

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



УТВЕРЖДЕНЫ
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях)
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 России от 11.11.2022 № 973
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.18-9-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

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

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

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

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

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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)

² 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)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
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	■	■	■	1, 2
		Умение: оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		■	■	2

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

	ОК. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	■	■	■	1, 2
	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			■	3
		Умение: поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			■	3
Вариативная часть КОД						
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи		ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Модуль 1	Производство нарезного кондитерского изделия с фруктовой начинкой		■	■	■	
Модуль 2	Выпечка сдобных хлебобулочных изделий			■	■	
Модуль 3	Выпечка пшеничного хлеба				■	

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

Таблица № 5

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

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	23,00
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	2,00
ИТОГО			25,00

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

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	43,00
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	7,00
ИТОГО			50,00

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

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	43,00
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	25,00
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	7,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

ИТОГО	75,00
--------------	--------------

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

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	43,00
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	25,00
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	7,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁹			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁹ 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 зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Печь конвекционная	Количество уровней: от 4, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм, с функцией пароувлажнения	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт

2.	Расстоечный шкаф	Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм. Количество листов: от 6 штук	28.93.15	На 1 раб. место	-	1	1	шт
3.	Тестомес с фиксированной дежой	Объем дежи 15-25 литров двухскоростной	28.93.17	На 1 раб. место	-	1	1	шт
4.	Стол производственный разделочный	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	31.02.10	На 1 раб. место	2	2	2	шт
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
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
7.	Планетарный миксер	Напряжение: 220 В Объем дежи: от 4,5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали).	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур: 0...+6 °С	27.51.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Стол с моечной ванной	Материал каркаса: нержавеющая сталь	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель для холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Стеллаж сплошной разборный	600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Тележка-шпилька СМК	Неразборная, вместимость: 6 уровней 600x400. Материал: нержавеющая сталь	28.22.18	На 1 раб. место	1	1	1	шт

Перечень инструментов									
1.	Противень алюминиевый перфорации	без	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
2.	Противень алюминиевый перфорированный		Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
3.	Контейнеры крышками для муки	с	Объем 7-10 литров	29.20.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Пластиковые контейнеры для теста		Объем 5 литров	29.20.21	На 1 раб. место	2	2	2	шт
5.	Миска глубокая		Объем 0,5-1 л. Материал: нержавеющая сталь	25.99.12	На 1 раб. место	3	3	3	шт
6.	Мусорный контейнер		На усмотрение образовательной организации	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Средства для уборки (набор совок и щетка)		На усмотрение образовательной организации	32.91.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Нож универсальный		145 мм. Материал нержавеющая сталь	25.71.1	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Поднос столовый для подачи изделий		На усмотрение образовательной организации	17.22.13	На 1 раб. место	3	3	3	шт
10.	Скребок		Материал пластик, форма трапеция	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Таз пластиковый		Объем 2-4 литра	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
12.	Ковш с крышкой для индукционной плиты		Материал: нержавеющая сталь, объем 1.8л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Вилка металлическая		Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
14.	Ложка столовая		Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
15.	Совок для сыпучих продуктов		На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт

16.	Контейнер с крышкой	Материал пластик, объем 2 литра	29.20.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Кружка мерная	Материал пластик, объем 2 литра	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
19.	Сито металлическое	Диаметр от 20-25 см.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Ножницы	Материал ручки пластик, материал лезвия сталь	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
21.	Скалка	Цилиндрической формы, материал дерево или пластик	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
22.	Кисточка силиконовая	Материал пищевой силикон	32.91.19	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Кружка мерная	Объем 1 л.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
24.	Мешок кондитерский	Одноразовый, полиэтилен, не менее 40 см, толщина от 75 микрон	32.99.59	На 1 раб. место	3	3	3	шт
25.	Форма для выпечки бисквитного полуфабриката	На усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Сито для сахарной пудрой	На усмотрение образовательной организации	25.99.12.11 2	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Какао-порошок	На усмотрение образовательной организации	10.82.13	На 1 участника	0.03	0.03	0.03	кг
2.	Крахмал картофельный	На усмотрение образовательной организации	10.62	На 1 участника	0.03	0.03	0.03	кг
3.	Маргарин	На усмотрение образовательной организации	10.42.10	На 1 участника	0.2	0.3	0.3	кг
4.	Яйцо куриное	На усмотрение образовательной организации	01.47.21	На 1 участника	4	4	4	шт

5.	Мука пшеничная высший сорт	На усмотрение организации	образовательной	10.61.21	На 1 участника	0.5	1.2	2.5	кг
6.	Начинка фруктовая	На усмотрение организации	образовательной	10.39.22	На 1 участника	0.4	0.4	0.4	кг
7.	Помадка сахарная (сухая)	На усмотрение организации	образовательной	10.89.19	На 1 участника	0.1	0.1	0.1	кг
8.	Сахарная пудра	На усмотрение организации	образовательной	10.62.1	На 1 участника	0.05	0.05	0.05	кг
9.	Разрыхлитель	На усмотрение организации	образовательной	10.89.13	На 1 участника	0.02	0.02	0.02	кг
10.	Сахар белый	На усмотрение организации	образовательной	10.81	На 1 участника	0.2	0.4	0.4	кг
11.	Соль	На усмотрение организации	образовательной	10.84.30	На 1 участника	0.01	0.05	0.1	кг
12.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	На усмотрение организации	образовательной	10.89.13	На 1 участника	-	0.04	0.1	кг
13.	Дрожжи хлебопекарные сухие	На усмотрение организации	образовательной	10.89.13	На 1 участника	-	0.02	0.04	кг
14.	Мешок для мусора	На усмотрение организации	образовательной	22.22.11	На 1 участника	1	1	1	шт
15.	Моющее средство для посуды	На усмотрение организации	образовательной	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	л
16.	Губки для мытья посуды	На усмотрение организации	образовательной	13.92.24.19 0	На 1 участника	2	2	2	шт
17.	Тряпки для протирания столов	На усмотрение организации	образовательной	13.92.29	На 1 участника	1	1	1	шт
18.	Пергамент для выпечки	На усмотрение организации	образовательной	17.12.60	На 1 участника	6	6	6	шт
19.	Перчатки одноразовые	На усмотрение организации	образовательной	22.19.60	На 1 участника	3	3	3	пар

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Ковер диэлектрический	Материал - резина	22.19.72	На 1 участника	3	3	3	шт	
2.	Прихватка	Силиконовая, термостатная	22.29.23	На 1 участника	2	2	2	шт	
3.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Размер 430мм.	14.19.31	На 1 участника	2	2	2	шт	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт

2.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт		
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт		
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1	1	пач		
2.	Ручка шариковая	Цвет чернил - синий	32.99.12	1	1	1	шт		

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 эксперта	-	2	2	2	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 эксперта	-	4	4	4	шт
Перечень инструментов									
1.	Доска разделочная	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Нож для хлеба	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	На всех экспертов	-	1	1	1	пач
2.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Вентиляция	Приточно-вытяжная вентиляция							
2.	Освещение	Допустимо верхнее искусственное освещение							

3.	Электричество	подключения к сети по 220 Вольт и 380 Вольт
4.	Коммунальные подключения	Подведение/ отведение ГХВС

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

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

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

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

3.4 Требования к составу экспертных групп

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

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

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	2	6
12	2	6
13	2	6
14	2	6
15	2	6
16	2	6
17	2	6
18	2	6
19	2	6
20	2	6
21	2	9
22	2	9
23	2	9
24	2	9
25	2	9

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

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

Спецодежда должна быть заправлена и застегнута на все пуговицы, волосы следует убрать под головной убор. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы. Запрещено выполнять задание с бижутерией, макияжем, длинными ногтями, ресницами.

Запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования - о замеченных недостатках нужно немедленно сообщить техническому эксперту.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

- Пройти инструктаж по технике безопасности
- Подготовить рабочее место
- Проверить исправность средств индивидуальной защиты
- Надеть спецодежду (халат, перчатки хлопчатобумажные)
- Заправить и застегнуть всю одежду на все пуговицы
- Собрать волосы под головной убор

3. Требования по технике безопасности во время работы.

- Соблюдать правила личной гигиены
- Принимать пищу только в специально отведенных местах
- Использовать только разрешенный инструмент и оборудование
- Следить за исправностью оборудования
- При обнаружении неисправностей немедленно сообщить эксперту

- Не приступать к работе при неисправном оборудовании
- 4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.
- Немедленно прекратить работу
- Сообщить о происшествии экспертам
- При травмах обратиться в медицинское учреждение
- 5. Требования по технике безопасности по окончании работы.
- Отключить все оборудование от электросети
- Очистить и промыть рабочий инвентарь
- Убрать рабочее место от остатков сырья и готовой продукции
- Проверить герметичность емкостей с ингредиентами
- Вымыть руки с мылом и обработать их дезинфицирующим средством

Организационные требования:

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

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

3.6 Образец задания

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

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Производство нарезного кондитерского изделия с фруктовой начинкой

Произведите выпечку, сборку, нарезку и оформление 1 вида кондитерского изделия - нарезное пирожное на основе выпеченного полуфабриката, который является вариативным

Два слоя выпеченного полуфабриката соединены слоем фруктовой или ягодной начинки.

Отделка сахарной пудрой и/или помадкой и/или крошкой выпеченного полуфабриката

Количество: 10 штук

Вес одного пирожного зависит от вида полуфабриката (вес пирожного из бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из шоколадного бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из песочного полуфабриката - не более 80 грамм).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Производство нарезного кондитерского изделия с фруктовой начинкой

Произведите выпечку, сборку, нарезку и оформление 1 вида кондитерского изделия - нарезное пирожное на основе выпеченного полуфабриката, который является вариативным

Два слоя выпеченного полуфабриката соединены слоем фруктовой или ягодной начинки.

Отделка сахарной пудрой и/или помадкой и/или крошкой выпеченного полуфабриката

Количество: 10 штук

Вес одного пирожного зависит от вида полуфабриката (вес пирожного из бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из шоколадного бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из песочного полуфабриката - не более 80 грамм).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий

Произведите выпечку 10 штук сдобных изделий. В процессе формования необходимо применить сахар белый. Форма разделки - вариативная. Вес каждого изделия - 100 грамм готового изделия

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех модулей в пределах общей продолжительности демонстрационного экзамена

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Производство нарезного кондитерского изделия с фруктовой начинкой

Произведите выпечку, сборку, нарезку и оформление 1 вида кондитерского изделия - нарезное пирожное на основе выпеченного полуфабриката, который является вариативным

Два слоя выпеченного полуфабриката соединены слоем фруктовой или ягодной начинки.

Отделка сахарной пудрой и/или помадкой и/или крошкой выпеченного полуфабриката

Количество: 10 штук

Вес одного пирожного зависит от вида полуфабриката (вес пирожного из бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из

шоколадного бисквитного полуфабриката - не более 60 грамм, вес пирожного из песочного полуфабриката - не более 80 грамм).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий

Произведите выпечку 10 штук сдобных изделий. В процессе формирования необходимо применить сахар белый. Форма разделки - вариативная. Вес каждого изделия - 100 грамм готового изделия

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех модулей в пределах общей продолжительности демонстрационного экзамена

Модуль 3. Выпечка пшеничного хлеба

Произведите замес теста, формование и выпечку 4 хлебобулочных изделия. Способ приготовления на выбор участника. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

- Два булочных изделия массой 0,4 кг, форма – овал.
- Два булочных изделия массой 0,4 кг, форма является вариативной.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех модулей в пределах общей продолжительности указанной в таблице №12

**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	0 ч. 00 мин. <продолжительность не более 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	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

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 образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

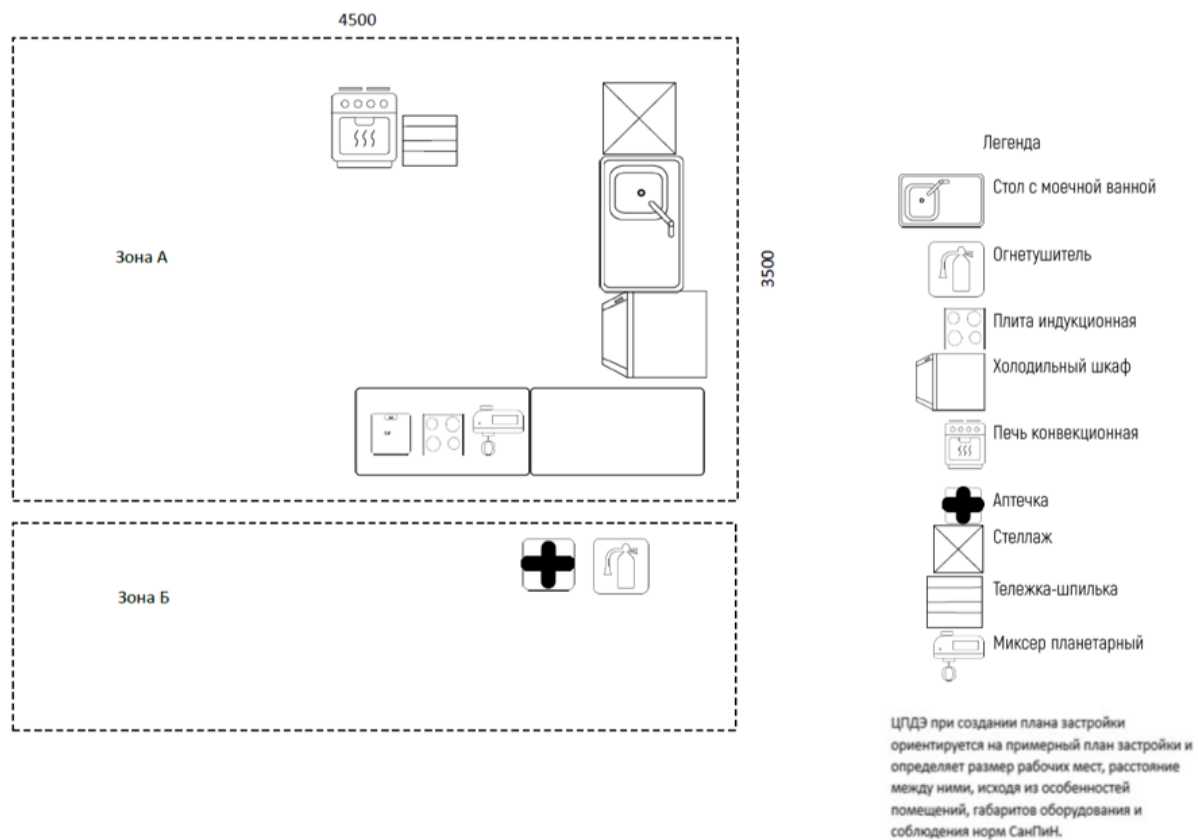
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

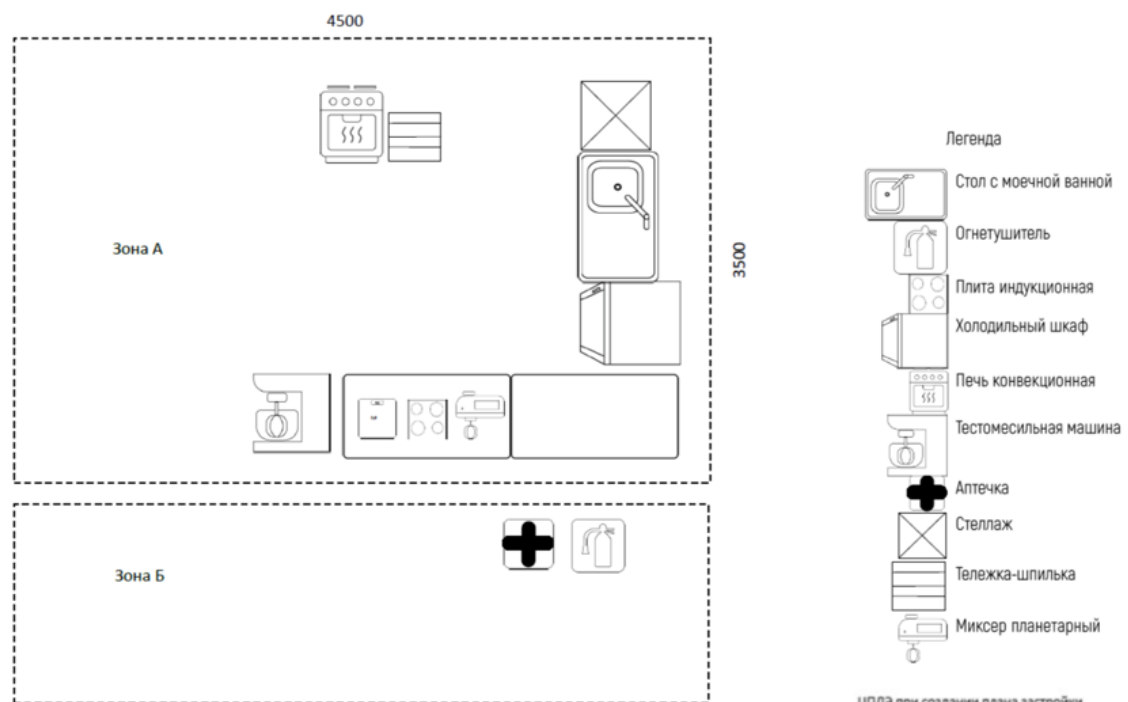
Таблица № 1.5

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

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

