

Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Колледж «ПетроСтройСервис»

**ПРИНЯТО**

На заседании Педагогического совета  
Протокол № 187 от 11.12.2024



УТВЕРЖДАЮ  
Директор СПб ГБУ ПОУ КПСС  
И.А. Ивилян  
2024г.

**Согласовано**

*Директор*  
*по Меридианк*  
*Меридианова ВМ*  
*ММ*

**ПРОГРАММА**  
государственной итоговой аттестации  
по образовательной программе среднего профессионального образования –  
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(Квалификация: Повар-кондитер)

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургский государственный бюджетное профессиональное образовательное учреждение «колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчики:

Заместитель директора по УМР Порошина О.А.

Старший методист Осипова О.С.

Методист Мокрецова М.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

Протокол № 05 от 04.12. 2024г. Председатель ПЦК Пойманова Л.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Формы ГИА .....	4
3. Демонстрационный экзамен (ДЭ) .....	5
4. Создание и функционирование ГЭК	8
5. Оценивание результатов ГИА .....	9
6. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов .....	9
Приложения	

### Перечень сокращений и обозначений

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;  
ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности;  
ПМ – профессиональный модуль;  
МДК – междисциплинарный курс;  
ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;  
ГИА – государственная итоговая аттестация;  
ПК – профессиональная компетенция;  
ОК – общая компетенция;  
ПЦК – предметно-цикловая комиссия;  
ДЭ – демонстрационный экзамен;  
КОД – комплект оценочной документации.

## **1. Общие положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана на основе:

- Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N800);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569.
- Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис»;

1.2. ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО.

## **2. Формы ГИА**

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена базового уровня по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2. Демонстрационный экзамен 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.

## **3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА. Задачи ГИА**

3.1 Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

3.2. На выполнение ГИА отводится 6 недель.

3.3. Программа ГИА доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. ДЭ проводится на площадке проведения ДЭ по отдельному графику.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар-кондитер.

Программа ГИА определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

#### 4. Демонстрационный экзамен (ДЭ)

4.1. Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, проверяемых в рамках КОД.

4.2. ДЭ проводится по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, задание является заданием КОД 43.01.09-1-2025 для ДЭ по профессии.

4.3. Перечень умений, практического опыта в соответствии с требованиями к содержанию КОД, проверяемый в рамках комплекта оценочной документации КОД 43.01.09-1-2025:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
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	<p><b>умение:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ.</p> <p><b>умение:</b> подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы.</p> <p><b>умение:</b> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p><b>умение:</b> обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p><b>умение:</b> осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p><b>умение:</b> своевременно оформлять заявку на склад.</p> <p><b>практический опыт:</b> соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умение:</b> составлять план действия.
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<p><b>умение:</b> творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.</p> <p><b>умение:</b> соблюдать выход при порционировании.</p>
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>умение:</b> выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

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	<p><b>умение:</b> выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств.</p> <p><b>умение:</b> порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
<b>ММ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>умение:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p><b>умение:</b> проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p><b>умение:</b> выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> <p><b>умение:</b> выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> <p><b>умение:</b> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты.</p> <p><b>умение:</b> соблюдения выхода при порционировании.</p> <p><b>умение:</b> проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий</p> <p><b>умение:</b> проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос</p> <p><b>практический опыт:</b> приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

4.4. КОД включает требования к оборудованию и оснащению, застройке центра проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий ДЭ, а также инструкцию по технике безопасности.

4.5. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ производится в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	<b>12,00</b>

	разнообразного ассортимента	инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>4,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<b>6,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>10,00</b>
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>14,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

#### 4.6. Описание модуля 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира:
- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.
- один горячий соус.
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

#### 4.7. Описание модуля 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приготовить 3 порции десерта на основе песочного теста на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта:

- белковый крем;
- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи:
- масса одной порции 90-130 грамм;
- оформление десерта на усмотрение участника;
- температура подачи десерта 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;

-сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

**4.8.** Полученное количество баллов за выполнение задания переводится в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**4.8.** Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется ГЭК с обязательным участием главного эксперта.

**4.9.** Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществляется на основе:

Оценка	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

**4.10.** Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

## 5. Создание и функционирование ГЭК

5.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК.

5.2. ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

5.3. При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее соответственно - экспертная группа, эксперты)".

5.4. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом Колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

5.5. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.



5.6. Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

5.7. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

5.8. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ДЭ.

## **6. Оценивание результатов ГИА**

6.1. Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 50-балльной системе в соответствии с требованиями КОД.

6.2. Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

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

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

6.5. Решение ГЭК оформляется протоколом (*Приложение 1*), который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

## **7. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

Проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов регулируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис»

## **8. Приложения**

1. Протокол заседания ГЭК по результатам ГИА в форме демонстрационного экзамена

ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ГИА В ФОРМЕ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_

заседания Государственной экзаменационной комиссии по результатам  
Государственной итоговой аттестации обучающихся в форме демонстрационного экзамена

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

г. Санкт-Петербург Российской Федерации

---

Профессия

\_\_\_\_\_ *код и наименование профессии*

Квалификация \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Дата начала занятий группы « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Дата окончания занятий группы « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

Зам. председателя комиссии

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

Члены комиссии

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

\_\_\_\_\_ *фамилия и должность*

Рассмотрев результаты защиты выпускных квалификационных работ в форме  
демонстрационного экзамена, проведенного в период

\_\_\_\_\_ экзаменационная комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся по результатам демонстрационного экзамена (ДЭ) на основании шкалы перевода баллов в отметку комплекта оценочной документации (Программа ГИА выпускников \_\_\_\_\_ года, утверждена директором Колледжа \_\_\_\_\_ г.), выставить отметку за ГИА, выдать документ об окончании Колледжа и присвоить следующую квалификацию:

№ п/п	Фамилия, имя и отчество	Год и дата рождения	Баллы, полученные за ДЭ	Отметка, полученная за ГИА	Присваиваемая квалификация	Заключение экзаменационной комиссии
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом
						Выдать диплом

2. Нижепоименованным обучающимся (не допущенным к государственной итоговой аттестации или не сдавшим ее) выдать справки об обучении в Колледже и направить для работы на производство:

№ п/п	Фамилия, имя и отчество	Год и месяц рождения	Заключение экзаменационной комиссии
1			
2			
3			

**Председатель экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*

**Заместитель председателя:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*

**Члены комиссии:**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *И.О. Фамилия*