

**Приложение 4**  
**к ПОП-П по профессии**

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

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения .....	3
Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	3
Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	6
Организация и проведение демонстрационного экзамена.....	6
Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....	13
Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	14
Приложение 1 План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена.....	16
Приложение 2 Оценочные материалы демонстрационного экзамена.....	38
Приложение 3 Лист ознакомления с программой государственной итоговой аттестации.....	71

## **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- 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 19.01.18-9-2025, 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья присваивается квалификация: «аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

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. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
<b>По запросу работодателя (при наличии)</b>	
ВД 3. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПМ. 03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов

	оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ВД 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
ВД 03. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 3.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК 3.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Выпускники, освоившие программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Уровень демонстрационного экзамена: базовый или профильный. Профильный уровень проводится на основании личного заявления обучающегося.

Объем времени на государственную итоговую аттестацию устанавливается федеральным государственным образовательным стандартом по профессии – 36 часов.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом.

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

- отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, т.е. освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности;

- наличие зачётной книжки или сводной ведомости оценок (подтверждает отсутствие академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);

- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности.

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

#### **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.

### **4. Организация и проведение демонстрационного экзамена**

#### **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 «ДТПШ» 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.

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

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии, специальности среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

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

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

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте Агентства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не

позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте в сети «Интернет» единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА утверждается техникумом после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### **Проведение ГИА**

Организация и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с комплектом оценочных материалов по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 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 ознакомливает 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.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии

Агентства, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

### 5. 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 19.01.18-9-2025	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.

## **6. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи 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 данный учебный год 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 передачей 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	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
КОД оценочных материалов	КОД 19.01.18-9-2025
Квалификация	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

### 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
		19. Факт распределения обязанностей подтвердить подписями экспертов в протоколе распределения обязанностей между членами экспертной группы. 20. Сформировать оценочные группы. 21. Подтвердить в ЦСО проведение экзамена. 22. Получить задание на ДЭ в соответствии с КОДом и критериями оценки (находятся в ЦСО в общем блоке).	<b>8. Протокол нештатных ситуаций:</b> Главный эксперт: - 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.
<b>Дата: группа, профессия. Смена</b>			
<b>День проведения экзамена</b>	<b>08.00-08.30</b>	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.	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
	<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.	1. Выдать студентам распечатанные версии задания и дать время на ознакомление (не менее 15 минут); 2. Разрешить студентам занять рабочие места; 3. <b>Зафиксировать время начала экзамена;</b> <b>Кнопка «Начать экзамен»</b>

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.  12. Дополнительно ознакомить обучающихся с планом проведения демонстрационного экзамена.  13. Подтвердить присутствие обучающихся подписью главного эксперта в листах регистрации. Оформить листы регистрации.  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;  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>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.  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);  2. Разрешить студентам занять рабочие места;  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.  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>

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><b>Зафиксировать время начала экзамена; 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 также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.</p>
10.30-12.00	<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
	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>1. <b>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 профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	19.01.18                      Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 11.11.2022 № 973.
Виды аттестации:	Государственная                      итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.18-9-2025

## 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.

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК: Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ОК: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

<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>					
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ОК: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	■	■	■
	ПК: регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	■	■	■
		Умение: оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций		■	■

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

		производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
	ПК: Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навык: проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			■
		Умение: поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			■
<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	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>20,00</b>
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	
<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	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>44,00</b>
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

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	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>44,00</b>
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

<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.

	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>30,00</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>80,00</b>

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	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>44,00</b>
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	<b>6,00</b>
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>30,00</b>
<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>

<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.

### 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.	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

2.	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
3.	Тестомес с фиксированной дежей	Объем дежи 20 - 25 л., двухскоростной	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Стол производственный разделочный	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	31.02.10	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
5.	Весы для простого взвешивания	Наибольший предел взвешивания (кг): 5, Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2 Предел взвешивания (кг): 5, Тип питания: От сети	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
6.	Плита индукционная	Тип питания: электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик,	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

		лопатка (из нержавеющей стали).							
8.	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур: 0.. +6 °С	27.51.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
9.	Стол с моечной ванной	1000x600x850 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
10.	Смеситель для холодной и горячей воды	Водоразборное устройство, обеспечивающее смещение горячей и холодной воды	28.14.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11.	Стеллаж сплошной разборный	600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
12.	Тележка-шпилька СМК	Неразборная, вместимость: 600x400, Материал: нержавеющая сталь, 14 уровней	28.22.18	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Противень алюминиевый без перфорации	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
2.	Противень алюминиевый перфорированный	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт	А
3.	Контейнеры с крышками для муки	Объем 7-10 литров	29.20.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
4.	Пластиковые контейнеры для теста	Объем 5 литров	29.20.21	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А

5.	Миска глубокая	Объем 0,5-1 л. Материал: нержавеющая сталь	25.99.12	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
6.	Мусорный контейнер	Объем 80-120 л	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
7.	Средства для уборки (набор совок и щетка)	Материал: пластмасса	32.91.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Нож универсальный	145 мм. Материал нержавеющая сталь	25.71.1	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
9.	Поднос столовый	450*355 мм с ручками	17.22.13	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
10.	Скребок	Материал пластик, форма трапеция	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11.	Таз пластиковый	Объем 2-4 литра	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
12.	Ковш с крышкой для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь, объем 1.8л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13.	Вилка металлическая	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
14.	Ложка столовая	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
15.	Совок для сыпучих продуктов	Материал алюминий	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
16.	Контейнер с крышкой	Материал пластмасс, объем 2 литра	29.20.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
17.	Кружка мерная	Материал пластмасс, объем 2 литра	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
18.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
19.	Сито металлическое	Диаметр от 20-25 см.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

20.	Ножницы	Материал ручки пластик, материал лезвия сталь	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
21.	Скалка	Цилиндрической формы, материал дерево или пластик	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
22.	Кисточка силиконовая	Материал пищевой силикон	32.91.19	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
23.	Кружка мерная	Объем 1 л.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
24.	Набор кондитерских насадок	3 вида насадок, разной конфигурации	32.99.59	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
25.	Мешок кондитерский	Одноразовый, полиэтилен, не менее 40 см, толщина от 75 микрон	32.99.59	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
26.	Набор вырубок для теста	Круглая, квадратная Материал на усмотрение ОО	32.99.59	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Мука пшеничная	Высший сорт	10.61.32	На 1 участника	1	2	3	кг	А
2.	Дрожжи прессованные	Характеристики на усмотрение ОО	10.89.13	На 1 участника	-	0,2	0,4	кг	А
3	Дрожжи сухие	Характеристики на усмотрение ОО	10.89.13	На 1 участника	-	0,05	0,1	кг	А
4..	Соль поваренная пищевая	Характеристики на усмотрение ОО	08.93.10	На 1 участника	0,01	0,05	0,15	кг	А
5.	Сахар	Характеристики на усмотрение ОО	10.62.13	На 1 участника	1	0,3	0,6	кг	А
6.	Масло растительное	Характеристики на усмотрение ОО	10.41.54	На 1 участника	0,1	0,2	0,3	кг	А

7.	Маргарин	Характеристики усмотрение ОО	на	10.42.10	На 1 участника	1	1,2	1,5	кг	А
8.	Яйцо куриное	Характеристики усмотрение ОО	на	01.47.21	На 1 участника	10	10	10	шт	А
9.	Семена подсолнечника	Характеристики усмотрение ОО	на	01.11.95	На 1 участника	-	0,2	0,2	кг	А
10.	Семена льна	Характеристики усмотрение ОО	на	01.11.91	На 1 участника	-	0,2	0,2	кг	А
11.	Семена кунжут	Характеристики усмотрение ОО	на	01.11.94	На 1 участника	-	0,2	0,2	кг	А
12.	Пергамент силиконизированный	Характеристики усмотрение ОО	на	32.99.59	На 1 участника	6	6	6	шт	А
13.	Разрыхлитель для теста (химический)	Характеристики усмотрение ОО	на	10.89.13	На 1 участника	0,01	0,01	0,01	кг	А
14.	Ароматизатор ванилин	Характеристики усмотрение ОО	на	10.84.23.12 0	На 1 участника	0,005	0,005	0,005	кг	А
15.	Какао-порошок	Характеристики усмотрение ОО	на	10.82.13	На 1 участника	0,1	0,1	0,1	кг	А
16.	Сахарная пудра	Характеристики усмотрение ОО	на	10.81.12	На 1 участника	0,1	0,1	0,1	кг	А
17.	Мешок для мусора	Характеристики усмотрение ОО	на	22.22.11	На 1 раб. место	2	4	6	шт	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Ковер диэлектрический	Материал - резина		22.19.72	На 1 участника	1	1	1	шт	А
2.	Прихватка	Силиконовая, термостатная		22.29.23	На 1 участника	2	2	2	шт	А
3.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Размер 430мм.		14.19.31	На 1 участника	2	2	2	шт	А
<b>3». Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные)	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во	Количество о мест/ участников	Количество			Единица измерен ия	Код зоны
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		

		технические характеристики		участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)						площа дки
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

2.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
----	--------------	--	----------	-----------------	---	---	---	---	----	---

#### 4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площади
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>								
1.	Стол	Характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	Характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Персональный компьютер в сборе	Обязательные функции: редактирование электронных документов и электронных таблиц	26.20.12	1	1	1	шт	В

4.	МФУ	Функции печать/копирование/ска нирование. Формат А4	26.20.18	1	1	1	шт	В		
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-		
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Бумага А4 белая	Пачка от 250 листов	17.12.14	1	1	1	пачка	В		
2.	Ручка шариковая	Характеристики на усмотрение ОО	32.99.12	1	1	1	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 измерен ия	Код зоны площад ки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
<b>Перечень оборудования</b>										
1.	Стул	Характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Стул	Характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
<b>Перечень инструментов</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Перечень расходных материалов</b>										
1.	Бумага А4 белая	Пачка от 250 листов	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	пач	В

2.	Ручка	Характеристики на усмотрение ОО	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки</b>										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Доступ в сеть Интернет	Проводной/беспроводной								
2.	Водоснабжение	ХВС, ГВС								
3.	Покрытие пола	Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию на всю зону. Полы в помещении должны быть ровными, нескользкими, влагостойчивыми								
4.	Электричество	Искусственное освещение в помещении должно быть достаточно ярким для комфортной работы. 220 Вольт / 380 Вольт								

### 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	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3
16	16	3
17	17	3
18	18	3
19	19	3
20	20	3
21	21	3
22	22	3

23	23	3
24	24	3
25	25	3

### 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.

К выполнению задания демонстрационного экзамена допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, обучение, ознакомленные с инструкцией по охране труда, не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья и имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений и оборудования.

Участник ДЭ обязан:

Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

Соблюдать требования охраны труда.

Немедленно извещать экспертов о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью студентов, о каждом несчастном случае, происшедшем на демонстрационном экзамене, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

Применять безопасные методы и приёмы выполнения работ и оказания первой помощи, инструктаж по охране труда.

При выполнении работ на студента возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током;
- повышенная загазованность воздуха рабочей зоны, наличие в воздухе рабочей зоны вредных аэрозолей;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная температура обрабатываемого материала, изделий, наружной поверхности оборудования и внутренней поверхности замкнутых пространств, расплавленный металл;
- ультрафиолетовое и инфракрасное излучение;
- повышенная яркость света при осуществлении процесса сварки;
- повышенные уровни шума и вибрации на рабочих местах;

- физические и нервно-психические перегрузки;
- падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

Все участники ДЭ (эксперты и участники) должны находиться на площадке в спецодежде, спецобуви и применять средства индивидуальной защиты:

Участникам демонстрационного экзамена необходимо знать и соблюдать требования по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии.

Участники обязаны соблюдать действующие на демонстрационном экзамене правила внутреннего распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы.

В случаях травмирования или недомогания, необходимо прекратить работу, известить об этом экспертов и обратиться в медицинское учреждение.

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

Ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

Подготовить рабочее место:

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с частотой использования и расходования;
- произвести подключение и настройку оборудования;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;

- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- проверить отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

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

При выполнении заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования.

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

При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:

- Немедленно прекратить работы и известить главного эксперта.
- Под руководством технического эксперта оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.

- При обнаружении в процессе работы возгораний необходимо:

- Любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

- При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать - бег только усилит интенсивность горения.

- При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103 или 112 и сообщить о происшествии главному эксперту.

В случае возникновения пожара:

- Оповестить всех участников ДЭ, находящихся в производственном помещении и принять меры к тушению очага пожара. Горящие части электроустановок и электропроводку, находящиеся под напряжением, тушить углекислотным огнетушителем.

- Принять меры к вызову на место пожара непосредственного руководителя или других должностных лиц.

- При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета нельзя подходить к нему близко, необходимо предупредить о возможной опасности главного эксперта или других должностных лиц.

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

Привести в порядок рабочее место.

Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

Отключить инструмент и оборудование от сети.

Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения место.

Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

### **Организационные требования:**

1. Технический эксперт 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: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 1: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	3 ч. 00 мин.
Модуль № 1: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	3 ч. 30 мин.

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

Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

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

Текст задания: Произведите замес теста, формование и выпечку 3 видов мучных кондитерских изделий - печенье. Общая масса каждого вида печенья не должна превышать 0,5 кг готового изделия. Одно из видов печенья является вариативным по способу формования, два остальных вида - на выбор участника ДЭ

Необходимые приложения: отсутствуют

**Модуль № 1:**

Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Произведите замес теста, формование и выпечку 3 видов хлебных булочек, в количестве 10 штук каждого вида, весом 0,05-0,06 кг готового изделия. Каждый из трех видов должен отличаться по внешнему виду и форме. Обязательный ингредиент для теста является вариативным. Вместе с готовыми изделиями необходимо сдать рецептуры на изделия.

Необходимые приложения: отсутствуют

**Модуль № 1:**

Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

**Вид аттестации/уровень ДЭ:**

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Произведите замес теста, формование и выпечку 4 булок пшеничного хлеба. Способ приготовления на выбор участника. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука. Две булки хлеба массой готового изделия 0,4 кг, форма - овал. Две булки хлеба массой готового изделия 0,4 кг, форма является вариативной.

Необходимые приложения: отсутствуют

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

## Примерный план застройки площадки для ДЭ ГИА ПУ



