

Наименование видов деятельности	Код и наименование профессиональных компетенций
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на

	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	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. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий. 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. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

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", Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности 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, утвержденным приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», уставом ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» (далее - колледж), локальными нормативными актами колледжа, рабочим учебным планом по профессии.

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.

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 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, рабочим учебным планом и календарным учебным графиком на 2025-2026 учебный год, утвержденных приказом директора от 26.08.2025 № 280, отведено на проведение государственной итоговой аттестации 1 неделя.

3.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации: основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2025-2026 учебный год: с 22.06.2026 по 27.06.2026.

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).

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. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

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. Технический эксперт 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.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

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.

6. Оценивание результатов ГИА

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 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.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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 пересдачей 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 четырех 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, прочитать 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 на 2026 год

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1 (Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 11.11.2022 № 973.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.18.6-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1 Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть

(необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные 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.

Общие организационные требования:

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

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

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Волонтеры привлекаются для мытья посуды при выполнении модуля 2.

2. Один волонтер на одно рабочее место.

3. Обязательно наличие санитарной одежды. Сценарий и план действий будет выдан главным экспертом в подготовительный день.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД2		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК: 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	Навык: работы по техническому обслуживанию оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья Умение: визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК: 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	Навык: проверки исправности 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 Умение: визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК: Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству	Навык: очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки

	продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Умение: использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	ПК: 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	Навык: подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Умение: применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: определять этапы решения задачи

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ модуля
Инвариантная часть КОД						
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК: 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	Навык: работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	■	■	■	1
		Умение: визуально оценивать 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	■	■	■	1
	ПК. 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	Навык: проверки исправности 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	■	■	■	1
		Умение: визуально оценивать 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	■	■	■	1

	ПК. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Навык: очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	■	■	■	1
		Умение: использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	■	■	■	1
	ПК. 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	Навык: подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	■	■	■	1
		Умение: применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	■	■	■	1

	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: определять этапы решения задачи	■	■	■	1
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров 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		■	■	2, 3
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями		■	■	2, 3
		Умение: эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		■	■	2, 3
	ПК. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	Навык: проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий		■	■	2, 3
		Умение: поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		■	■	2, 3

	ПК. 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	Навык: мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий		■	■	2, 3
		Умение: определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции		■	■	2, 3
	ОК. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		■	■	2, 3
		Умение: использовать современное программное обеспечение		■	■	2, 3
	ПК. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	Навык: упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании			■	3
		Умение: эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании			■	3
		Навык: маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании			■	3
	Вариативная часть КОД					

Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными 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. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ			■	
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ				
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль №1	Описание работы технологического оборудования	■	■	■
Модуль №2	Изготовление кондитерских сахаристых изделий		■	■
Модуль №3	Анализ качества, упаковка и маркировка изделий			■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	<i>Инвариантная часть</i>	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
<i>ГИА</i>	<i>ДЭ ПУ</i>	<i>Вариативная часть</i>	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Проверка исправности 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	5,00
		Выполнение технологических операций 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	5,00
		Очистка от загрязнений, смазывание и проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	5,00
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной	5,00

	документацией	
	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5,00
ИТОГО		25,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Проверка исправности 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	5,00
		Выполнение технологических операций 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	5,00
		Очистка от загрязнений, смазывание и проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	5,00
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	5,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5,00
2.	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с	9,00

	изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	6,00
		Регулировка параметров 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	6
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	4,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания^б	Баллы
1.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Проверка исправности 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	5,00
		Выполнение технологических операций 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	5,00
		Очистка от загрязнений, смазывание и проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам	5,00

		профилактической обработки	
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	5,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5,00
2.	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	15,00
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	10,00
		Регулировка параметров 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	10,00
		Упаковка и маркировка готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	7,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	8,00
ИТОГО			75,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1.	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в	Проверка исправности 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	5,00

	соответствии с эксплуатационной документацией	Выполнение технологических операций 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	5,00
		Очистка от загрязнений, смазывание и проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	5,00
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	5,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	5,00
2.	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	15,00
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий	10,00
		Регулировка параметров 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	10,00
		Упаковка и маркировка готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	7,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	8,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценку осуществляется на основе универсальной шкалы, где за максимально возможное количество баллов принимается 100%.

Соотношение баллов и оценок (пятибалльная шкала):

- 90,00%–100,00% — 5 (отлично);
- 65,00%–89,99% — 4 (хорошо);
- 50,00%–64,99% — 3 (удовлетворительно);
- 0,00%–49,99% — 2 (неудовлетворительно).

Оценка / Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ	Неудовлетворитель но «2»	Удовлетворитель но «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ в рамках промежуточной аттестации (максимальный балл 25)	0-12,4	12,5-16,2	16,3-22,4	22,5-25
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ ПУ - совокупность инвариантной и вариативной частей (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				Код зоны площадки				
Рабочее место участника				А				
Общая площадка				Б				
Рабочее место экспертов/главного эксперта				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол производственный, со сплошной полкой	Размеры от: Длина: 1200 мм. Глубина: 600 мм. Высота: 870 мм. Материал столешницы и каркаса: нержавеющая сталь	31.02.10	На 1 раб. место	1	3	3	шт
2.	Стол для презентации	Размера от: Длина: 1200 мм. Глубина: 600 мм. Высота: 870 мм. Материал столешницы и каркаса: нержавеющая сталь	31.02.10	На 1 раб. место	1	3	3	шт
3.	Весы настольные электронные	Предел взвешивания: до 5 кг Погрешность поверочного деления: до 2 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт

4.	Плита индукционная 2- конфорочная	Температурный режим: +60...+240 °С. Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Напряжение: 220 В	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Планетарный настольный миксер	Напряжение 220/240В Мощность: от 1 кВт Тип миксера: планетарный Объём чаши: от 3 до 5 л Материал: сталь, пластик Мощность номинальная/рабочая: 250/1350 Вт Оборотов/мин: 1от 58 до 220	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Блендер	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Холодильный шкаф	Внутренний объём: от 500 литров Полезный объём: от 400 литров Толщина стенки: от 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутреннем объёме – 0...+6°С Размер полки: от 620х500 мм Количество полок: 4 штук. Допустимая нагрузка на полку: 20 -50 кг Корректированный уровень звуковой мощности: не более 59 дБА	27.51.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Стеллаж 4 -х уровневый	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

9.	Стол с моечной ванной (правая/левая)	На усмотрение образовательной организации	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель для холодной и горячей воды	Водоразборное устройство, обеспечивающее смешение горячей и холодной воды.	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	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	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Зонт вытяжной	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющей сталь В комплекте: лабиринтные фильтры (жиро уловители) и сливной кран	27.90.40	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Сотейник для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л Дно: тройное дно. Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт
2.	Сотейник для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л Дно: тройное дно. Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт

3.	Сотейник для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1,5 л Дно: тройное дно. Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
4.	Сотейник для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 2 л Дно: тройное дно. Эксплуатация: для всех типов плит, в том числе индукционных	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Доска разделочная полипропилен белая	Цвет: белый. Размер: 60x40x2 см Материал: полипропилен	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Доска разделочная полипропилен	Размер: 30x40x2 см Материал: полипропилен	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Сито большое d=20 см	Диаметр: 20 см. Особенности: наличие ушек Материал: нержавеющая сталь Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания	25.99.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Сито большое d=14 см	Диаметр: 14 см. Особенности: наличие ушек 41 Материал: нержавеющая сталь Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания	25.99.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Сито большое d=7 см	Диаметр: 7 см. Особенности: наличие ушек Материал: нержавеющая сталь Предназначение: для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания	25.99.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт

10.	Венчик большой	Материал: нержавеющая сталь. Размер: L=400/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
11.	Венчик малый	Материал: нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
12.	Термометр электронный	Температурный диапазон: - 50 +300 ° С	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Поднос пластик	Материал подноса: полипропилен Размер: от 500х300 мм Толщина: от 2 мм	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
14.	Лопатки силиконовые	Материал: силикон Диапазон температур: от -40 до +240°С	20.16.59	На 1 раб. место	4	4	4	шт
15.	Кружка мерная	Материал: пластик. Объем: 1 л Особенности: прозрачный, с делениями	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
16.	Миска пластиковая 1 л	Объем: 1 л. Материал: пищевой пластик Предназначение: для пищевых продуктов	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
17.	Миска из нержавеющей стали 1 л	Объем 1 л. Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь. Предназначение: для пищевых продуктов	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
18.	Миска из нержавеющей стали 2 л	Объем 2 л. Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь. Предназначение: для пищевых продуктов	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт

19.	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Объем 0,5 л. Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь. Предназначение: для пищевых продуктов	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
20.	Набор кондитерских насадок	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.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
21.	Набор ножей 3 шт.	Материал лезвия: сталь Материал рукоятки: пластик, нержавеющая сталь Комплектация: нож универсальный, нож нарезной, нож овощной	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
22.	Ножницы	Материал: хромованадиевая сталь, ванадиево - марганцевая сталь, хромоникелевая сталь, высокоуглеродистая сталь Рукоятки пластмассовые, силиконовые, прорезиненные, с антискользящим покрытием	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
23.	Коврик силиконовый гладкий	Размеры: 400х600мм/400х300мм Максимальная температура: 500°C Материал: силикон пищевой Назначение: для выпекания	22.19.20	На 1 раб. место	4	4	4	шт

24.	Терка для цедры	Характеристика на усмотрение организатора	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
25.	Кисть кондитерская силиконовая	Кисть кондитерская силиконовая	32.91.19	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Перчатки термостойкие для шкафа шоковой заморозки	Материал: силикон. Особенности: термостойкие, водонепроницаемые. Могут выдержать высокие температуры	32.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
27.	Квадратная акриловая подставка 30х30х1,5	Материал: акрил, пластик. Размер подставки: 30х30х1,5 см	22.29.25	На 1 раб. место	3	3	3	шт
28.	Совок для сыпучих продуктов	Материал алюминий, объем 500 грамм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
29.	Корзина для мусора	Материал: пластик Объем: 10 –15 л	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
30	Коврик половой диэлектрический резиновый	Коврик из вулканизированной резины, кроме пористой, размер 750*750	22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт
31	Силиконовый молд для мармелада	Материал :Силикон пищевой,Максимальная температура 500	20.16.57	На 1 раб. место	2	2	2	шт

Перечень расходных материалов

1.	Мешки кондитерские одноразовые	Материал: ПВД. Объем: от 1,5 л Плотность: от 80 микрон Цвет: прозрачный	22.29.23	На 1 участника	10	10	10	шт
2.	Перчатки латексные размер S -L	Материал изготовления: 100 % латекс Особенности: одноразовы	22.19	На 1 участника	10	10	10	шт
3.	Пленка пищевая, рулон	Длина: 20 м Ширина 30 см	22.29.21	На 1 участника	1	1	1	шт
4.	Пергамент листовой	Размер листа: 600х400 мм Назначение: для выпечки	17.12.60	На 1 участника	5	5	5	шт

5.	Бумажные полотенца в рулоне	На усмотрение ОО	17.22.11	На 1 участника	2	2	2	шт
6.	Салфетки вискозные для уборки	На усмотрение ОО	13.92.29	На 1 участника	2	2	2	шт
7.	Полотенца х/б	На усмотрение ОО	13.92.14	На 1 участника	2	2	2	шт
8.	Губка для мытья посуды	На усмотрение ОО	20.41.32	На 1 участника	2	2	2	шт
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Материал: ПП. Цвет: прозрачный. Объем: 250 мл	22.22.13	На 1 участника	20	20	20	шт
10.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Материал: ПП Цвет: прозрачный. Объем: 500 мл	22.22.13	На 1 участника	20	20	20	шт
11.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Материал: ПП Цвет: прозрачный. Объем: 1000 мл	22.22.13	На 1 участника	10	10	10	шт
12.	Пакеты для мусора 60 л	Материал: полиэтилен Плотность: от 12 мкм Объем: 60 л	22.22.11	На 1 участника	2	2	2	шт
13.	Средство, моющее жидкое для посуды	Назначение: для удаления сложных загрязнений и жира. Объем: 1 л	20.41.32	На 1 участника	1	1	1	шт
14.	Сахар-песок	Максимальное количество 500 гр	10.81.12	На 1 участника	0,4	0,4	0,4	кг
15.	Пюре фруктовое	Максимальное количество 300 гр	10.39.22	На 1 участника	0,3	0,3	0,3	кг
16.	Желатин листовой	Максимальное количество 20 гр	20.59.60	На 1 участника	0,02	0,02	0,02	кг
17.	Агар-агар	Максимальное количество 30 гр	10.89.15	На 1 участника	0,03	0,03	0,03	кг

18.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	10.62.11	На 1 участника	0,1	0,1	0,1	кг
19.	Лимонная кислота	Максимальное количество 20 гр	20.14.34	На 1 участника	0,02	0,02	0,02	кг
20.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 1000 гр	01.24.10	На 1 участника	1	1	1	кг
21.	Апельсины	Максимальное количество 1000 гр	01.24.10	На 1 участника	1	1	1	кг
22.	Лимоны	Максимальное количество 200 гр	01.23.12	На 1 участника	0,2	0,2	0,2	кг
23.	Сахарная пудра	Максимальное количество 50 гр	10.81.12	На 1 участника	0,05	0,05	0,05	кг
24.	Яйцо куриное	Максимальное количество 5 шт	01.47.21	На 1 участника	5	5	5	шт
25.	Краситель пищевой	Максимальное количество 5 гр	10.89.19	На 1 участника	0,01	0,01	0,01	кг
26.	Пектин	Максимальное количество 30 гр	10.89.15	На 1 участника	0,02	0,02	0,02	кг
27.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 50 гр	10.62.13	На 1 участника	0,05	0,05	0,05	кг
28.	Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	10.89.19	На 1 участника	0,01	0,01	0,01	кг

29.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14.000	На 1 участника	1	1	1	шт
30.	Коробка для упаковки кондитерских изделий	На усмотрение образовательной организации	17.21.13	На 1 раб. место	-	-	1	шт
31.	Стиkerы для маркировки готовой продукции	На усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	-	-	2	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

Перечень оборудования

1.	Шкаф шоковой заморозки	Мощность: от 3000 Вт Материал корпуса: нержавеющая сталь Панель управления: электронная Вместимость (уровни): 4 -10 листов 600х400 мм Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин. Расстояние между уровнями: 75 мм	28.25.13	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Куттер	Объем: от 1.0 до 2.9 л Скорость: от 1200 об/мин. Особенности: импульсный режим Напряжение: 220 В	28.93.17	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Микроволновая печь	Мощность от 500 Вт ,объем камеры от 8,5 л	27.51.27.000	На всю площадку	-	1	1	1	шт

Перечень инструментов									
1.	Пирометр лазерный	Диапазон измерений: °C - 50...+550 Оптическое разрешение: (D:S) Температурное разрешение: °C 0.1 Время отклика: с 0.5 Подсветка дисплея	26.51.51	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Часы настенные	Характеристики на усмотрение организатора	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Стаканы	По ГОСТ 25336 Материал: стекло. Тип: В-1; Н-1	23.19.23	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Скатерть для презентационного стола	Длина: 2000 мм Ширина: 1200 мм Цвет: белый	13.92.13	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ							
Перечень оборудования							
1.	Стол	На усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт
3.	МФУ	На усмотрение ОО	26.20.18	1	1	1	шт
4.	Компьютер	На усмотрение ОО	26.20.15	1	1	1	шт
5.	Компьютерная гарнитура	подключение с проводом; разъем: 2 x mini jack 3.5 mm; функции: микрофон с шумоподавлением	26.40.42	1	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Степлер	На усмотрение ОО	25.99.22	1	1	1	шт
2.	Линейка	Размер 20 см.	26.51.33	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов							
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	3	3	3	лист
2.	Ручка	вид: шариковая цвет пасты: синий	32.99.12	1	1	1	шт
3.	Картридж для МФУ/принтера	На усмотрение образовательной организации	28.23.25	1	1	1	шт
4.	Скобы для степлера	На усмотрение ОО	25.93.14	1	1	1	упак
5.	Файл-вкладыш	формат А4, с перфорацией	22.29.25	1	2	3	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	1	1	1	шт В

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
Перечень оборудования									
1.	Стул	На усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Стол	На усмотрение ОО	31.01.12	На кол-во экспертов	2	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Папка планшет	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага А4 белая	Пачка от 500 листов	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	пач
2.	Ручка	Характеристики на усмотрение ОО	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с	21.20.24	На всех экспертов	-	1	1	1	шт

		применением медицинских изделий»							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки		
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Нескользящее половое покрытие	
2.	Вытяжная вентиляция	

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6
16	16	6
17	17	6
18	18	6
19	19	6
20	20	6
21	21	9
22	22	9
23	23	9
24	24	9
25	25	9

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:
обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1.

Общие требования по технике безопасности.

Инструкция разработана на основании Постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

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

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.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать инструкцию по технике безопасности;

2.

Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

3.

Требования по технике безопасности во время работы.

В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

- личную гигиену
- безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;
- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- необходимо использовать инструмент, приспособления, материалы, только для тех работ, для которых они предназначены;
- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.
- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ;

4. Требования по технике безопасности 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.

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 участника.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

Отключить инструмент и оборудование от сети.

Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения место. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

Организационные требования:

1 Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

2 специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;

3 особенности расположения эвакуационных выходов;

4 расположение санитарных комнат;

5 иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

3.6. Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модуль	Номер и наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1:	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2:	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.

Модуль 3:	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)			1 ч. 00 мин
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Описание работы технологического оборудования

Сформулировать в виде развернутого ответа основные принципы подготовки технологического оборудования к эксплуатации (в зависимости от варианта задания).

Пример задания модуля: Приведите действия и мероприятия в хронологической последовательности, направленные на подготовку к эксплуатации миксера планетарного, и дайте ему характеристику.

Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомиться с текстом задания.
2. Изучить графический материал и определить вид оборудования, описать его составные части, назначение, устройство и принцип работы.
3. Описать порядок подготовки оборудования к эксплуатации в соответствии с рекомендуемым планом:
 - меры безопасности при подготовке оборудования;
 - объем и последовательность внешнего осмотра оборудования;
 - правила и порядок заправки (при необходимости) маслом, топливом и пр.;
 - правила и порядок осмотра рабочих мест;
 - мероприятия по проверке готовности оборудования к работе;
 - настройка оборудования и аппаратов включения оборудования перед началом работы;
 - расположение оборудования согласно технологического процесса (при необходимости);
 - перечень возможных неисправностей оборудования в процессе подготовки;
 - рекомендации по действиям при возникновении неисправностей.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.01.18-6-2026-M1.jpg

Инструкции для ГЭ: Руководствоваться планом проведения ДЭ

Провести подготовительный день

Проверить готовность центра к экзамену.

Получить задание на ДЭ и критерии оценки.

Допустить обучающихся и экспертов на площадку.

Организовать проведение инструктажа по ОТ и безопасности производства.

Провести распределение рабочих мест.

Во время ознакомления обучающихся с рабочими местами провести распределение обязанностей.

В процессе проведения экзамена:

1 объявляет начало экзамена и фиксирует старт экзамена в цсо и в протоколе проведения экзамена.

2 скачивает из цифровой системы ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.

3 сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

По завершению выполнения задания

1 вносит оценки в цифровую систему оценивания.

2 блокирует оценки в цсо.

3 проводит свёрку внесённых оценок в цсо с ведомостями

4 распечатывает протокол и подписывает у членов экспертной группы

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы и не регистрируется в цифровой системе

Обязанности

Проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности (ОТ и ТБ) для участников и членов экспертной группы.

Наблюдать за ходом проведения экзамена

Давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению экзамена, и выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности.

Сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений требований охраны труда и безопасности, а также о невыполнении указаний технического эксперта.

Останавливать в случаях, требующих немедленного решения, действия выпускников по выполнению заданий или других лиц на площадке с уведомлением главного эксперта.

Модуль 2. Изготовление кондитерских сахаристых изделий

Выполнить все технологические операции производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с вариантом задания и технологической инструкцией.

Пример задания, модуля 2: Осуществить производство кондитерских сахаристых изделий (зефир в количестве 15 штук (рецептура участника), вес каждого изделия 50 гр + - 5 гр, форма отсадки классическая) в заданном количестве. Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомиться с текстом задания.

2. Оценить качество и количество полученного сырья (рецептура участника).

3. Произвести поэтапное взвешивание сырья в соответствии с рецептурой и его загрузку в технологическое оборудование с учетом последовательности ввода и требуемых технологических параметров.

4. Провести регулировку параметров технологического оборудования.

5. Выполнить последовательно операции по производству кондитерских сахаристых изделий, регулируя режимы производства.

6. Определить готовность сахаристых кондитерских изделий (органолептически).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Главный эксперт знакомится с технологическими картами участников на соответствие заданию.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) **Модуль 1. Описание работы технологического оборудования**

Сформулировать в виде развернутого ответа основные принципы подготовки технологического оборудования к эксплуатации (в зависимости от варианта задания).

Пример задания модуля: Приведите действия и мероприятия в хронологической последовательности, направленные на подготовку к эксплуатации миксера планетарного, и дайте ему характеристику.

Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомиться с текстом задания.
2. Изучить графический материал и определить вид оборудования, описать его составные части, назначение, устройство и принцип работы.
3. Описать порядок подготовки оборудования к эксплуатации в соответствии с рекомендуемым планом:

- меры безопасности при подготовке оборудования;
 - объем и последовательность внешнего осмотра оборудования;
 - правила и порядок заправки (при необходимости) маслом, топливом и пр.;
 - правила и порядок осмотра рабочих мест;
 - мероприятия по проверке готовности оборудования к работе;
 - настройка оборудования и аппаратов включения оборудования перед началом работы;
 - расположение оборудования согласно технологического процесса (при необходимости);
 - перечень возможных неисправностей оборудования в процессе подготовки;
 - рекомендации по действиям при возникновении неисправностей.
- Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.01.18-6-2026-M1.jpg

Инструкции для ГЭ: Руководствоваться планом проведения ДЭ

Провести подготовительный день

Проверить готовность центра к экзамену.

Получить задание на ДЭ и критерии оценки.

Допустить обучающихся и экспертов на площадку.

Организовать проведение инструктажа по ОТ и безопасности производства.

Провести распределение рабочих мест.

Во время ознакомления обучающихся с рабочими местами провести распределение обязанностей.

В процессе проведения экзамена:

1 объявляет начало экзамена и фиксирует старт экзамена в цсо и в протоколе проведения экзамена

2 скачивает из цифровой системы ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.

3 сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

По завершению выполнения задания

1 вносит оценки в цифровую систему оценивания.

2 блокирует оценки в цсо.

3 проводит свёрку внесённых оценок в цсо с ведомостями

4 распечатывает протокол и подписывает у членов экспертной группы

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы и не регистрируется в цифровой системе

Обязанности

Проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности (ОТ и ТБ) для участников и членов экспертной группы.

Наблюдать за ходом проведения экзамена

Давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению экзамена, и выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности.

Сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений требований охраны труда и безопасности, а также о невыполнении указаний технического эксперта.

Останавливать в случаях, требующих немедленного решения, действия выпускников по выполнению заданий или других лиц на площадке с уведомлением главного эксперта.

Модуль 2. Изготовление кондитерских сахаристых изделий

Выполнить все технологические операции производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с вариантом задания и технологической инструкцией.

Пример задания, модуля 2: Осуществить производство кондитерских сахаристых изделий (зефир в количестве 15 штук (рецептура участника), вес каждого изделия 50 гр + - 5 гр, форма отсадки классическая) в заданном количестве. Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомиться с текстом задания.
2. Оценить качество и количество полученного сырья (рецептура участника).
3. Произвести поэтапное взвешивание сырья в соответствии с рецептурой и его загрузку в технологическое оборудование с учетом последовательности ввода и требуемых технологических параметров.
4. Провести регулировку параметров технологического оборудования.
5. Выполнить последовательно операции по производству кондитерских сахаристых изделий, регулируя режимы производства.
6. Определить готовность сахаристых кондитерских изделий (органолептически).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Главный эксперт знакомится с технологическими картами участников на соответствие заданию.

Модуль 3. Анализ качества, упаковка и маркировка изделий

Провести анализ качественных показателей сахаристых кондитерских изделий (в зависимости от варианта задания), оценить их на предмет соответствия с нормативной документацией, предложить корректирующие технологические мероприятия (при необходимости) в развернутой форме.

Упаковать и маркировать сахаристые кондитерские изделия (в зависимости от варианта задания), оценить их на предмет соответствия с нормативной документацией, предложить корректирующие технологические мероприятия (при необходимости).

Алгоритм выполнения задания:

1. Ознакомиться с текстом задания.
2. Провести отбор проб (органолептически) и их подготовку к упаковке.
3. Произвести оценку качества готовых изделий (органолептически).
4. Произвести упаковку готовых изделий, соответствующих качеству готовой продукции по нормативной документации. При несоответствии нормам предложить способы корректировки.
5. Произвести маркировку в соответствии с технологическими инструкциями.

Необходимые приложения: отсутствуют.

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 на 2026 год

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

