

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета протокол
от 19.12.2025 № 4
с участием председателя
государственной
экзаменационной комиссии
 Т.А. Медникова

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский колледж
пищевой промышленности и
переработки»

М.К. Романченко
приказ от 19.12.2025 № 477

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного
происхождения
(Наименование квалификации (наименование направленности):
Аппаратчик-оператор (производство мясных продуктов, полуфабрикатов и
колбасных изделий)
среднего профессионального образования на 2026 год

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения: соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей; готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

Наименование видов деятельности	Код и наименование компетенции
Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	ПК 1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1 Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
--	---

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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2022 № 958 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, 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. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения 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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, 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 утверждается 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, проведенного 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 передачей ГИА.

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

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

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более 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, прочитывать 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 аудиторию, 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 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения на 2026 год

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1 (Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения
Наименование квалификации (наименование направленности)	Аппаратчик-оператор (производство мясных продуктов, полуфабрикатов и колбасных изделий)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 10.11.2022 № 958.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.19-2-2026

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:

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: Волонтер выполняет вспомогательные функции на площадке проведения экзамена, осуществляя хозяйственно-обслуживающие операции: проводит мойку кухонной утвари, уборку помещения путём влажной обработки напольных покрытий. Не вступает в контакт с оборудованием и производственными зонами, исключая влияние на ход экзаменационного процесса.

Общие требования к волонтерам на площадке проведения демонстрационного экзамена: Наличие документа, удостоверяющего личность, для допуска в центр проведения. Строгое соблюдение правил охраны труда, производственной безопасности и рекомендаций технических экспертов. Взаимодействие с участниками экзамена строго в рамках установленных условий и требований оценочных документов. Недопустимость передачи участникам экзамена средств связи, информационных устройств и посторонних предметов.

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
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 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)
Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	ПК. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий 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
	ПК. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
	ОК. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение: соблюдать нормы экологической безопасности
		Умение: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПАЗ	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ модуля
Инвариантная часть КОД						
Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	ПК. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий 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	■	■	■	1
		Умение: применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией		■	■	1
	ПК. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	■	■	■	1, 2
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	■	■	■	1, 2

		Навык: регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья			■	2
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	■	■	■	1, 2
		Умение: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части		■	■	1
		Умение: определять этапы решения задачи			■	1
	ОК. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение: соблюдать нормы экологической безопасности	■	■	■	1
		Умение: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	■	■	■	1
Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	ПК. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Умение: отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора			■	3

	ПК. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Навык: проведения анализа и исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности			■	3
		Навык: проведения расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			■	3
		Умение: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)			■	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	Ведение технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в тесте	■	■	■	
Модуль №2	Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов из рубленного мяса		■	■	
Модуль №3	Контроль качества готовой продукции в процессе производства мясных полуфабрикатов в тесте			■	

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	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	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	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	11,00
		Проведение технического обслуживания технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	6,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4,00
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.	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	27,00

	(по выбору)	Проведение технического обслуживания технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	10,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	9,00
		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	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 оцениванияб	Баллы
1.	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	29,00
		Проведение технического обслуживания технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	10,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	11,00
		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	4,00
2.	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	4,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	17,00

	(водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	
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 оценивания7	Баллы
1.	Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	29,00
		Проведение технического обслуживания технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	10,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	11,00
		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	4,00
2.	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	4,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	17,00
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				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 технологический производственный	Из нержавеющей стали, с полкой под столешницей, допустимо без полки и без борта	31.02.10	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Весы настольные электронные	С пределом взвешивания до 5кг, дискретность отсчета 2г	28.29.31	На 1 раб. место	-	1	1	шт
3.	Волчок (мясорубка электрическая)	Из нержавеющей стали, с комплектом ножей и решеток	27.51.21	На 1 раб. место	-	-	1	шт

4.	Мешалка-измельчитель (куттер, фаршемешалка, машина для тонкого измельчения)	Перемешивающее устройство с ручным приводом, либо электрическое	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Шкаф холодильный	Тип – среднетемпературная; температурный режим от 0 до -5°C. Дверь - стекло, допускается с глухой дверью	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Стеллаж	Рекомендованное количество полок: 4	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Тепловое оборудование (пароконвектомат)	Температурный режим от 60 до 240 °С	27.51.28	На 1 раб. место	-	-	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Технологическая емкость(миска)	Из нержавеющей стали для мясного сырья (рекомендуемый объем от 2 до 4л)	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	4	шт
2.	Технологическая емкость(миска)	Из пластика для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,6 до 1,2 л)	25.99.12	На 1 раб. место	5	5	5	шт
3.	Гастроемкость	Из нержавеющей стали, рекомендуемые размеры 327 на 353 мм, глубина 65мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт

4.	Кувшин мерный	Материал – пластик, рекомендуемы объем 500 мл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Совок для сыпучего сырья	Пластиковый прозрачный, рекомендуемый объем 180 грамм	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Нож	Прямое лезвие длиной 14-16 мм и длиной 10-12 мм	25.71.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
7.	Разделочная доска	Рекомендуемые размеры: толщина 18мм, ширина 500 мм, глубина 350мм;пластиковая (красного цвета), либо деревянная	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Термометр электронный цифровой	С широким диапазоном измеряемой температуры	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Сантиметр	Длина 150 см, ширина 1 см; деление в сантиметрах на лицевой стороне, диаметр на оборотной стороне или аналог	26.51.33	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Ножницы	Кухонные универсальные	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Калькулятор	Базовый набор функций; компактный размер	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Часы	Электронные, цифровые	26.52.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт

13.	Кастрюля/сковород а/противень/лист для запекания	Зависит от применяемого теплового оборудования	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Тарелка	Плоская, белая без декора	23.41.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Мусорная корзина	60 л пластмассовая	22.23.13.11 0	На 1 раб. место	2	2	2	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Лакмусовая бумага	Индикаторная бумага лакмусовая красная применяется в общих тестах на щелочные или кислые реакции	20.59.52.19 2	На 1 участника	-	3	3	кг
2.	Мясное сырье	Жилованное мясо говядины, свинины в охлажденном виде, либо дефростированное мясо птицы	10.1	На 1 участника	1	2	2	кг
3.	Добавки для улучшения органолептических показателей, консистенции	Специи, пряности, белковые препараты, фосфаты (перечень и количество добавок зависит от рецептуры на изделие и технологического задания)	10.84.12	На 1 участника	1	1	1	набор
4.	Пленка	Стрейч в рулоне	22.21.42	На 1 участника	1	1	1	рул
5.	Средство дезинфицирующее	Концентрированное жидкое средство	20.20.14	На 1 участника	0,5	0,5	0,5	л
6.	Бумажные полотенца	Однослойные или двухслойные, рулонные	17.22.11	На 1 участника	1	1	1	рул

7.	Перчатки одноразовые	Размер S; M; L	22.19.60	На 1 участника	10	10	10	пар
8.	Технологическая документация	Бланки установленного образца, распечатанные (1 Технологическая карта, 2 Бланк - правил эксплуатации оборудования, 3 Бланк - Бракераж готовой продукции (полуфабрикатов))	58.19.19	На 1 участника	1	1	3	шт
9.	Ручка	С синими или черными чернилами	32.99.12	На 1 участника	1	1	1	шт
10.	Паспорт	Бланк распечатанный	58.19.19	На 1 участника	-	-	1	шт
11.	Журнал учёта работ по техническому обслуживанию (ТО)	по установленным стандартам	58.19.19	На 1 участника	-	1	1	шт
12.	Унифицированная форма ОП -1	Бланк распечатанный с указанными ценами (стоимость сырья)	17.23.13	На 1 участника	-	-	1	шт
13.	Яйцо куриное 1 категории	На усмотрение образовательной организации	01.47.21	На 1 участника	1	3	3	шт
14.	Мука пшеничная высший сорт	На усмотрение образовательной организации	10.61.21.11 0	На 1 участника	300	400	400	гр
15.	Сыр гауда	На усмотрение образовательной организации	10.51.40	На 1 участника	-	200	200	гр
16.	Зелень свежая	На усмотрение		На 1 участника	-	50	50	гр

		образовательной организации						
17.	Сухари панировочные панко	На усмотрение образовательной организации	10.72.11.12 0	На 1 участника	-	300	300	гр
18.	Масло сливочное 82%	На усмотрение образовательной организации	10.51.30.11 0	На 1 участника	-	200	200	гр
19.	Хлеб пшеничный	На усмотрение образовательной организации	10.71.11.11 0	На 1 участника	-	120	120	гр
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Ковер диэлектрический	Материал - резина	22.19.72	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Прихватка	Силиконовая, термостатная	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ								
Перечень оборудования								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
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	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	шт

		аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»							
2.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 № 794-ст в части ГОСТ Р 51058 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 организатора	31.01.12	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение организатора	31.01.11	1	1	1	шт
3.	Персональный компьютер в сборе	На усмотрение организатора	26.20.15	1	1	1	шт
4.	МФУ или принтер лазерный	На усмотрение организатора	26.20.18	1	1	1	шт

Перечень инструментов

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

Перечень расходных материалов

1.	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	32.99.12	1	1	1	шт
----	-----------------	----------------------------	----------	---	---	---	----

2.	Бумага формата А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	3	3	3	пач
3.	Картридж для МФУ/принтера	На усмотрение организатора	28.23.25	1	1	1	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

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

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы
Перечень оборудования

1.	Стул	Характеристик и на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Стул	Характеристик и на усмотрение ОО	31.01.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт

Перечень инструментов

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

Перечень расходных материалов

1.	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
----	-----------------	----------------------------	----------	---------------	---	---	---	---	----

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

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

6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
---	--------------	---

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.

Настоящая 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».

- К работе допускаются лица прошедшие медицинский осмотр, инструктаж по охране труда, обучение безопасным методам и приёмам выполнения работ, правилам электробезопасности и другим аспектам.

- Подготовка рабочего места. Необходимо обеспечить свободные проходы, проверить устойчивость оборудования, его крепление к фундаментам и подставкам, а также исправность инвентаря и инструмента.

- Использование средств индивидуальной защиты. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, нужно пользоваться защитными перчатками, кремами, очищающими пастами и другими средствами.

- Соблюдение правил внутреннего распорядка. Необходимо соблюдать действующие на предприятии правила и графики работы, включая время начала и окончания работы, перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха и чередование смен.

- Извещение о неполадках. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках нужно сообщать руководителю и приступать к работе только после их устранения.

- Работа с электромеханическим оборудованием. Необходимо соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования, использовать его только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по эксплуатации.

- Отсутствие посторонних лиц. Присутствие посторонних лиц в рабочем пространстве оборудования во время его работы не допускается.

- Соблюдение личной гигиены. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

- Соблюдение личной гигиены. Перед началом работы нужно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

- Застегнуть санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

- Проверить оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарём, приспособлениями и инструментом.
 - Подготовить рабочее место для безопасной работы:
 - обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
 - Проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещённости рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголённых концов электропроводки;
 - надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом);
 - наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждения движущихся частей оборудования;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
 - комплектность и целостность деталей применяемых машин;
 - исправность деревянной решётки под ногами;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, колодцев (на пути перемещения работника));
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т. п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц).
 - Проверить степень натяжения ремня и плотность натяжки гаек на валах фрез машины для рыхления мяса;
 - Проверить надёжность крепления к сменным дискам овощерезательной машины ножей и гребенок;
 - Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования (пускателей, выключателей, аварийных кнопок, переключателя скоростей и т. п.).
3. Требования по технике безопасности во время работы.
- Выполнять только ту работу, по которой прошёл обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
 - Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

- Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

- Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и прочее.

- Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарём, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

- При использовании электромеханического оборудования не допускать работы со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами.

- При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и прочее.

- В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях

- При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т. п..

- Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

- В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место.

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:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;

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

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

3. 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:	Модуль № 1: Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин
Модуль 2:	Модуль № 1: Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору)		1 ч. 00 мин.	1 ч. 00 мин
Модуль 3:	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)			1 ч. 00 мин
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	2 ч. 30 мин.	3 ч. 30 мин.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ
Модуль 1. Ведение технологического процесса производства
мясных полуфабрикатов в тесте

Произведите мясные полуфабрикаты «Пельмени» в количестве 30 шт. по прилагаемой рецептуре, заполните технологическую документацию. Для выполнения задания модуля участнику необходимо:

- ознакомиться с технологическим заданием модуля и получить рецептуру на изделие
- произвести подготовку мясных и не мясных ингредиентов, добавок и пряностей для производства фарша и теста, расчет их количества по установленной рецептуре с учетом технологического задания
- составить фарш в соответствии с установленной рецептурой согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности
- произвести предварительную подготовку сырья и расчет ее количества с учетом норм расхода и технологического задания
- замесить пресное тесто, фарш заправить
- выполнить формование изделий в соответствии с требованиями нормативных документов
- произвести бракераж готового блюда (полуфабриката), заполнить технологическую документацию
- произвести техническое обслуживание механического оборудования (мясорубки) для профилактических работ, внести запись о выполненной работе в журнал технического обслуживания;
- соблюдать технологические этапы и время выполнения задания.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M1.doc

Прил_2_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M1.doc

Модуль 2. Ведение технологического процесса производства
полуфабрикатов из рубленного мяса

Произведите мясные полуфабрикаты «Зразы» в заданном количестве (10 шт) по установленной рецептуре, заполните технологическую документацию

- Для выполнения задания модуля участнику необходимо:
- ознакомиться с технологическим заданием модуля и получить рецептуру на изделие
- произвести подготовку мясных и не мясных ингредиентов, добавок и пряностей для производства фарша и начинки, расчет их количества по установленной рецептуре с учетом технологического задания, измерить рН среду
- составить фарш в соответствии с установленной рецептурой согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности
- произвести предварительную подготовку сырья и расчет ее количества с учетом норм расхода и технологического задания

- подготовить начинку, фарш заправить
- выполнить формование изделий в соответствии с требованиями нормативных документов

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M2.doc

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Ведение технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в тесте

Произведите мясные полуфабрикаты «Пельмени» в количестве 30 шт. по прилагаемой рецептуре, заполните технологическую документацию. Для выполнения задания модуля участнику необходимо:

- ознакомиться с технологическим заданием модуля и получить рецептуру на изделие
- произвести подготовку мясных и не мясных ингредиентов, добавок и пряностей для производства фарша и теста, расчет их количества по установленной рецептуре с учетом технологического задания
- составить фарш в соответствии с установленной рецептурой согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности
- произвести предварительную подготовку сырья и расчет ее количества с учетом норм расхода и технологического задания
- замесить пресное тесто, фарш заправить
- выполнить формование изделий в соответствии с требованиями нормативных документов
- произвести бракераж готового блюда (полуфабриката), заполнить технологическую документацию
- произвести техническое обслуживание механического оборудования (мясорубки) для профилактических работ, внести запись о выполненной работе в журнал технического обслуживания;
- соблюдать технологические этапы и время выполнения задания.
- Эффективно организовать рабочий процесс (одновременное выполнение нескольких операций)

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M1.doc

Модуль 2. Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов из рубленного мяса

Произведите мясные полуфабрикаты «Зразы» в заданном количестве (10 шт) по установленной рецептуре, заполните технологическую документацию

- Для выполнения задания модуля участнику необходимо:

- ознакомиться с технологическим заданием модуля и получить рецептуру на изделие
- произвести подготовку мясных и не мясных ингредиентов, добавок и пряностей для производства фарша и начинки, расчет их количества по установленной рецептуре с учетом технологического задания, измерить pH среду
- составить фарш в соответствии с установленной рецептурой согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности
- произвести предварительную подготовку сырья и расчет ее количества с учетом норм расхода и технологического задания
- подготовить начинку, фарш заправить
- выполнить формование изделий в соответствии с требованиями нормативных документов
- обеспечить качество продукции, норм расхода сырья и выхода изделий

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M2.doc

Модуль 3. Контроль качества готовой продукции в процессе производства мясных полуфабрикатов в тесте

Произведите приготовление - "Пельмени". Заполните технологическую документацию в соответствии с нормативными требованиями.

- Для выполнения задания модуля участнику необходимо:
- Реализовать алгоритм выполнения задания в соответствии с нормативной и технологической документацией, а также паспортами технического обслуживания оборудования.
- Произвести предварительную подготовку технологического оборудования к использованию.
- Ознакомиться с технологическим заданием модуля и получить рецептуру на изделие - «Пельмени»
- Произвести подготовку полуфабриката:
- Проверка качества;
- Подготовка (взвешивание);
- Технику безопасности и санитарные нормы.
- Провести органолептическую оценку качества готовых пельменей:
- Внешний вид, вкус, запах, структура.
- Заполнить технологическую документацию:
- Унифицированную форму ОП-1

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.01.19-2-2026-M3.xls

Приложение № 2 к Программе государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения на 2026 год

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

