

**Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА (п. 24 Приказа Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования")**

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
с участием председателя ГЭК  
\_\_\_\_\_/ фио председателя/

УТВЕРЖДЕНО  
директор ГАПОУ НСО  
«Новосибирский колледж пищевой  
промышленности и переработки»  
\_\_\_\_\_  
М.К. Романченко  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## **ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии

### **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

#### **1. Общие положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения: соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей; готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

<b>Наименование видов деятельности</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в	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.

<p>соответствии эксплуатационной документацией</p>	<p>с</p> <p>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 продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии технологическими инструкциями<sup>1</sup></p>	<p>с</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую</p>

<sup>1</sup> Для направления Пекарь

	продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
<i>и (или)</i>	
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями <sup>2</sup>	<p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.</p> <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973, уставом ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» (далее - колледж), локальными нормативными актами колледжа, рабочим учебным планом по профессии.

<sup>2</sup> Для направления Кондитер сахаристых изделий

1.4. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## **2. Форма и вид государственной итоговой аттестации**

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена.

2.2. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3. Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням: демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

## **3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения**

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, рабочим учебным планом и календарным учебным графиком, отведено на проведение государственной итоговой аттестации 2 недели.

## **4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников**

4.1. Подготовительный период:

4.1.1. Не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации преподавателями предметно-цикловой комиссии разрабатываются, а директором колледжа утверждаются после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и учебной частью и доводится до сведения выпускников - программа государственной итоговой аттестации.

4.1.2. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

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

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

4.1.4. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов - представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее - экспертная группа).

4.1.5. Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

4.1.6. На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии:

- приказ с утверждением председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- расписание (график) проведения демонстрационного экзамена;
- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
- протокол заседания апелляционной комиссии.

4.1.7. Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в

себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

## **5. Проведение ГИА**

5.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в Программу ГИА. (приложение №1, №2).

5.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории колледжа, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

5.4. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. 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.

5.5. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка

готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, а также ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности (далее – технический эксперт).

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

5.6. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

5.7. Ответственный за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

5.8. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

5.9. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

5.10. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

5.11. Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с

требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

5.12. Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

5.13. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

5.14. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

5.15. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

5.16. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

5.17. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной



безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

5.18. Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

5.19. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

5.20. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

5.21. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

5.22. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

5.23. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

5.24. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

5.25. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5.26. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

5.27 Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категории выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкции о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом.

б) для глухих и слабослышающих:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;

при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

5.28. Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники и их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление и необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## **6. Критерии оценки ДЭ**

6.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

6.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (приложение №1)

6.3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, 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 демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

6.7. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

6.8. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.9. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа в дополнительные сроки (не позднее четырех месяцев после подачи заявления).

6.10. Выпускники, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения государственную итоговую аттестацию лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации.

6.11. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

## **7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции**

7.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.6. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

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

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

8.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА 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. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка);

8.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Приложение № 1 к Программе государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Наименование квалификации

**аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья (направление Пекарь)**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):

ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973

**СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.



**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ:**

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

**1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД включённых образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД.
5. 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.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

#### Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	<b>4:00</b>
---	-------------

#### Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	Приготовление и разделка теста.	ПК. Подготавливать и дозировать сырье. ПК. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК. Определять готовность	<i>иметь практический опыт:</i> хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного

		<p>опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы.</p>	<p>оборудования;</p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определённую форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, латки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.</p>
2	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	<p>ПК. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p>	<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;</p> <p>наладки и регулирования режима работы печи.</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в</p>

			печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции с расчётом упёка.
3	Укладка готовой продукции	ПК. Производить отбраковку готовой продукции.	<i>иметь практический опыт:</i> отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; <i>уметь:</i> контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковка готового изделия по массе; упаковка изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

### Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Баллы</b>
1	Приготовление и разделка теста.	Подготовка и дозирование сырья. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении. Производство деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Производство формовки тестовых	55,00

		заготовок вручную или с применением формующего оборудования. Производство укладки сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы.	
2	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Контроль и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	25,00
3	Укладка готовой продукции.	Производство отбраковки готовой продукции.	20,00
<b>ИТОГО</b>			<b>100,00</b>

**Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из  
стобальной шкалы в пятибалльную:**

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

**1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов,  
средств обучения и воспитания  
Перечень оборудования**

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм. (минимальное рекомендуемое)
2	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Вместимость не менее 6 листов 600*400.

		(минимальное рекомендуемое)
3	Весы для простого взвешивания	Предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г
4	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	Объем дежи 20 - 25 л.
5	Стол с моечной ванной	1200х600х850, материал металл. (минимальное рекомендуемое)
6	Смеситель для холодной и горячей воды	Водоразборное устройство, обеспечивающее смешение горячей и холодной воды.
7	Стол производственный разделочный	1200х600х850 (минимальное рекомендуемое)
8	Стеллаж сплошной разборный	1800х1000х500 (минимальное рекомендуемое)
9	Многофункциональное устройство	Формат А4 лазерный/черно белый.
10	Ноутбук или персональный ПК с постоянным подключением к сети Интернета	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система (минимальное рекомендуемое)

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3

1	Противень алюминиевый	Перфорированный 600/400 мм
2	Пластиковый контейнеры для теста	Объемом 15 литров.
3	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой	Объем 70-80 литров.
4	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см.
5	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров.
6	Нож поварской	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 150мм.
7	Поднос столовый	450x355 мм с ручками.
8	Пластмассовый скребок	Материал пластик, форма трапеция.
9	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Материал замша, размер 430мм.
10	Таз пластиковый для пищевых продуктов	Объемом 5 литров
11	Таз пластиковый для пищевых продуктов	Объемом 3 литра
12	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь.
13	Совок для сыпучих продуктов	Материал алюминий, объем 360гр.
14	Лопатка силиконовая ( 2 шт на одного студента)	Материал пищевой силикон.
15	Сито металлическое	Диаметр от 20-25 см.
16	Ножницы	Материал ручки пластик, материал лезвия сталь.
17	Скалка	Цилиндрической формы, материал дерево или пластик.
18	Кисть пекарская из натуральной щетины	Материал ручки дерево, натуральная щетина.
19	Венчик	Не менее 240 мм
20	Кружка мерная	Объем 1 л.

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пергамент силиконизированный	Листы 600*400.
2	Перчатки латексные	Материал латекс, неопудренные.
3	Губка для мытья посуды	Материал пластик.

4	Полотенца х/б	Вафельное полотно, хлопок.
5	Пакеты для мусора	80 л
6	Пленка для накрывания тестовых заготовок	45 микрон
7	Моющие средства	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
8	Мука пшеничная в\с	Количество на одного участника 2250гр
9	Соль поваренная пищевая	Количество на одного участника 50гр
10	Дрожжи прессовые	Количество на одного участника 70гр
11	Молоко цельное	Количество на одного участника 100 мл
12	Сахарный песок	Количество на одного участника 165 гр
13	Масло сливочное 82%	Количество на одного участника 177 гр
14	Кунжут	Количество на одного участника 10 гр.
15	Семена подсолнуха	Количество на одного участника 50гр
16	Яйцо С1	Количество на одного участника 6 шт.
17	Бумага Формата А4 (20 листов на одного студента)	Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%
18	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета

### 1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

#### Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1.	Вентиляция	Вытяжные зонты над тепловым оборудованием



2.	Полы	Не должны иметь дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3.	Освещение	Естественное и искусственное
4.	Электричество	380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.
5.	Водоснабжение	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
6.	Отходы	-----
7.	Температура	От 16 – 27С

#### 1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

#### 1.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

##### **Инструкция:**

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования

к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- Прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- Имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- Не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- Инструкцию по технике безопасности;
- Перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

1.4. В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

- Личную гигиену;
- Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;
- Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

1.6. В ЦПДЭ находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для

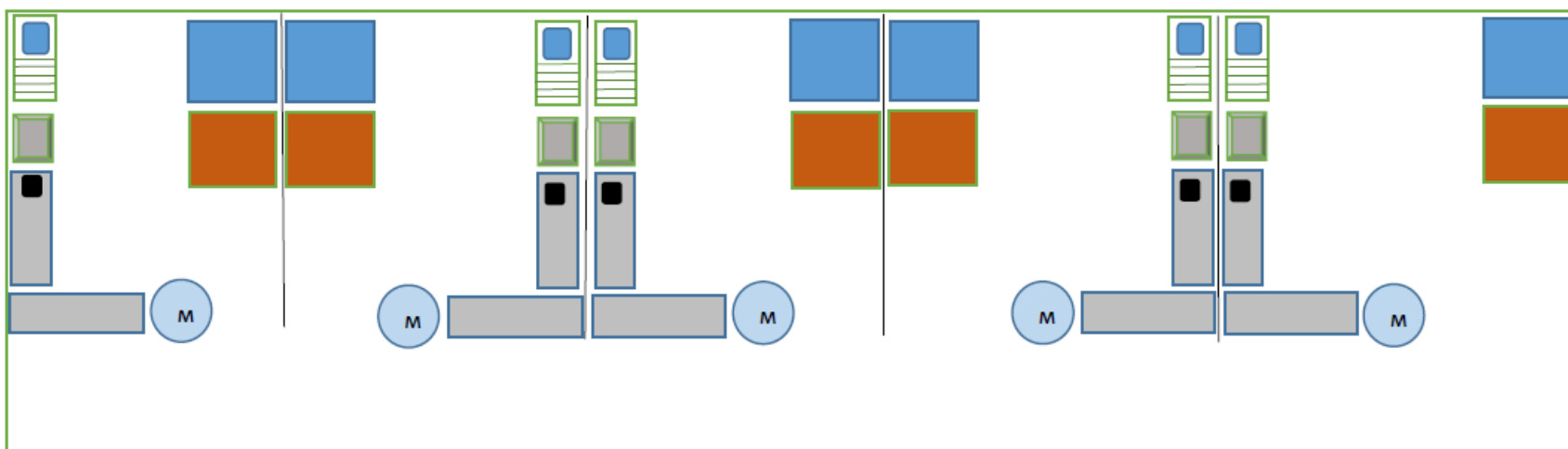
оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

<b>Наименование инструмента/оборудования</b>	<b>Требования безопасности</b>
Конвекционная печь	<p>при открытии дверки соблюдайте осторожность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку;</li> <li>- выпустить пар и (или) горячий воздух из печи;</li> <li>- повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью;</li> <li>- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. проверить:</li> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Тестомесильная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя;</li> <li>- проверить работы машины на холостом ходу;</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".</li> </ul>
Измерительные весы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары);</li> <li>- не допускать ударов по платформе - не подвергать весы сильной вибрации.</li> </ul>
Нож Кулинарный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не оставлять нож на краю стола во избежание падения;</li> <li>- не оставлять нож в раковине;</li> <li>- не использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;</li> <li>- не производить резкие движения;</li> <li>- не нарезать сырье и продукты на весу;</li> <li>- не проверять остроту лезвия рукой.</li> </ul>

### 1.6. Образец задания

<p><b>Модуль 1: Приготовление и разделка теста.</b></p>
<p><b>Задание модуля 1:</b></p>
<p>Произвести подготовку, отвес сырья и замес теста на хлеб пшеничный и плетеные изделия в соответствии со своей рабочей рецептурой в количестве 8 шт. Произвести первичную расстойку, определить готовность теста к делению на тестовую заготовку.</p> <p>Из тестовой заготовки весом 600 гр. необходимо приготовить:</p> <p>2 шт. хлеба пшеничного овальной формы с наполнителем;</p> <p>2 шт. хлеба пшеничного круглой формы с одним надрезом в виде гребня.</p> <p>Из тестовой заготовки весом 500 гр. сдобного теста необходимо приготовить два вида плетеных изделий:</p> <p>2 шт. плетеных изделий- вид изделия определяется в подготовительный день;</p> <p>2 шт. плетеных изделий -3 жгута с отделкой поверхности кунжутом.</p>
<p><b>Модуль 2: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</b></p>
<p><b>Задание модуля 2:</b></p>
<p>Определить готовность полуфабрикатов к выпечке и произвести отделку поверхностей. Контроль и регулирование режимов выпечки пшеничного хлеба и плетёных изделий в конвекционной печи.</p>
<p><b>Модуль 3: Укладка готовой продукции.</b></p>
<p><b>Задание модуля 3:</b></p>
<p>Произвести отбраковку готовых изделий.</p>

### План застройки площадки



- Стол с моечной ванной



- Стеллаж сплошной  
разборный



- Тестомес с фиксированной  
дежей, двухскоростной



- Весы для простого  
взвешивания



- Печь конвекционная с  
функцией переувлажнения



- Расстоечный шкаф



- Стол производственный разделочный



Приложение № 2 к Программе государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Наименование квалификации

**аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья** (направление Кондитер сахаристых изделий)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):

ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973

**СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ:**

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

**1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

**1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена**

Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД включённых образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД.
5. 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.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.



8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

### **Требование к продолжительности демонстрационного экзамена**

Продолжительность экзамена (не более)	демонстрационного	<b>4:00</b>
---------------------------------------	-------------------	-------------

### **Требования к содержанию**

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	Изготовление конфет, драже	ОК Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый	уметь: соблюдать правил личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; изготавливать конфетные

		контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ПК Изготавливать конфетные массы ПК Формовать корпуса конфет ПК Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже	массы; формовать корпуса конфет; обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже; устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже.
2	Изготовление мармеладно-пастильных изделий	ОК Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ПК Изготавливать мармелад ПК Изготавливать зефир	уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; изготавливать мармелад; изготавливать зефир; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладно-пастильных изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладно-пастильных изделий.

### Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Изготовление конфет, драже	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирование рабочей ситуации, осуществление текущего и	30,00

		итогового контроля, оценивание и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы. Изготовление конфетных масс. Формование корпусов конфет. Обработка поверхности корпусов конфет, драже.	
2	Изготовление мармеладно-пастильных изделий	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирование рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы. Изготовление мармелада Изготовление зефира	70,00
ИТОГО			100,00

**Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:**

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

**1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания**

**Перечень оборудования**

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Стол производственный, со сплошной полкой 1800x600x850 мм	Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм

	(3 шт. на 1 участника)	Высота: 850 мм Материал столешницы и каркаса: нержавеющая сталь
2	Стол для презентации 1800x600x850 мм (1 шт. на 1 участника)	Длина: 1800 мм Глубина: 600 мм Высота: 850 мм Материал столешницы и каркаса: нержавеющая сталь
3	Печь конвекционная (1 шт. на 1 участника)	Вместимость: от 3-х уровней Температурный режим: +30...+260 С Управление: механическое/электронное
4	Подставка под конвекционную печь (1 шт. на 1 участника)	Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней
5	Противень для конвекционной печи алюминиевый (2 шт. на 1 участника)	Габариты: зависят от модели конвекционной печи
6	Весы настольные электронные (1 шт. на 1 участника)	Предел взвешивания: до 5 кг Погрешность поверочного деления: до 2 г
7	Микровесы (1 шт. на 1 участника)	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания Цена деления: 0,01 г
8	Плита индукционная 2-конфорочная (1 шт. на 1 участника)	Температурный режим: +60...+240 С. Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Напряжение: 220 В
9	Планетарный настольный миксер (1 шт. на 1 участника)	Напряжение 220/240В Мощность: от 1 кВт Тип миксера: планетарный Объем чаши: от 3 до 5 л Материал: сталь, пластик

		<p>Мощность номинальная/рабочая: 250/1350 Вт Оборотов/мин: от 58 до 220</p>
10	<p>Блендер (1 шт. на 1 участника)</p>	<p>Тип: погружной Мощность: от 350 Вт Максимальная скорость вращения: 22000 об/мин Управление: механическое Количество скоростей: от 2 Комплектация - Венчик для взбивания: есть - Насадка для смешивания: есть - Чаша для измельчения: есть</p>
11	<p>Микроволновая печь (1 шт. на 1 участника)</p>	<p>Объем рабочей камеры: от 17 л Мощность печи: от 600 Вт Тип управления: Электронное/механическое Особенности: звуковой сигнал отключения, подсветка камеры</p>
12	<p>Холодильный шкаф (1 шт. на 1 участника)</p>	<p>Внутренний объем: от 500 л Полезный объем: от 400 литров Толщина стенки: от 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутреннем объеме – 0..+6°C Размер полки: от 620x500 мм Количество полок: 4 шт. Допустимая нагрузка на полку: 20-50 кг Корректированный уровень звуковой мощности: не более 59 дБА</p>
13	<p>Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800 (1 шт. на 1 участника)</p>	<p>Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал полок и каркаса: нержавеющая сталь</p>
14	<p>Тележка-шпилька (1 шт. на 1 участника)</p>	<p>Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600x400 мм</p>

		Габаритные размеры: 600x450x1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь
15	Противень для тележки шпильки (6 шт. на 1 участника)	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм
16	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая/левая) (1 шт. на 1 участника)	Длина: 1000 мм Ширина: мм 600 Высота: мм 850 Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой/левой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком
17	Смеситель холодной и горячей воды (1 шт. на 1 участника)	Тип двух рычажный Назначение: для кухни (мойки) Форма излива традиционная
18	Подставка металлическая под разделочные доски (1 шт. на 1 участника)	Характеристики на усмотрение организатора
19	Фен строительный (1 шт. на 1 участника)	Мощность: от 2000 Вт Регулировка температуры плавная: есть Рабочая температура: 50-660С Защита от перегрева: есть
20	Пирометр лазерный (1 шт. на 1 участника)	Диапазон измерений: °С - 50...+550 Оптическое разрешение: (D:S) Температурное разрешение: °С 0.1 Время отклика: с 0.5 Подсветка дисплея: есть
21	Корзина для мусора большая (1 шт. на 1 участника)	Материал: пластик Объем: 40–60 л.
22	Корзина для мусора малая (1 шт. на 1 участника)	Материал: пластик Объем: 10–15 л.
23	Часы настенные (1 шт. на 5 участников)	Характеристики на усмотрение организатора

24	Электрическая соковыжималка для цитрусовых (1 шт. на 5 участников)	Тип: для цитрусовых Мощность: от 160 Вт Резервуар для сока: есть Система прямой подачи сока: прижимной механизм Особенности: нерж. сталь/пластик Длина сетевого шнура: от 1 м
25	Доска для темперирования шоколада 50x100 см (1 шт. на 1 участника)	Размер: 50x100 см Материал: грант, мрамор Предназначение: для темперирования шоколада и охлаждения карамели
26	Ванна для растапливания шоколада (1 шт. на 1 участника)	Количество секций: 1–3 Объем: не менее 1,5 литра Напряжение: 230 В Макс температура: 60С
27	Куттер (1 шт. на 1 участника)	Объем: от 1.0 до 2.9 л Скорость: от 1200 об/мин. Особенности: импульсный режим Напряжение: 220 В
28	Зонт вытяжной (1 шт. на 1 участника)	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющей сталь В комплекте: лабиринтные фильтры (жиро уловители) и сливной кран

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	Термометр электронный (1 шт. на 1 участника)	Температурный диапазон: -50 +300С
2	Поднос пластик (3 шт. на 1 участника)	Материал подноса: полипропилен Размер: от 500x300 мм Толщина: от 2 мм

3	Сотейник 2 л для индукционной плиты (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Объем: 2 л Дно: тройное дно Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных
4	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты (2 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Объем: 1,5 л Дно: тройное дно Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных
5	Сотейник 1 л для индукционной плиты (2 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Объем: 1 л Дно: тройное дно Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных
6	Сотейник 0,5 л для индукционной плиты (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Объем: 0,5 л Дно: тройное дно Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных
7	Доска разделочная полипропилен белая 60x40 см (1 шт. на 1 участника)	Цвет: белый Размер: 60x40x2 см Материал: полипропилен
8	Доска разделочная полипропилен белая 30x40 см (1 шт. на 1 участника)	Цвет: белый Размер: 30x40x2 см Материал: полипропилен
9	Сито большое d=20 см (1 шт. на 1 участника)	Диаметр: 20 см Особенности: наличие ушек Материал: нержавеющая сталь Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания
10	Сито большое d=14 см (1 шт. на 1 участника)	Диаметр: 14 см Особенности: наличие ушек



		<p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания</p>
11	Сито большое d=7 см (1 шт. на 1 участника)	<p>Диаметр: 7 см</p> <p>Особенности: наличие ушек</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания</p>
12	Венчик большой (2 шт. на 1 участника)	<p>Материал: нержавеющая сталь.</p> <p>Размер: L=400/160мм.</p> <p>Предназначен для механической обработки продуктов.</p>
13	Венчик малый (2 шт. на 1 участника)	<p>Материал: нержавеющая сталь.</p> <p>Размер: L=250/100мм.</p> <p>Предназначен для механической обработки продуктов.</p>
14	Стакан мерный 1 л (3 шт. на 1 участника)	<p>Материал: пластик</p> <p>Объем: 1 л</p> <p>Особенности: прозрачный, с делениями</p>
15	Миска пластиковая 1 л (3 шт. на 1 участника)	<p>Объем: 1 л</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Предназначение: для пищевых продуктов</p>
16	Миска пластиковая 2 л (3 шт. на 1 участника)	<p>Объем: 2 л</p> <p>Материал: пищевой пластик</p> <p>Предназначение: для пищевых продуктов</p>
17	Миска из нержавеющей стали 1 л (3 шт. на 1 участника)	<p>Объем 1 л</p> <p>Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь</p> <p>Предназначение: для пищевых продуктов</p>

18	Миска из нержавеющей стали 2 л (1 шт. на 1 участника)	Объем 2 л Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Предназначение: для пищевых продуктов
19	Миска из нержавеющей стали 0,5 л (3 шт. на 1 участника)	Объем 0,5 л Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Предназначение: для пищевых продуктов
20	Палетта кондитерская прямая (1 шт. на 1 участника)	Материал: металл, пластик Размер: от 20 см
21	Палетта кондитерская угловая (1 шт. на 1 участника)	Материал: металл, пластик Размер: от 25x3,5 см
22	Шпатель для работы с шоколадом 18x10 (2 шт. на 1 участника)	Предназначение: ручное темперирование шоколада Размеры полотна: 18 см x 10 см
23	Шпатель для работы с шоколадом 22x10 (1 шт. на 1 участника)	Предназначение: ручное темперирование шоколада Размеры полотна: 22 см x 10 см.
24	Набор кондитерских насадок (1 набор на 1 участника)	Количество: 26 шт. Комплектация: 26 насадок, в том числе открытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; закрытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; ровная трубочка диаметр 10 мм, 14 мм, 16 мм, 18 мм; Круг диаметр 17 мм. Остальные насадки на усмотрение организатора.
25	Набор ножей 3 шт. (1 набор на 1 участника)	Материал лезвия: сталь Материал рукоятки: пластик, нержавеющая сталь Комплектация: нож универсальный, нож нарезной, нож овощной
26	Ножницы (1 шт. на 1 участника)	Материал: хромованадиевая сталь, ванадиево-

		марганцевая сталь, хромоникелевая сталь, высокоуглеродистая сталь Рукоятки пластмассовые, силиконовые, прорезиненные, с антискользящим покрытием.
27	Коврик силиконовый гладкий (4 шт. на 1 участника)	Размеры: 400x600мм/ 400x300мм Максимальная температура: 500°C Материал: силикон пищевой Назначение: для выпекания
28	Лопатка силиконовая (4 шт. на 1 участника)	Материал: силикон Диапазон температур: от - 40 до +240°C
29	Скалка деревянная (1 шт. на 1 участника)	Размер: длина от 30 см, диаметр 5 см Материал: дерево
30	Вилка для глазирования конфет (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Форма: 3-4 зубца Предназначение: для ручного глазирования конфет
31	Рама кондитерская квадратная (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x20x5 см
32	Рамка для нарезных конфет (1 шт. на 1 участника)	Материал: металл\ пластик Размер: ширина\длинна\высота 20x20x1 см
33	Дисковый роликовый нож (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь. Количество ножей: 3-7 шт. Предназначение: необходим для нарезки полосками одной ширины или разметки
34	Терка для цедры (1 шт. на 1 участника)	Характеристика на усмотрение организатора.
35	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон

	(1 шт. на 1 участника)	Размеры: 20x4x1,5 см
36	Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки (1 шт. на 1 участника)	Материал: силикон Особенности: термостойкие, водонепроницаемые. Могут выдержать высокие температуры
37	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5 (3 шт. на 1 участника)	Материал: акрил, пластик. Размер подставки: 30x30x1,5 см

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Мешки кондитерские одноразовые (10 шт. на 1 участника)	Материал: ПВД Объем: от 1,5 л Плотность: от 80 микрон Цвет: прозрачный
2	Перчатки латексные размер S-L [1 упаковка 100 шт.] (1/2 упаковки на 1 участника)	Материал изготовления: 100 % латекс Особенности: одноразовые
3	Обеззараживающий спрей (1 шт. на 1 участника)	Назначение: антисептический спрей для дезинфекции рук
4	Ацетатная плёнка для шоколада (5 шт. на 1 участника)	Назначение: для создания шоколадного декора и различных шоколадных украшений. Размер листа: 60x40 см. Толщина листа: от 100 микрон
5	Пленка пищевая, рулон 20 м (1 шт. на 1 участника)	Длина: 20 м Ширина 30 см
6	Фольга рулон, рулон 10 м (1 шт. на 1 участника)	Длина: 10 м Ширина 30 см Материал: алюминий
7	Пергамент листовой (25 листов на 1 участника)	Размер листа: 600x400 мм Назначение: для выпечки
8	Скатерть для презентационного стола (1 шт. на 1 участника)	Длина: 2000 мм Ширина: 1200 мм Цвет: белый
9	Бумажные полотенца в рулоне (2 шт. на 1 участника)	Размеры 20 x 36 см Особенности: бумажные 2-слойные белого цвета с тиснением и перфорацией

10	Салфетки вискозные для уборки (2 шт. на 1 участника)	Размер: 38x40 см Состав: вискоза
11	Полотенца х/б (2 шт. на 1 участника)	Назначение: полотенце кухонное Материал: х/б Размер 50x70 см
12	Губка для мытья посуды (2 шт. на 1 участника)	Материал: поролон Назначение: для хозяйственных работ и мытья посуды
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 250 мл (20 шт. на 1 участника)	Материал: ПП Цвет: прозрачный Объем: 250 мл
14	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500 мл (20 шт. на 1 участника)	Материал: ПП Цвет: прозрачный Объем: 500 мл
15	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 1000 мл (10 шт. на 1 участника)	Материал: ПП Цвет: прозрачный Объем: 1000 мл
16	Пакеты для мусора 60 л (2 шт. на 1 участника)	Материал: полиэтилен Плотность: от 12 мкм Объём: 60 л
17	Пакеты для мусора 120 л (2 шт. на 1 участника)	Материал: полиэтилен Плотность: от 12 мкм Объём: 120 л
18	Средство, моющее жидкое для посуды (1 шт. на 1 участника)	Назначение: для удаления сложных загрязнений и жира Объём: 1 л
19	Колпак одноразовый (1 шт. на 1 участника)	Особенности: колпак поварской регулируемый Материал: бумага
20	Линейка металлическая (1 шт. на 1 участника)	Материал: нержавеющая сталь Длина: 30 см Ширина: 3 см

### 1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

#### Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	Вентиляция	Помещение должно быть оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей нормальные условия работы

2	Полы	Полы в помещении должны быть ровными, нескользкими, влагоустойчивыми
3	Освещение	Искусственное освещение в помещении должно быть достаточно ярким для комфортной работы
4	Электричество	Электричество на 1 бокс для участника: 6 розеток 220В 1 розетка 380В
5	Водоснабжение	Проточная горячая, холодная вода на каждом рабочем месте
6	Отходы	Канализация для мытья жирной посуды на каждом рабочем месте
7	Температура	Кондиционеры в общей зоне на усмотрение организатора, учитывая, что температура воздуха в рабочей зоне участника при работе с шоколадом должна быть 18-22С
8	Шкаф шоковой заморозки (2 уровня на 1 участника)	Мощность: от 3000 Вт Материал корпуса: нержавеющая сталь Панель управления: электронная Вместимость (уровни): 4-10 листов 600x400 мм Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин Расстояние между уровнями: 75 мм
9	Видеокамера для трансляции (1 шт. на 5 участников)	Характеристики: IP или USB, Разрешение не менее 1280x720 пикс., сжатие MP4, поддержка потока RTSP по ссылке, широкоугольный объектив Назначение: видео захват рабочей зоны участников
10	Устройство для вещания трансляции в интернет (при необходимости трансляции) с предустановленным ПО (1 шт. на 5 участников)	Компьютер/ ноутбук/ прочее с возможностью передачи потока не менее 1280x720 25 к/с, с возможностью аппаратного сжатия H264 сжатия и трансляции в реальном времени необходимого количества камер, программное обеспечение для обеспечения трансляции на необходимую площадку трансляций.
11	Огнетушитель углекислотный ОУ - 1 или аналог (1 шт. на 5 участников)	Тип: на усмотрение организатора
12	Аптечка (1 шт. до 5 участников)	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Состав: 1 Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 2

		<p>Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 5см 2 шт. 3 Бинт марлевый медицинский нестерильный 5м x 10 см 2 шт. 4 Бинт марлевый медицинский нестерильный 7м x 14 см 1 шт. 5 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 7см 2 шт. 6 Бинт марлевый медицинский стерильный 5м x 10см 2 шт. 7 Бинт марлевый медицинский стерильный 7м x 14см 1 шт. 8 Пакет перевязочный стерильный 1 шт. 9 Салфетки марлевые медицинские стерильные не менее 16 x 14 см № 10 1уп. 10 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 4 см x 10 см 2 шт. 11 Лейкопластырь бактерицидный, не менее 1,9 см x 7,2 см 10 шт. 12 Лейкопластырь рулонный, не менее 1см x 250 см 1 шт. 13 Устройство для проведения искусственного дыхания «Рот-Устройство-Рот» 1 шт.</p>
13	Кулер с питьевой водой (1 шт. на 5 участников)	Характеристики: на усмотрение организатора
14	Складское помещение	ЦПДЭ предполагает наличие складского помещения для организации ДЭ. Складское помещение должно быть оснащено следующими инструментами и оборудованием: холодильный шкаф 1 шт., стол с моечной ванной 1 шт., смеситель холодной и горячей воды 1 шт., стол 1 шт., корзина для мусора 1 шт., стеллаж 1 шт., нож 1 шт., весы настольные 1 шт., доска разделочная 1 шт., ножницы 1 шт. Характеристики на усмотрение организатора.
15	Дегустационная комната	ЦПДЭ предполагает наличие дегустационной комнаты/ кабинета для проведения оценки выполненных заданий участниками ДЭ. Дегустационная комната/ кабинет для проведения оценки выполненных заданий участниками ДЭ должны быть оснащены следующими инструментами и материалами: стол 1 шт., стул 3 шт., корзина для мусора 1 шт., стеллаж 1 шт., нож 1 шт., весы настольные 1 шт., доска разделочная 1 шт. Характеристики на усмотрение организатора
16	Уборочный инвентарь (1 шт. на 5	Характеристики: на усмотрение организатора

	участников	
--	------------	--

#### 1.4. Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

#### 1.5. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.2. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации образовательного оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.3. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:



- инструкцию по технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену; □
- самостоятельно использовать инструментарий и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

1.4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам.

1.5. В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

1.6. При эксплуатации электроустановок запрещается:

- а) использовать кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- б) оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными концами;
- в) пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, выключателями и другими неисправными электрическими приборами.

1.7. Перед началом работы на площадке участники должны привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь: застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под поварской колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

1.8. Вымыть руки с мылом. При выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки.

1.9. При работе с тепловым и низкотемпературным оборудованием во избежание термического ожога необходимо использовать защитные перчатки.

1.10. Запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

### 1.6. Образец задания

Модуль 1: Изготовление конфет, драже
--------------------------------------

Задание модуля 1:

Участники должны изготовить 1 вид конфет в количестве 15 штук.

При изготовлении конфет необходимо учесть следующие *требования*:

1. Техника изготовления: нарезные (нарезка ручным способом, с последующим погружением в шоколад).
2. Вид и количество начинок - на выбор участника, но не менее одной.
3. Вкус начинки будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена,

например: вкус ореховый.

4. Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 граммов, максимум 15 граммов.
5. Погрешность между весом изделий 2 грамма.
6. При изготовлении конфет могут быть использованы различные виды шоколада (горький/молочный/белый).
7. Участник должен продемонстрировать технику темперирования шоколада.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30\*30\*1,5 см. в количестве 15 штук.

Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

#### Модуль 2: Изготовление мармеладно-пастильных изделий

##### Задание 1 модуля 2:

Участник должен изготовить мармелад в количестве 15 штук.

При изготовлении мармелада необходимо учесть следующие *требования*:

1. Вид формования мармелада: резной (отливка мармеладной массы с последующим разрезанием на отдельные изделия).
2. Форма мармелада будет объявлена в день накануне демонстрационного экзамена, например: форма прямоугольная 2x4 см.
3. Вкус мармелада будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена, например: вкус фруктовый.
4. Вес 1 порции мармелада должен быть минимум 8 граммов, максимум 20 граммов.
5. Погрешность между весом изделий 2 грамма.
6. Обсыпка: сахар белый кристаллический.

Мармелад для презентации подается на акриловой подставке 30\*30\*1,5 см. в количестве 15 штук. Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

##### Задание 2 модуля 2:

Участник должен изготовить зефир в количестве 15 штук.

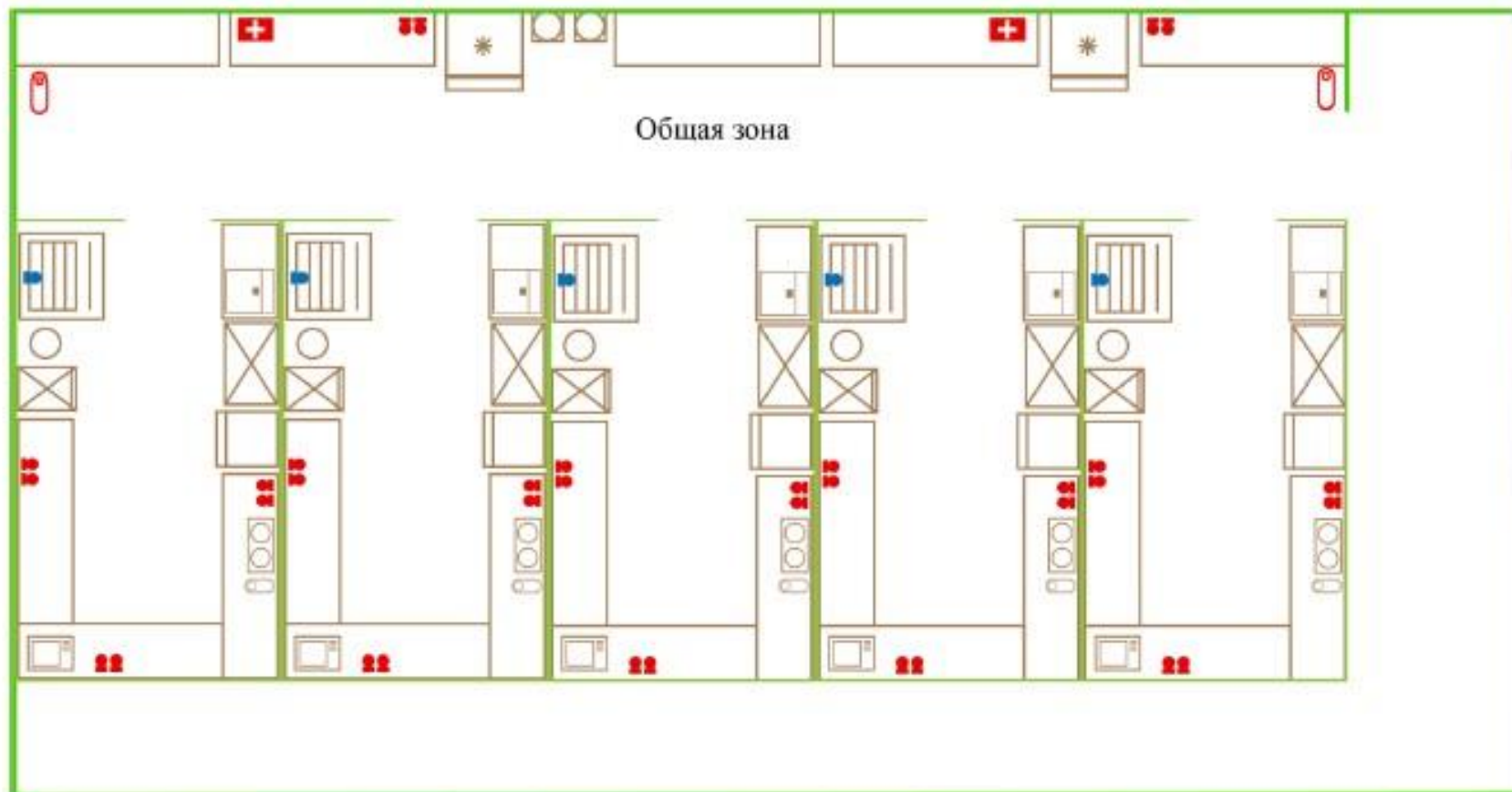
При изготовлении зефира необходимо учесть следующие требования:

















1. Вкус зефира будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена, например: вкус ягодный.
2. Формовка зефира: отсаженный из кондитерского мешка с фигурной насадкой (изделия круглой формы с рифлёной поверхностью, не склеенные попарно).
3. Диаметр: 4-6 см, погрешность между изделиями 2 грамма.
4. Обсыпка: смесь сахарной пудры и крахмала.

Зефир для презентации подается на акриловой подставке 30\*30\*1,5 см. в количестве 15 штук.

Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

## План застройки площадки



- |   |                                 |   |                              |   |                                 |
|---|---------------------------------|---|------------------------------|---|---------------------------------|
|  | Электрическое соединение 230В   |  | Стеллаж 800x500x1800         |  | Холодильный шкаф                |
|  | Электрическое соединение 380В   |  | Тележка шпилька с противнями |  | Стол с мойкой 1000x600x850      |
|  | Огнетушитель                    |  | Шкаф шоковой заморозки       |  | Печь конвекционная на подставке |
|  | Набор первой медицинской помощи |  | Индукционная плита           |  | Стол 1800x600x850               |
|  | Урна                            |  | Кулер для воды               |  | Микроволновая печь              |
|  | Планетарный миксер              |   |                              |   |                                 |

