

**Приложение 4**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Общие положения .....	2
Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	3
Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	5
Организация и проведение демонстрационного экзамена.....	8
Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....	14
Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	17
Приложение 1 План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена.....	19
Приложение 2 Оценочные материалы демонстрационного экзамена.....	41
Приложение 3 Примерные темы дипломных работ.....	77
Приложение 4 Лист ознакомления с программой государственной итоговой аттестации.....	79

### **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Нормативное обеспечение ГИА

- Федеральный закон от 29.12.2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с 01.03.2023 г.);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена КОД 19.02.11-2-2025, разработанные оператором демонстрационного экзамена;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 15/УПР от 17.04.2024 г.

### **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации**

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: «техник-технолог».

Программа ГИА является частью ПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.
ВД 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
<b>По запросу работодателя</b>	
ВД 05. Выполнение работ по профессии Изготовитель мороженого	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии Изготовитель мороженого

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	<b>ПК 1.1.</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	<b>ПК 1.2.</b> Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<b>ПК 2.1.</b> Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	<b>ПК 2.2.</b> Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и

	непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	<b>ПК 2.3.</b> Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
<b>ВД 3</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>ПК 3.1</b> Планировать основные показатели производственного процесса.
	<b>ПК 3.2</b> Планировать выполнение работ исполнителями.
	<b>ПК 3.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.
	<b>ПК 3.4</b> Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	<b>ПК 3.5.</b> Вести учётно-отчётную документацию.
<b>ВД. 04</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<b>ПК 4.1</b> Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
	<b>ПК 4.2</b> Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
<b>ВД 5</b> Выполнение работ по профессии Изготовитель мороженого	<b>ПК 5.1</b> Изготовление основных компонентов мороженого.
	<b>ПК 5.2</b> Изготовление дополнительных компонентов мороженого
	<b>ПК 5.3</b> Изготовление готовой продукции

### 3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в рамках ФП «Профессионалитет», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня, включает инвариантную и вариативную части.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Тематика дипломных работ определяется предметно-цикловой комиссией.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Перечень тем дипломных работ для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения представлен в Приложении 3.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

Объем времени на государственную итоговую аттестацию устанавливается федеральным государственным образовательным стандартом по специальности – 216 часов.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом.

### **Требования к проведению демонстрационного экзамена**

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 в соответствии с ФГОС 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 (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

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

### **Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)**

Целью выполнения дипломной работы (ДР) является систематизация и углубление знаний обучающихся по избранной специальности, их применение при решении конкретных практических задач в контексте овладения основами исследовательской работы, осмысления будущей профессиональной деятельности в русле современного уровня развития науки и практики.

Основными задачами выполнения ДР выступают:

- закрепление, углубление компетенций, теоретических знаний и практических умений обучающихся, их применение в профессиональной деятельности;
- развитие умений самостоятельной работы с научными и научно-методическими информационными источниками, творческой инициативы обучающихся;
- развитие умений структурированного и стилистически грамотного изложения материала, убедительного обоснования выводов, практических рекомендаций;
- выявление подготовленности обучающихся к самостоятельной творческой деятельности по избранной специальности;
- формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности;
- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

Требования к ДР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ДР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Для выполнения дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

За каждым руководителем закрепляется не более 8 обучающихся.

В соответствии с утвержденной темой руководитель дипломной работы разрабатывает дипломное задание по установленной форме, подписывает его, утверждает у заместителя директора по учебной работе и выдает обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Руководитель дипломной работы проводит консультации, где разъясняет назначение, задачи, структуру, объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы, проверяет результаты расчетов.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка и выдача дипломного задания;
- разработка совместно с обучающимися плана подготовки дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимых источников информации;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке доклада для защиты дипломной работы;
- проверка дипломной работы и предоставление письменного отзыва.

По завершении обучающимся подготовки ДР руководитель проверяет качество работы, подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

В отзыве руководитель дипломной работы дает балльную оценку работы студента над дипломной работой по указанным критериям, которые отражают соблюдение графика выполнения ДР, отношение обучающегося к процессу дипломного проектирования, а также степень самостоятельности обучающегося и т.д.

Заканчивается отзыв заключением руководителя о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами направления деятельности, которых, соответствует области профессиональной деятельности подготовки выпускника.

Рецензенты дипломной работы определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензент дает балльную оценку работы студента над дипломной работой по указанным критериям:

- соответствии представленного материала заданию на ДР;
- актуальность выбранной темы, взаимосвязь с современными тенденциями развития отрасли;
- соответствие содержания работы поставленным целям и задачи и т.д.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите.

#### **4. Организация и проведение государственной итоговой аттестации**

##### **Подготовка и проведение ГИА**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), созданной в ГБПОУ «ДТППП» по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению техникума по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

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;
- экспертов Агентства (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов Агентства (далее - экспертная группа).

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

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Председателем ГЭК техникума утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров, включая экспертов Агентства, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов

Агентства, включенных в состав ГЭК.

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

### **Процедура проведения ДЭ**

Организация и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с комплектом оценочных материалов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработанных и утвержденных оператором демонстрационного экзамена ИРПО, размещенным на официальном сайте [www.bom.firpo.ru](http://www.bom.firpo.ru).

Проведение ДЭ осуществляется на аккредитованной площадке, центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), расположенном в ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности» (далее - образовательная организация или ГБПОУ «ДТППП»).

Не менее чем за 2 месяца до начала демонстрационного экзамена формируется план мероприятий по подготовке и проведения экзамена, в том числе регламент проведения экзамена по компетенции в соответствии с Методикой проведения демонстрационного экзамена.

Документ должен быть размещен на официальном сайте Техникума не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

Ход выполнения задания ДЭ оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экспертной комиссии в установленном образовательной организации порядке, по результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах ДЭ.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ техникум направляет заявку для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением (регламентом) о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- регистрация экзаменов в системе eSim производится на основе сводного графика и результатов прохождения процедуры демонстрационного экзамена не позднее, чем за 30 календарных дней до начала ДЭ с присвоением идентификационного номера каждой сдающей экзаменационной группе;

- экзаменационной группой является группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке проведения демонстрационного экзамена по одной компетенции (одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп).

- одна экзаменационная группа может выполнять задание демонстрационного экзамена в течение одной или двух смен в соответствии с выбранным Код (Смена — промежуток времени продолжительностью не более 4 часов, в рамках которого проводится процедура ДЭ без назначения перерывов. В один день может быть организовано две смены);

- формирование экзаменационных групп в системе eSim осуществляется Техникумом не позднее, чем за 21 календарный день до даты начала ДЭ путем прикрепления, экзаменуемых к зарегистрированному экзамену;

- все личные профили должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее, чем за 21 календарный день до даты начала ДЭ;

- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке демонстрационного экзамена для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

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

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

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

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

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 (Приложение 1).

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

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, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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.

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.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой

организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент)).

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители Агентства (по согласованию с образовательной организацией);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, которые присутствуют в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственные безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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 проведения ГИА, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и

возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований ГИА, 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 всех требований.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

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.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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

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;

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.

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

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

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

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.

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.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

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

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

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.

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.

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.

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

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

### **Процедура защиты ДР**

К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

Вопрос о допуске дипломной работы к защите рассматривается на заседании

предметно-цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла, готовность к защите определяется заместителем директора техникума.

Предметно-цикловая комиссия на открытом заседании проводит предварительную защиту дипломных работ.

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие материалы:

- дипломные работы;
- приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ директора техникума о закреплении тем и руководителей дипломных работ;
- приказ директора техникума о составе государственной экзаменационной, апелляционной комиссии;
- сведения об успеваемости студентов за весь период обучения;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии;
- письменный отзыв на дипломную работу;
- рецензия на дипломную работу.

На защиту ДР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ДР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ДР.

## 5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

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

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Комплект оценочной документации	Максимально возможный балл	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному баллу, %			
		«2» (неудов.)	«3» (удов.)	«4» (хор)	«5» (отл.)
КОД 19.02.12-1-2025	80,00	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99 %	40,00% - 69,99 %	70,00 % - 100,00%

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 образовательное учреждение в составе архивных документов.

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.

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.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГБПОУ «ДТШП».

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 техникума.

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.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из техникума и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В основе оценки дипломного проекта лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты дипломного проекта.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие дипломный проект, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом того же дипломного проекта, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломный проект и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломного проекта, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом дипломного проекта.

**Порядок оценки защиты дипломного проекта (работы).**

**«Отлично»** выставляется за следующий дипломный проект:

- при выполнении дипломного проекта выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;

- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;

- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;

- в докладе по защите дипломного проекта прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;

- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;

- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Хорошо»** выставляется за следующий дипломный проект:

- при выполнении дипломного проекта выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;

- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;

- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;

- в докладе по защите дипломного проекта прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;

- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;

- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующий дипломный проект:

- при выполнении дипломного проекта выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;

- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических

указаниях по выполнению дипломного проекта специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
  - в докладе изложена суть работы и ее результаты;
  - в докладе по защите дипломного проекта не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
  - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
  - не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.
- «Неудовлетворительно»** выставляется за следующий дипломного проекта:
- в дипломном проекте обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
  - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
  - тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
  - доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
  - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

## **6. Порядок рассмотрения апелляции и передачи государственной итоговой аттестации**

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

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

Апелляция о нарушении Порядка проведения ГИА 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.

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

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 Агентства, 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.

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, конференцсвязи, 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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

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 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.

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.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»  
(ГБПОУ «ДТППП»)

### ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

по организации проведения демонстрационного экзамена  
в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№ п/п	Мероприятия	Срок реализации	Ответственный исполнитель
Обязательная составляющая			
1	Подготовка экспертов для проведения ГИА с использованием механизма ДЭ	В течение года	Образовательная организация
Этапы подготовки и проведения ДЭ			
2	Формирование рабочей группы	Ноябрь	Образовательная
3	Определение и формирование количества выпускников среднего профессионального образования, сдающих государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена, установленного соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО)	Ноябрь	Образовательная организация
4	Изучение комплектов оценочной документации по определенным профессиям и специальностям, размещенных на сайте Института развития профессионального образования (ИРПО) <a href="https://bom.firpo.ru/">https://bom.firpo.ru/</a>	Ноябрь-Февраль	Образовательная организация
5	Разработка и согласование программы итоговой государственной аттестации	До 1 декабря	Образовательная организация
6	Составление графика проведения демонстрационного экзамена согласно учебному плану по специальностям и профессиям	До 20 декабря	Ответственный за проведение ДЭ
7	Ознакомление выпускников, родителей, членов ГЭК с программой государственной итоговой аттестации, информировании о сроках и порядке проведения	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Ответственный за проведение ДЭ

	демонстрационного экзамена согласно графику		
8	Сбор заявлений выпускников базового уровня на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.	Не позднее 6 месяцев до начала ДЭ	Кураторы групп
9	Сбор пакета документов по обучающимся (паспортные данные, ИНН, СНИЛС, электронная почта)		Кураторы групп
10	Назначение организационного эксперта, отвечающего за подготовку и сопровождение участников ДЭ	Январь	Образовательная организация
11	Проведение консультации с педагогом-психологом с обучающимися выпускных	Май-июнь	Педагог-психолог
12	Определение регламента проведения ДЭ на площадке (план проведения ДЭ)	Май	Образовательная организация
13	Доведение до сведения обучающихся регламента	За день до начала ДЭ	Образовательная организация
<b>2. Определение площадки</b>			
14	Определение места (площадки) проведения ДЭ, формирование пакета документов и оформление заявки для аккредитации центра проведения демонстрационного экзамена	Март (не позднее 3-х месяцев до проведения ДЭ)	Ответственный за проведение ДЭ, Куратор ДЭ
15	Формирование перечня оборудования и оснащения площадки, в соответствии с КОД и необходимого для проведения ДЭ	Январь-март	Куратор ДЭ, Технический эксперт
16	Назначение технического эксперта, отвечающего за подготовку оборудования и его работу во время ДЭ	Ноябрь	Образовательная организация
17	Подготовка площадки, установка оборудования и проверка его работоспособности	Май-июнь (не позднее 2-х дней до начала проведения ДЭ)	Образовательная организация
18	Проверка главным экспертом площадки проведению ДЭ на предмет готовности к	Май-июнь (за один	Главный эксперт

	проведению ДЭ, составление «Акта о готовности»	день до проведения)	
3. Проведение ДЭ			
19	Утверждение графика проведения ДЭ	Март - апрель	Образовательная организация
20	Формирование и согласование кандидатур на главных экспертов, составов экспертных групп по каждой профессии и специальности	Ноябрь	Образовательная организация
21	Распределение рабочих мест и инструктаж по технике безопасности	За день до начала ДЭ	Образовательная организация, главный эксперт, технический эксперт
22	Проведение процедуры ДЭ в соответствии с утвержденным регламентом	Июнь	Образовательная организация
4. Оценка выполнения заданий, формирование отчетной документации			
24	Утверждение главного эксперта	Ежегодно до 20 декабря (в случае если это председатель ГЭК)	Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики
25	Проведение процедуры оценивания в соответствии с утвержденными критериями оценивания, определенными в КОД	В день проведения ДЭ	Экспертная группа
26	Оформление ведомостей, протоколов	В день проведения ДЭ	Главный эксперт, экспертная группа
27	Подведение итогов демонстрационного экзамена и анализ результатов		Главный эксперт, ГЭК

### План проведения демонстрационного экзамена

Наименование организации, на базе которой организован ЦПДЭ	ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»
Адрес ЦПДЭ	283110, ДНР, г. Донецк, ул. Марселя Кашена, д. 19
Профессия/специальность	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
КОД оценочных материалов	КОД 19.02.12-1-2025
Квалификация	Техник-технолог

### План проведения демонстрационного экзамена

День экзамена	Время	Описание мероприятия	Примечания
1	2	3	4
<b>Дата:</b>			
<b>Подготовительные дни</b>	<b>08.30-09.30</b>	<p>1. Работа ГЭ в ЦСО (подробно описано в Инструкции по работе ГЭ в ЦП и ЦСО).</p> <p>2. Вход и авторизация в ЦСО осуществляется по адресу <a href="https://drs.firpo.ru/">https://drs.firpo.ru/</a>. Для авторизации в системе необходимо указать логин и пароль, который придет на почту от администратора данного ресурса.</p> <p>3. Проверить, готовность ЦПДЭ к экзамену в присутствии экспертов экспертной группы, технического эксперта и обучающихся в соответствии с Приложениями 1, 2, 3 к Обследованию ЦПДЭ</p> <p>4. . Распечатать <b>Акт результатов проверки готовности ЦПДЭ из ЦСО</b>, подписать его у экспертов экспертной</p>	<p><b>1. АКТ результатов проверки готовности центра проведения демонстрационного экзамена.</b></p> <p>Главный эксперт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачивает автоматически заполненный акт из ЦСО;</li> <li>- проверяет автоматически заполненные данные;</li> <li>- заполняет Акт;</li> <li>- подписывает Акт у экспертов экспертной группы;</li> <li>- загружает Акт в ЦСО в раздел «Документы».</li> </ul> <p><b>2. Приложение 1,2,3 получить у ответственного лица от ЦПДЭ (технический эксперт)</b></p>

1	2	3	4
		<p>группы, утвердить подписью ГЭ и загрузить в ЦСО (подробнее в Инструкции по работе с протоколами).</p> <p>5. Загрузить в ЦП Приложения 1, 2, 3 к обследованию (с 1.06.2023).</p> <p>6. Проверка наличия приказа о составе экспертной группы, приказа об утверждении шкалы перевода баллов в оценки.</p>	
	<p><b>09.00-09.15</b></p>	<p>7. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность. Проверка сведений об экспертах в ЦП (корректность ФИО, наличие фото)</p> <p>8. Сверка состава экспертной группы на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>9. Распечатать из ЦСО листы регистрации для обучающихся и заполнить их. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>10. Провести инструктаж по правилам ДЭ</p> <p>11. Подтвердить присутствие обучающихся в подготовительный день в ЦП.</p> <p>12. Если ведется видеонаблюдение, разместить ссылки на видеотрансляцию в ЦП.</p>	<p><b>3. Листы регистрации участников:</b></p> <p>Главный эксперт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачивает листы регистрации из ЦСО;</li> <li>- проверяет автоматически заполненные данные;</li> <li>- проверяет документы обучающихся, участвующих в экзамене, и заполняет листы регистрации;</li> <li>- участники ДЭ подписывают листы регистрации в подготовительный день и день проведения ДЭ.</li> </ul>
	<p><b>09.15-09.30</b></p>	<p>13. Организовать проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Инструктаж проводит технический эксперт. Факт проведения инструктажа фиксируется в протоколах проведения инструктажа для участников ДЭ и экспертов (выгружаются из ЦСО).</p> <p>14. Главный эксперт также фиксирует факт своего прохождения инструктажа.</p>	<p><b>4. Протокол ОТ и БП (участники):</b></p> <p>Технический эксперт знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Главный эксперт должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачать автоматически заполненный протокол по участникам в ЦСО;</li> <li>- проверить автоматически заполненные данные;</li> </ul>

1	2	3	4
			<p>- после завершения инструктажа участники ставят свою подпись в протоколе.</p> <p><b>5. Протокол ОТ и БП (эксперты):</b>  Технический эксперт знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и техники безопасности.  Главный эксперт должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачать автоматически заполненный протокол по экспертам в ЦСО;</li> <li>- проверить автоматически заполненные данные;</li> <li>- после завершения инструктажа эксперты ставят</li> </ul>
	<p><b>09.30-10.30</b></p>	<p>15. Провести распределение рабочих мест (жеребьевку) между обучающимися средствами, представленными в ЦСО, либо иными другими способами случайной выборки.</p> <p>16. Дать обучающимся ознакомиться с рабочими местами и оборудованием (не менее 2 часов).</p> <p>17. Скачать протокол распределения рабочих мест из ЦСО и распечатать его. Подписать у обучающихся (подробнее в Инструкции по работе с протоколами) после ознакомления с рабочими местами и ознакомления с правилами проведения ДЭ.</p>	<p><b>6. Протокол распределения рабочих мест:</b>  Главный эксперт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит жеребьевку (распределения рабочих мест) среди участников с помощью функционала ЦСО (кнопка «Провести жеребьевку»);</li> <li>- скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО;</li> <li>- проверяет все автоматически заполненные данные;</li> <li>- подписывает протокол у всех участников (обучающихся) демонстрационного экзамена;</li> <li>- подписывает протокол (главный эксперт).</li> </ul>
	<p><b>09.30-10.30</b></p>	<p>18. Во время ознакомления обучающимися с рабочими местами провести распределение обязанностей между членами экспертной группы. Объяснение функций и обязанностей членов экспертной группы в ДЭ.</p>	<p><b>7. Протокол распределения ролей экспертов:</b>  Главный эксперт проводит распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО;</li> </ul>

1	2	3	4
		<p>19. Факт распределения обязанностей подтвердить подписями экспертов в протоколе распределения обязанностей между членами экспертной группы.</p> <p>20. Сформировать оценочные группы.</p> <p>21. Подтвердить в ЦСО проведение экзамена.</p> <p>22. Получить задание на ДЭ в соответствии с КОДом и критериями оценки (находятся в ЦСО в общем блоке).</p>	<p><b>8. Протокол нештатных ситуаций:</b>  <b>Главный эксперт:</b>  - скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО;  - проверяет все автоматически заполненные данные;  - распечатывает автоматически заполненный протокол;  - заполняет при возникновении нештатной ситуации;  - подписывает протокол по окончании экзамена.</p>
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
<b>День проведения экзамена</b>	<b>08.00-08.30</b>	<p>1. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>2. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>3. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации</p> <p>4. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p> <p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	<b>08.30-09.00</b>	<p>5. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p>3. <b>Зафиксировать время начала экзамена;</b>  <b>Кнопка «Начать экзамен»</b></p>

1	2	3	4
		6. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)	
	<b>09.00-10.30</b>	7. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени
	<b>10.30-12.00</b>	8. Выполнение участниками задания Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>12.00-12.30</b>	9. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ. 10. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.	<b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b> 2. Оценка экспертами выполненного задания 3. Заполнение форм и оценочных ведомостей

Дата: группа, профессия. Смена		
	<p><b>12.30-13.00</b></p> <p>11. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>12. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>13. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации.</p> <p>14. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p> <p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	<p><b>13.00-13.30</b></p> <p>15. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>16. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p>3. <b>Зафиксировать время начала экзамена;</b> <b>Кнопка «Начать экзамен»</b></p>
	<p><b>13.30-15.00</b></p> <p>17. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания</p>

1	2	3	4
			демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>15.00-16.30</b>	18. Выполнение участниками задания Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени
	<b>16.30-17.00</b>	19. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ. 20. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.	1. <b>Зафиксировать время завершения экзамена.</b> 2. Оценка экспертами выполненного задания 3. Заполнение форм и оценочных ведомостей
	<b>17.00-18.00</b>	21. Главный эксперт вносит оценки в ЦСО. При проведении ДЭ в качестве ГИА при внесении (выставлении) оценок присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу. При проведении ДЭ в качестве ПА присутствие дополнительных экспертов не требуется. 22. После окончания экзамена главный эксперт отмечает у всех обучающихся присутствие на экзамене и выполнение задания в ЦП. 23. Главный эксперт блокирует оценки в ЦСО. 24. Главный эксперт проводит сверку внесенных оценок	<b>Протокол проведения демонстрационного экзамена:</b> Главный эксперт: - скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО; - проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места) - после внесения результатов ДЭ в ЦСО скачивает протокол еще раз; - проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места, результаты (итоговый

1	2	3	4
		<p>в ЦСО с рукописными ведомостями. Если все верно, распечатывает протокол проведения демонстрационного экзамена с баллами (результатами ДЭ). При проведении ДЭ в качестве ПА протокол подписывают эксперты экспертной группы и утверждает главный эксперт. Если при сверке оценок обнаружена ошибка, нужно связаться с технической поддержкой для разблокирования нужного критерия и исправление ошибки. (Важно! Оценки могут быть разблокированы до завершения ДЭ в ЦСО).</p>	<p>балл)); - распечатывает и подписывает протокол, подписывает у экспертов экспертной группы; - передает администрации образовательной организации при проведении ПА; - сканированный вариант подписанного протокола проведения демонстрационного экзамена загружает в ЦП.</p>
	<p><b>18.00-19.00</b></p>	<p>25. ГЭ загружает протокол проведения демонстрационного экзамена в отчетные документы на странице «Документы» и подтверждает завершение экзамена в ЦСО (подробно описано в Инструкции по работе ГЭ в ЦП и ЦСО). 26. Все протоколы и документы демонстрационного экзамена передаются на хранение в образовательную организацию, проводившую демонстрационный экзамен.</p>	
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
<p><b>День проведения экзамена</b></p>	<p><b>08.00-08.30</b></p>	<p>1. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность. 2. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена. 3. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации 4. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации; 2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов; 3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ; 4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>

	<p><b>08.30-09.00</b> 5. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>6. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p><b>Зафиксировать время начала экзамена; Кнопка «Начать экзамен»</b></p>
	<p><b>09.00-10.30</b> 7. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.</p>
	<p><b>10.30-12.00</b> 8. Выполнение участниками задания Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.</p>

1	2	3	4
	12.00-12.30	<p>9. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ.</p> <p>10. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.</p>	<p><b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b></p> <p>2. Оценка экспертами выполненного задания</p> <p>3. Заполнение форм и оценочных ведомостей</p>
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
	12.30-13.00	<p>11. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>12. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>13. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации.</p> <p>14. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p> <p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	13.00-13.30	<p>15. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>16. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p><b>Зафиксировать время начала экзамена; Кнопка «Начать экзамен»</b></p>

1	2	3	4
		в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)	
	<b>13.30-15.00</b>	17. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>15.00-16.30</b>	18. Выполнение участниками задания Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>16.30-17.00</b>	19. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ. 20. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.	<b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b> 2. Оценка экспертами выполненного задания 3. Заполнение форм и оценочных ведомостей

1	2	3	4
	<p><b>17.00-18.00</b></p>	<p>21. Главный эксперт вносит оценки в ЦСО. При проведении ДЭ в качестве ГИА при внесении (выставлении) оценок присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу. При проведении ДЭ в качестве ПА присутствие дополнительных экспертов не требуется.</p> <p>22. После окончания экзамена главный эксперт отмечает у всех обучающихся присутствие на экзамене и выполнение задания в ЦП.</p> <p>23. Главный эксперт блокирует оценки в ЦСО.</p> <p>24. Главный эксперт проводит сверку внесенных оценок в ЦСО с рукописными ведомостями. Если все верно, распечатывает протокол проведения демонстрационного экзамена с баллами (результатами ДЭ). При проведении ДЭ в качестве ПА протокол подписывают эксперты экспертной группы и утверждает главный эксперт. Если при сверке оценок обнаружена ошибка, нужно связаться с технической поддержкой для разблокирования нужного критерия и исправление ошибки. (Важно! Оценки могут быть разблокированы до завершения ДЭ в ЦСО).</p>	<p><b>Протокол проведения демонстрационного экзамена:</b></p> <p>Главный эксперт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО;</li> <li>- проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места)</li> <li>- после внесения результатов ДЭ в ЦСО скачивает протокол еще раз;</li> <li>- проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места, результаты (итоговый балл));</li> <li>- распечатывает и подписывает протокол, подписывает у экспертов экспертной группы;</li> <li>- передает администрации образовательной организации при проведении ПА;</li> <li>- сканированный вариант подписанного протокола проведения демонстрационного экзамена загружает в ЦП.</li> </ul>
	<p><b>18.00-19.00</b></p>	<p>25. ГЭ загружает протокол проведения демонстрационного экзамена в отчетные документы на странице «Документы» и подтверждает завершение экзамена в ЦСО (подробно описано в Инструкции по работе ГЭ в ЦП и ЦСО).</p> <p>26. Все протоколы и документы демонстрационного экзамена передаются на хранение в образовательную организацию, проводившую демонстрационный экзамен.</p>	
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
<p><b>День проведения экзамена</b></p>	<p><b>8.00-8.30</b></p>	<p>1. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p>

1	2	3	4
		<p>2. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>3. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации</p> <p>4. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	08.30-09.00	<p>5. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>6. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p>3. <b>Закрепить время начала экзамена;</b> <b>Кнопка «Начать экзамен»</b></p>
	09.00-10.30	<p>7. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а</p>

1	2	3	4
			также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения
	<b>10.30-12.00</b>	8. Выполнение участниками задания Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>12.00-13.00</b>	9. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ. 10. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.	<b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b> 2. Оценка экспертами выполненного задания 3. Заполнение форм и оценочных ведомостей
	<b>13.00-14.00</b>	11. Главный эксперт вносит оценки в ЦСО. При проведении ДЭ в качестве ГИА при внесении (выставлении) оценок присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу. При проведении ДЭ в качестве ПА присутствие дополнительных экспертов не требуется. 12. После окончания экзамена главный эксперт отмечает у всех обучающихся присутствие на экзамене и выполнение задания в ЦП. 13. Главный эксперт блокирует оценки в ЦСО. . Главный эксперт проводит сверку внесенных оценок в ЦСО с рукописными ведомостями. Если все верно,	<b>Протокол проведения демонстрационного экзамена:</b> Главный эксперт: - скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО; - проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места) - после внесения результатов ДЭ в ЦСО скачивает протокол еще раз; - проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места, результаты (итоговый балл));

1	2	3	4
		<p>распечатывает протокол проведения демонстрационного экзамена с баллами (результатами ДЭ). При проведении ДЭ в качестве ПА протокол подписывают эксперты экспертной группы и утверждает главный эксперт. Если при сверке оценок обнаружена ошибка, нужно связаться с технической поддержкой для разблокирования нужного критерия и исправление ошибки. (Важно! Оценки могут быть разблокированы до завершения ДЭ в ЦСО).</p>	<p>распечатывает и подписывает протокол, подписывает у экспертов экспертной группы; передает администрации образовательной организации при проведении ПА; сканированный вариант подписанного протокола проведения демонстрационного экзамена загружает в ЦП.</p>
	<b>14.00-15.00</b>	<p>14. ГЭ загружает протокол проведения демонстрационного экзамена в отчетные документы на странице «Документы» и подтверждает завершение экзамена в ЦСО (подробно описано в Инструкции по работе ГЭ в ЦП и ЦСО).</p> <p>15. Все протоколы и документы демонстрационного экзамена передаются на хранение в образовательную организацию, проводившую демонстрационный экзамен.</p>	
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
<b>День проведения экзамена</b>	<b>08.00-08.30</b>	<p>1. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>2. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>3. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации</p> <p>4. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p> <p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	<b>08.30-09.00</b>	<p>5. Обучающиеся занимают места согласно протоколу</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии</p>

1	2	3	4
		<p>распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>б. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)</p>	<p>и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p>3. <b>Зафиксировать время начала экзамена;</b> <b>Кнопка «Начать экзамен»</b></p>
	<b>09.00-10.30</b>	<p>7. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.</p>
	<b>10.30-12.00</b>	<p>8. Выполнение участниками задания Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их.</p> <p>2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.</p>

1	2	3	4
	<b>12.00-12.30</b>	<p>9. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ.</p> <p>10. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.</p>	<p><b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b></p> <p>2. Оценка экспертами выполненного задания</p> <p>3. Заполнение форм и оценочных ведомостей</p>
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
	<b>12.30-13.00</b>	<p>11. Допустить обучающихся и экспертов на площадку на основании документов, удостоверяющих личность.</p> <p>12. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.</p> <p>13. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации.</p> <p>14. Технический эксперт проводит повторный инструктаж по охране труда и технике безопасности под подпись обучающихся, экспертов и главного эксперта. Оформить Протокол регистрации экспертов, ознакомления с ОТ и ТБ, Протокол ознакомления участников с ОТ и ТБ.</p>	<p>1. Поставить отметки и подписи в листах регистрации;</p> <p>2. Проверить с экспертами РМ на предмет запрещенных материалов/инструментов;</p> <p>3. Прослушать инструктаж технического эксперта по ОТ и ТБ;</p> <p>4. Повторить правила проведения ДЭ для участников</p>
	<b>13.00-13.30</b>	<p>15. Обучающиеся занимают места согласно протоколу распределения рабочих мест, главный эксперт раздает распечатанные задания или задания в электронном виде, если предусмотрено КОД, проводит инструктаж по заданию (если это допустимо) и дает обучающимся ознакомиться с заданием (не менее 15 минут). Время ознакомления обучающихся с заданием не входит во время выполнения задания.</p> <p>16. Главный эксперт объявляет начало демонстрационного экзамена (фиксирует старт экзамена в ЦСО и в протоколе проведения демонстрационного экзамена заполняется автоматически)</p>	<p>1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут);</p> <p>2. Разрешить студентам занять рабочие места;</p> <p>3. <b>Зафиксировать время начала экзамена;</b> <b>Кнопка «Начать экзамен»</b></p>

1	2	3	4
	<b>13.30-15.00</b>	17. Выполнение участниками задания Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>15.00-16.30</b>	18. Выполнение участниками задания Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт скачивает из ЦСО ведомости для рукописного ввода оценок и распечатывает их. 2. В процессе проведения демонстрационного экзамена главный эксперт сообщает обучающимся о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.
	<b>16.30-17.00</b>	19. По завершению времени на выполнение всех заданий главный эксперт объявляет обучающимся о завершении демонстрационного экзамена. (Фиксирует завершение экзамена в ЦСО). Обучающиеся покидают ЦПДЭ. 20. Экспертная группа приступает к оценке и оценивает работы всех завершивших демонстрационный экзамен обучающихся.	<b>1. Зафиксировать время завершения экзамена.</b> 2. Оценка экспертами выполненного задания 3. Заполнение форм и оценочных ведомостей
	<b>17.00-18.00</b>	21. Главный эксперт вносит оценки в ЦСО. При проведении ДЭ в качестве ГИА при внесении (выставлении) оценок присутствует член ГЭК, не	<b>Протокол проведения демонстрационного экзамена:</b>

1	2	3	4
		<p>входящий в экспертную группу. При проведении ДЭ в качестве ПА присутствие дополнительных экспертов не требуется.</p> <p>22. После окончания экзамена главный эксперт отмечает у всех обучающихся присутствие на экзамене и выполнение задания в ЦП.</p> <p>23. Главный эксперт блокирует оценки в ЦСО.</p> <p>24. Главный эксперт проводит сверку внесенных оценок в ЦСО с рукописными ведомостями. Если все верно, распечатывает протокол проведения демонстрационного экзамена с баллами (результатами ДЭ). При проведении ДЭ в качестве ПА протокол подписывают эксперты экспертной группы и утверждает главный эксперт. Если при сверке оценок обнаружена ошибка, нужно связаться с технической поддержкой для разблокирования нужного критерия и исправление ошибки. (Важно! Оценки могут быть разблокированы до завершения ДЭ в ЦСО).</p>	<p>Главный эксперт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скачивает автоматически заполненный протокол из ЦСО;</li> <li>- проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места)</li> <li>- после внесения результатов ДЭ в ЦСО скачивает протокол еще раз;</li> <li>- проверяет все автоматически заполненные данные (ФИО, номер рабочего места, результаты (итоговый балл));</li> <li>- распечатывает и подписывает протокол, подписывает у экспертов экспертной группы;</li> <li>- передает администрации образовательной организации при проведении ПА;</li> <li>- сканированный вариант подписанного протокола проведения демонстрационного экзамена загружает в ЦП.</li> </ul>
	<b>18.00-19.00</b>	<p>25. ГЭ загружает протокол проведения демонстрационного экзамена в отчетные документы на странице «Документы» и подтверждает завершение экзамена в ЦСО (подробно описано в Инструкции по работе ГЭ в ЦП и ЦСО).</p> <p>26. Все протоколы и документы демонстрационного экзамена передаются на хранение в образовательную организацию, проводившую демонстрационный экзамен.</p>	

Дата составления: \_\_\_\_\_

Главный эксперт \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование специальности среднего профессионального образования</b>	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Техник-технолог (Производство молочной продукции)
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):</b>	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ 18.05.2022 № 343.
<b>Виды аттестации:</b>	Государственная итоговая аттестация
<b>Уровни демонстрационного экзамена:</b>	Базовый Профильный
<b>Шифр комплекта оценочной документации:</b>	КОД 19.02.12-1-2025

## 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).

### **Требование к продолжительности ДЭ.**

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

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

**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.

**ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup>**

Таблица № 3

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ОК: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства	Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умение: вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
		Умение: разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов Навык: планирования основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов
		Навык: расчета потребности производства в сырье, материалах и таре

<sup>2</sup> Единое базовое ядро содержания КОД - общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

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
<b>Инвариантная часть КОД</b>					
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ОК: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умение: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	■	■	■
	ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию	■	■	■
		Умение: вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	■	■	■
		Умение: разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов	■	■	■
		Навык: планирования основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов	■	■	■
		Навык: расчета потребности производства в сырье, материалах и таре	■	■	■

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

		Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий		■	■
		Навык: составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары		■	■
		Навык: организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте		■	■
	ПК: Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Умение: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов		■	■
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК: Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Навык: контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов		■	■
	ПК: Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Умение: правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов		■	■
		Навык: оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования			■

		Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности			■
		Навык: контроля качества			■
<b>Вариативная часть КОД</b>					
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной 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.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.</p>					■

**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	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
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 <sup>4</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>2,00</b>
		Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>24,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>26,00</b>

<sup>4</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

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 <sup>5</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2,00
		Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	37,00
		Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	7,00
2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	Организация входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	4,00
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

<sup>6</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

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 <sup>6</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>2,00</b>
		Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>37,00</b>
		Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	<b>7,00</b>
2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	Организация входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	<b>8,00</b>
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	<b>26,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>80,00</b>

<sup>7</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

<sup>8</sup> Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно 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.

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 <sup>7</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2,00
		Организация выполнения технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	39,00
		Осуществление сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	8,00
2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	Организация входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества	9,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	22,00
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>
<b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>8</sup></b>			<b>20,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100,00</b>

### 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	Код зоны площадки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Емкость для приемки молока	Бидон (фляга, канистра) с краном из нержавеющей стали объем от 30 л или аналог	25.91.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
2.	Емкость для приемки молока	Бидон (фляга, канистра) с краном из нержавеющей стали	25.91.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А

		объем от 20 л или аналог							
3.	Емкость для приемки молока	Бидон (фляга, канистра) с краном из нержавеющей стали, объем от 7 л или аналог	25.91.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
4.	Комплект мерных емкостей	Состав комплекта: ведро 10 л, кружка мерная 1 л, набор мерных ложек, тарированная емкость на 2 и 5 литров	22.29.29	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
5.	Емкость технологическая пищевая	Предназначена для выработки молочных продуктов Модульная сыроварня. Объем от 10 л. Панельная рубашка. Нагрев с помощью блок ТЭН	27.51.21	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
6.	Стол со сливом (дренажный стол)	Дренажный стол изготовлен из нержавеющей стали, имеется кран для слива сыворотки, распределительная воронка.	32.50.30	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
7.	Термометр электронный	Диапазон рабочих температур от -10°C до +100 °C;	26.51.51	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
8.	Весы электронные	Лабораторные	28.29.31	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
9.	Гастроёмкость (комплект)	Комплект из нержавеющей стали или пластика: кастрюля	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	компл	А

		объемом 5 л.; ковш объем 1 л.; ёмкость круглая объем - 2 л.							
10.	Анализатор качества	Анализируемые параметры: плотность, белок, СОМО, добавленная вода, жир	26.51.53	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11.	Стол	(шхгхв) 1200х600х750	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
12.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Формы для сыра	Дренажные лотки из нержавеющей стали, алюминия или пластика, набор не менее 5 шт	28.93.12	На 1 раб. место	-	1	1	набор	А
2.	Микрокалькулятор	Технические характеристики на усмотрение ОО	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Нож	Нож из нержавеющей стали (универсальный)	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
4.	Терка универсальная	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.7	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
5.	Полка-лоток	Материал: полимер, перфорированная	25.99.22	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
6.	Секундомер	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.52.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
<b>Перечень расходных материалов</b>									

1.	Молоко обезжиренное МДЖ не менее 0,15%	Действующая нормативная документация ГОСТ	10.51.56	На 1 участника	-	5	5	л	А
2.	Молоко сырое цельное МДЖ не менее 3,4%	Действующая нормативная документация ГОСТ	01.41.20	На 1 участника	-	10	10	л	А
3.	Закваска	Технические характеристики на усмотрение ОО	10.89.19	На 1 участника	-	250	250	гр	А
4.	Специи, приправы	Технические характеристики на усмотрение ОО	10.84	На 1 участника	-	1	1	упак	А
5.	Хлористый кальций	Технические характеристики на усмотрение ОО	20.13.23	На 1 участника	-	5	5	гр	А
6.	Сычужный фермент	Технические характеристики на усмотрение ОО	20.14.64	На 1 участника	-	0,3	0,3	гр	А
7.	Соль пищевая	Действующая нормативная документация ГОСТ, сор Экстра или сорт 1-й	10.84.30	На 1 участника	-	1	1	кг	А
8.	Ложка	Одноразовая	25.71.14	На 1 раб. место	-	10	10	шт	А
9.	Жиросмер для молока	Пределы измерения от 0 до 6% или от 0 до ?% с ценой деления 0,1	23.19.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
10.	Пробка резиновая для жиросмера	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	23.19.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
11.	Колба коническая	Материал: термостойкое стекло,	23.13.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А

		объем: от 150 мл до 200 мл							
12.	Фенолфталеин	Индикатор, спиртовой раствор 1%	20.59.52	На 1 участника	-	100	100	мл	А
13.	Тимолфталеин	Индикатор 0,1 1% раствор	20.59.52	На 1 участника	-	100	100	мл	А
14.	Дистиллированная вода	Действующая нормативная документация ГОСТ	20.13.52	На 1 участника	-	1	1	л	А
15.	Пергаментная лабораторная бумага	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	17.23.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
16.	Палочка стеклянная лабораторная	Материал: стекло	23.19.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
17.	Серная кислота	Плотность 1500 - 1500 кг/м <sup>3</sup>	20.13.24	На 1 участника	-	300	300	мл	А
18.	Изоамиловый спирт	Плотность 810-812 кг/м <sup>3</sup>	20.14.22	На 1 участника	-	10	10	мл	А
19.	Мерный цилиндр	На стеклянном основании с носиком, градуированный, 50 мл	23.19.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
20.	Ступка фарфоровая с пестом	Материал — фарфор размеры ступки, 150-200см <sup>3</sup>	23.19.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
21.	Пипетки градуированные	ГОСТ 29227, вместимостью 10 см <sup>3</sup>	23.19.23	На 1 раб. место	-	10	10	шт	А
22.	Пипетки градуированные	ГОСТ 29227, вместимостью 5 см <sup>3</sup>	23.19.23	На 1 раб. место	-	5	5	шт	А
23.	Пипетка	10,77см <sup>3</sup>	23.19.23	На 1 раб. место	-	5	5	шт	А
24.	Пипетка	20 см <sup>3</sup>	23.19.23	На 1 раб. место	-	5	5	шт	А

25.	Гидроксид натрия	0,1 н. раствор	20.13.25	На 1 раб. место	-	100	100	мл	А
26.	Ручка шариковая	Технические характеристики на усмотрение ОО	32.99.12	На 1 участника	1	1	1	шт	А
27.	Бумага писчая	Формат А4	17.23.11	На 1 участника	30	30	30	лист	А
28.	Полотенце бумажное	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.22.11	На 1 участника	1	1	1	рул	А
29.	Нормативная документация на цельномолочную продукцию	Действующие ГОСТ, ТУ,	58.19	На 1 участника	1	1	1	шт	А
30.	Технологический журнал	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На 1 участника	1	1	1	шт	А
31.	Бланк качественного удостоверения	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На 1 участника	1	1	1	шт	А
32.	Тетрадь	12 листов	17.23.13	На 1 участника	1	1	1	шт	А
33.	Губка для посуды	Технические характеристики на усмотрение ОО	13.92.24	На 1 участника	-	3	3	шт	А
34.	Моющие и дезинфицирующие средства	Разрешенные к использованию на предприятиях пищевой промышленности	20.20.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
35.	Сода кальцинированная техническая	Внешний вид: порошок белого цвета	20.13.43	На 1 участника	-	300	300	гр	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Аптечка	Для оказания первой помощи. Оснащение не	21.20.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н "Об утверждении требований к комплектации 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 г. № 794- ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Бактерицидная лампа	Ультрафиолетовая	27.40.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Санитайзер	Подвесной	21.20.10	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
5.	Специальная одежда	Халат белый медицинский, шапочка медицинская	14.12	На 1 участника	1	1	1	набор	А
6.	Обувь	ГОСТ Р 70231-2022 форма полуботинок из	15.20	На 1 участника	1	1	1	пар	А

		гидрофобных (негигроскопичных) материалов								
7.	Перчатки	Одноразовые для лабораторных работ	22.19.60	На 1 участника	-	2	2	пар	А	
8.	Очки защитные лабораторные	Материал изделия: поликарбонат; акрил; пластик. Тип защитных очков - открытые	32.99.11	На 1 участника	-	-	1	шт	А	
9	Фартук специальный	Водонепроницаемый. Защитные свойства: от концентраций кислот от растворов щелочей от растительных и животных масел и жиров	14.12.30	На 1 участника	1	1	1	шт	А	
<b>3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Шкаф холодильный	Количество полок: 8 Количество дверей: 2. Температурный диапазон: от -5 до +5 °С	28.25.13	На всю площадку	-	-	2	2	шт	Б

2.	Анализатор влажности	Комплектация: чаши для проб, методики для работы с продуктами, гиря 5 грамм, калибровка: творог , сыр, масло	26.51.53	На всю площадку	-	2	2	2	шт	Б
3.	Центрифуга	Тип установки: настольные Количество камер: 1 камера не менее 6 патронов или аналог	28.29.41	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
4.	Баня термостатирующая	Диапазон рабочих температур от температуры окружающей среды до 90°C Точность поддержания температуры ± 1°C	28.93.15	На всю площадку	-	-	2	2	шт	Б
5.	Приборы для автоматического отмеривания серной кислоты и изоамилового спирта	Вместимостью, соответственно, 10 и 1 см <sup>3</sup>	26.51.53	На всю площадку	-	-	2	2	шт	Б
6.	Титровальная установка	Не менее 1 бюретки	26.51.53	На кол-во раб. мест	5	-	-	1	шт	Б

7.	Штатив для пробирок	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	32.50.12	На кол-во раб. мест	5	-	1	1	шт	Б
8.	Штатив для жирометров	Алюминиевый не менее 24 гнезда	32.50.12	На кол-во раб. мест	5	-	1	1	шт	Б
9.	Стеллаж производственный	Материал полки нержавеющая сталь, количество полок не менее 4 шт Габариты в сборе не менее 1700x400x1800	31.09.11	На всю площадку	-	-	2	2	шт	Б
10	Шкаф демонстрационный вытяжной	ШвД-1 Рабочая поверхность керамогранит, нержавеющая сталь, химически стойкий пластик	27.51.15	На всю площадку	-	-	3	3	шт	Б
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	рН-метр	Для молочной промышленности и	26.51.53	На кол-во раб. мест	5	-	1	1	шт	Б
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ</b>										
№	Наименование			ОКПД-2	Количество					

		Минимальные (рамочные) технические характеристики		ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	Единица измерен ия	Код зоны площа дки
<b>Перечень оборудования</b>								
1.	Ноутбук	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.20.11	1	1	1	шт	В
2.	МФУ	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.20.16	1	1	1	шт	В
3.	Мышь компьютерная	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.20.16	1	1	1	шт	В
4.	Компьютерная гарнитура	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.40.42	1	1	1	шт	В
5.	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт	В
6.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>								
1.	Степлер	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.99.22	1	1	1	шт	В
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Бумага для принтера	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	1	2	3	пач	В

2.	Скобы для степлера	Технические характеристики на усмотрение ОО	на	25.93.14	1	1	1	пач	В	
3.	Ручка	Технические характеристики на усмотрение ОО	на	32.99.12	1	1	1	шт	В	
4.	Файл-вкладыш	формат А4, с перфорацией	с	22.29.25	1	2	3	шт	В	
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	На кол-во экспертов	2	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Ручка	Технические характеристики	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В

		на усмотрение ОО								
2.	Бумага писчая	Технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	пач	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Специальная одежда	Халат белый медицинский, шапочка медицинская	14.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	набор	В
2.	Обувь	ГОСТ Р 70231- 2022 форма полуботинок из гидрофобных (негигроскопич ных) материалов	15.20	На 1 эксперта	-	1	1	1	пар	В
<b>6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Освещение	На рабочих столах - 300-500 люкс.								
2.	Интернет	Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)								
3.	Электричество	12 подключений к сети по 220 Вольт								
4.	Подведение/ ГХВС	отведение Требуется								
5.	Покрытие пола	Плитка керамическая на всю зону А, Б								
6.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений	Требуется								

### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 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	4
9	9	4
10	10	4
11	11	4
12	12	4
13	13	5
14	14	5
15	15	5
16	16	6
17	17	6
18	18	6
19	19	6
20	20	7
21	21	7
22	22	7

23	23	7
24	24	7
25	25	7

### 3.5 Инструкция 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».

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

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

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

1.3. К самостоятельному выполнению демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации технологического оборудования, инструмента, приспособлений.

2. Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.

2.2. проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, устойчивость расположения сепаратора, исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента, отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

2.3. удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

2.4. обеспечить наличие свободных проходов;

2.5. подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе;

2.6. включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

3. Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

3.1. необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

3.2. соблюдать настоящую инструкцию;

3.3. соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

3.4. поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте; рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

3.5. необходимо использовать инструмент, приспособления, материалы, только для тех работ, для которых они предназначены;

3.6. выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту;

4. Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

4.1. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, немедленно уведомить Главного эксперта, экспертов. В помещении для проведения демонстрационного экзамена находится аптечка, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

5. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

5.2. привести в порядок рабочее место;

5.3. отключить инструмент и оборудование от сети;

5.4. инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

Организационные требования:

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

2. 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

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 1: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 30 мин.

**Текст образца задания:****Модуль № 1:**

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Сформулировать в виде развернутого ответа основные технологические расчеты потребности производства в сырье, материалах по производству сыра мягкого, составление технологической карты, подготовки технологического оборудования к эксплуатации (в зависимости от варианта задания)

1) Участнику необходимо на основании технологической инструкции составить схему производства сыра мягкого с учетом имеющегося технологического оборудования площадки;

2) Описать состав оборудования, назначение, устройство и принцип работы;

3) Произвести необходимые расчеты по нормализации молока, выходу готового продукта, определить количество необходимых функционально необходимых ингредиентов (ФНИ): закваски, хлористого кальция, сычужного фермента, приправ и специй.

4) На основании задания объяснить причину возникновения порока мягкого сыра и меры предупреждения.

5) Заполнить технологическую документацию.

Необходимые приложения:

1. Таблица составления смеси для сыров мягких
2. Бланки технологической документации
3. Технологическая инструкция

**Модуль № 1:**

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Содержанием задания является ведение технологического процесса производства сыра мягкого до этапа самопрессования.

Участнику необходимо:

1) Выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания;

2) Произвести подготовку оборудования, определить качественные показатели сырья с помощью анализаторов; провести приемку сырья, тепловую обработку молока, приготовить ФНИ, подготовить молоко к свертыванию и произвести свертывание с помощью заквасок, сычужного фермента, получить и обработать сгусток и сырное зерно, формование мягкого сыра.

3) Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале.

Необходимые приложения:

### **Модуль № 2:**

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке  
(по выбору)

#### **Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Участнику необходимо обеспечить безопасность и осуществить прослеживаемость и качество полуфабрикатов, мягкого сыра, параметров технологических процессов.

1) Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора;

2) Данные технологических параметров производства записать в технологическом журнале;

3) Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения массовой доли влаги инструментальным методом, определение органолептических показателей, степени зрелости в исследуемом продукте в соответствии с ГОСТ и с соблюдением правил техники безопасности;

4) Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве.

На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

Необходимые приложения:

1. Нормативная документация - ГОСТР 53379- 2009 Сыры мягкие. Технические условия;

Приложение № 1 к Тому 1  
оценочных материалов

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД,  
вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе 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.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>0:00</b> <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>20,00</b>

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <Название модуля>		
Задание модуля: <i>Текст задания</i>		ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

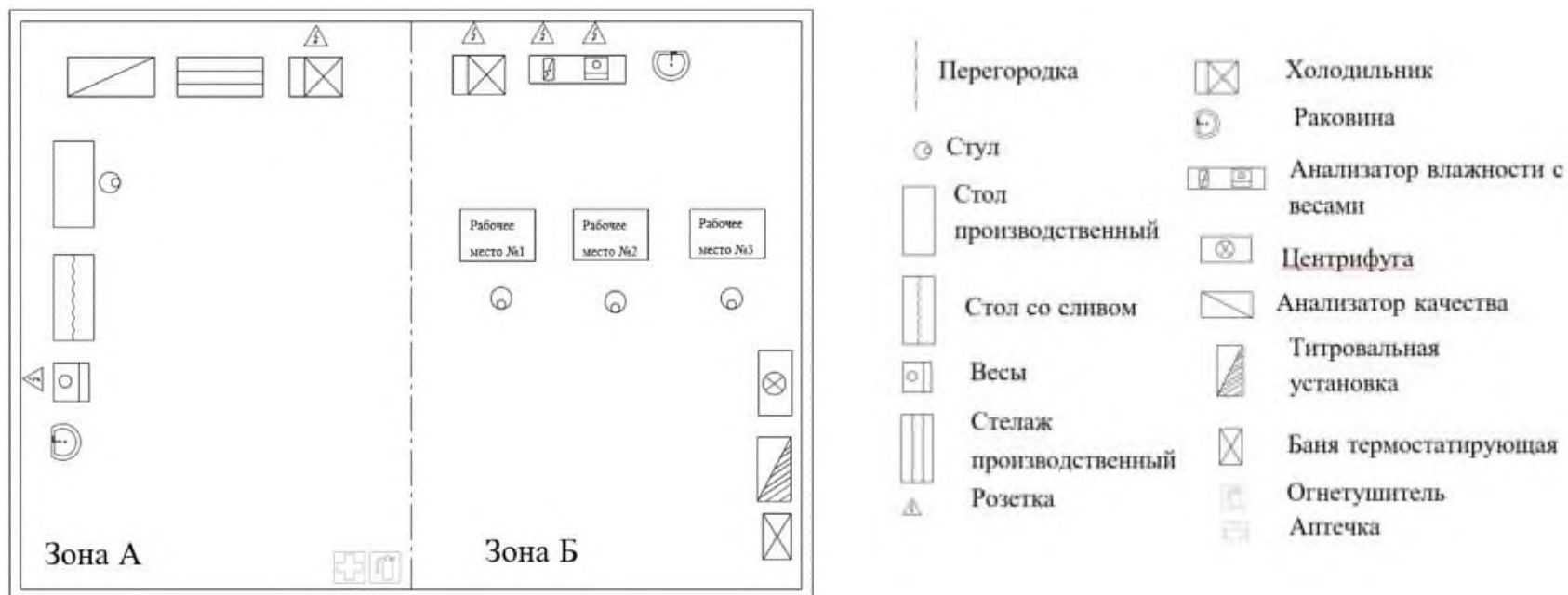
Таблица № 1.6

Схема оценивания	<b>2 балла</b>	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	<b>1 балл</b>	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	<b>0 баллов</b>	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Приложение № 2 к Тому 1  
оценочных материалов

**Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭПУ**

*Пример изображения примерного плана застройки площадки:*



**Примерные темы дипломной работы:**

- Тема 1 Организация производства молока питьевого пастеризованного
- Тема 2 Организация производства сливок питьевых
- Тема 3 Организация производства кефира
- Тема 4 Организация производства сметаны
- Тема 5 Организация производства творога с кислотной коагуляцией белка
- Тема 6 Организация производства творога с кислотно-сычужной коагуляцией белка
- Тема 7 Организация производства пастообразных продуктов детского питания в условиях
- Тема 8 Организация производства жидких продуктов детского питания
- Тема 9 Организация цеха по производству пастообразных продуктов детского питания
- Тема 10 Организация цеха по производству мороженого
- Тема 11 Организация цеха по производству молока пастеризованного
- Тема 12 Совершенствование технологии производства цельномолочной продукции
- Тема 13 Техническое переоснащение цеха (на примере организации)  
Направление: организация производства (продукт молочный)
- Тема 14 Организация цеха по производству (продукт молочный) на производственных площадях (на примере организации)
- Тема 15 Реконструкция (на примере организации) направлении организации производства (молочный продукт)
- Тема 16 Совершенствование технологии производства масла сливочного
- Тема 17 Реконструкция маслоцеха (на примере организации) в направлении расширения ассортимента.
- Тема 18 Техническое переоснащение маслоцеха (на примере организации) в направлении расширения ассортимента и замены оборудования
- Тема 19 Технология производства сливочного масла сбиванием сливок
- Тема 20 Технология производства сливочного масла преобразованием высокожирных сливок
- Тема 21 Особенности технологии отдельных видов сливочного масла
- Тема 22 Особенности технологии концентратов молочного жира
- Тема 23 Технология производства напитков свежих из пахты
- Тема 24 Технология производства ферментированных напитков из пахты

- Тема 25 Технология производства творога «Река молока»
- Тема 26 Технология производства творога «Добрыня»
- Тема 27 Технология производства белкового полуфабриката из пахты
- Тема 28 Совершенствование технологии производства сыра твердого сычужного
- Тема 29 Организация производства сыра рассольного
- Тема 30 Совершенствование технологии производства сыра полутвердого сычужного
- Тема 31 Совершенствование технологии производства мягкого сыра.
- Тема 32 Организация производства сыра кисломолочного созревания.
- Тема 33 Организация производства напитков из молочной сыворотки.
- Тема 34 Техническое переоснащение цеха по производству сыра (на примере организации) в направлении организации производства (молочный продукт)
- Тема 35 Реконструкция цеха (на примере организации) по производству плавленого сыра в направлении расширения ассортимента
- Тема 36 Технология производства сыров из пахты
- Тема 37 Строительство мини-завода по переработке молока
- Тема 38 Строительство мини-завода по производству мягких сыров
- Тема 39 Технологии производства и хранения мороженого.
- Тема 40 Маркетинг и продажи мороженого.
- Тема 41 Управление и экономика бизнеса по производству мороженого.
- Тема 42 Разработка рецептур и технологии мороженого с использованием компонентов растительного сырья.
- Тема 43 Совершенствование технологии производства мороженого.
- Тема 44 Подбор поточно-технологической линии по производству мороженого.
- Тема 45 Инновации в производстве мороженого
- Тема 46 Экологические аспекты производства мороженого
- Тема 47 Исследование качества мороженого
- Тема 48 Экономическая эффективность различных видов мороженого
- Тема 49 Социальные аспекты потребления мороженого
- Тема 50 Автоматизация процессов производства мороженого

