

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	19.01.04 Пекарь
<b>Наименование квалификации</b>	Пекарь Пекарь - мастер Дрожжевод Тестовод Формовщик теста
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):</b>	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. №799
<b>Код комплекта оценочной документации</b>	КОД 19.01.04-2023

## СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>Сокращение</b>	<b>Расшифровка</b>
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

# 1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

## 1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

### Организационные требования<sup>1</sup>:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД включённых образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД.
5. 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.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

---

<sup>1</sup> Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

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

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, 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.

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

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. 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).

### Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) <sup>2</sup>	<b>4:00:00</b>
--	----------------

### Требования к содержанию<sup>3</sup>

№ п/п	Модуль задания <sup>4</sup> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Приготовление теста	<p>ПК. Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим</p>

<sup>2</sup> В академических часах.

<sup>3</sup> В соответствии с ФГОС СПО.

<sup>4</sup> Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

			показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
2	Разделка теста	<p>ПК. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы.</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i> деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</p> <p><i>Уметь:</i> делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами.</p>
3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>ПК. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i> выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;</p>

		<p>бараночных изделий. ПК. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p>	<p>наладки и регулирования режима работы печи.</p> <p><i>Уметь:</i> определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции с расчётом упёка.</p>
4	Укладка готовой продукции	ПК. Производить отбраковку готовой продукции.	<p><i>Иметь практический опыт:</i> отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную.</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковка готового изделия по массе; упаковка изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>

### Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания<sup>5</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	2	3	4
1	Приготовление теста	Подготовка и дозирование сырья.  Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.  Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.	25,00
2	Разделка теста	Производство деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.  Производство формовки тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.  Производство укладки сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы.	30,00
3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.  Контроль и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.  Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.	25,00
4	Укладка готовой продукции	Производство отбраковки готовой продукции.	20,00
<b>Итого</b>			<b>100,00</b>

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную:**

<b>Оценка</b> (пятибалльная шкала)	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
1	2	3	4	5
<b>Оценка в баллах</b> (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.



## 1.2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

### Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм. (минимальное рекомендуемое)
2	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Вместимость не менее 6 листов 600*400. (минимальное рекомендуемое)
3	Весы для простого взвешивания	Предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г или 2г
4	Тестомес с фиксированной дежей, двухскоростной	Объем дежи 20 - 25 л.
5	Стол с моечной ванной	1200x600x850, материал металл. (минимальное рекомендуемое)
6	Смеситель для холодной и горячей воды	Водоразборное устройство, обеспечивающее смешение горячей и холодной воды.
7	Стол производственный разделочный	1200x600x850 (минимальное рекомендуемое)
8	Стеллаж сплошной разборный	1800x1000x500 (минимальное рекомендуемое)
9	Многофункциональное устройство	Формат А4 лазерный/черно белый.
10	Ноутбук или персональный ПК с постоянным подключением к сети Интернета	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366x768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена операционная система. (минимальное рекомендуемое)

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Противень алюминиевый	Перфорированный 600/400 мм
2	Пластиковый контейнеры для теста	Объемом 15 литров.
3	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой	Объем 70-80 литров.
4	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см.

5	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров.
6	Нож поварской	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 150мм.
7	Поднос столовый	450x355 мм с ручками.
8	Пластмассовый скребок	Материал пластик, форма трапеция.
9	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Материал замша, размер 430мм.
10	Таз пластиковый для пищевых продуктов	Объемом 5 литров
11	Таз пластиковый для пищевых продуктов	Объемом 3 литра
12	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь.
13	Совок для сыпучих продуктов	Материал алюминий, объем 360гр.
14	Лопатка силиконовая ( 2 шт на одного студента)	Материал пищевой силикон.
15	Сито металлическое	Диаметр от 20-25 см.
16	Ножницы	Материал ручки пластик, материал лезвия сталь.
17	Скалка	Цилиндрической формы, материал дерево или пластик.
18	Кисть пекарская из натуральной щетины	Материал ручки дерево, натуральная щетина.
19	Венчик	Не менее 240 мм
20	Кружка мерная	Объем 1 л.

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пергамент силиконизированный	Листы 600*400.
2	Перчатки латексные	Материал латекс, неопудренные.
3	Губка для мытья посуды	Материал пластик.
4	Полотенца х/б	Вафельное полотно, хлопок.
5	Пакеты для мусора	80 л
6	Пленка для накрывания тестовых заготовок	45 микрон
7	Моющие средства	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
8	Мука пшеничная в\с	Количество на одного участника 2250гр
9	Соль поваренная пищевая	Количество на одного участника 50гр
10	Дрожжи прессовые	Количество на одного участника 70гр
11	Молоко цельное	Количество на одного участника 100 мл
12	Сахарный песок	Количество на одного участника 165 гр
13	Масло сливочное 82%	Количество на одного участника 177 гр
14	Кунжут	Количество на одного участника 10 гр.
15	Семена подсолнуха	Количество на одного участника 50гр

16	Яйцо С1	Количество на одного участника 6 шт.
17	Бумага Формата А4 (20 листов на одного студента)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%
18	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета

### 1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

#### Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Вытяжные зонты над тепловым оборудованием
2.	Полы	Не должны иметь дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3.	Освещение	Естественное и искусственное
4.	Электричество	380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.
5.	Водоснабжение	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.
6.	Отходы	-----
7.	Температура	От 16 – 27С

### 1.4. Требования к составу экспертных групп

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

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

## **1.5.Инструкция по технике безопасности**

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

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

### **Инструкция:**

1.1. Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- Инструкцию по технике безопасности;
- Перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно

вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- Проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- Разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

1.4. В процессе выполнения экзаменационных заданий участник обязан четко соблюдать:

- Личную гигиену;
- Безопасные приемы работы, изложенные техническим экспертом в ходе инструктажа;
- Принимать пищу в строго отведенных местах.

1.5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- Необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- При внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

1.6. В ЦПДЭ находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Конвекционная печь	При открытии дверки соблюдайте осторожность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку;</li> <li>- выпустить пар и (или) горячий воздух из печи;</li> <li>- повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью;</li> <li>- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.</li> </ul> Проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Тестомесильная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя;</li> <li>- проверить работы машины на холостом ходу;</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".</li> </ul>
Измерительные весы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары);</li> <li>- не допускать ударов по платформе - не подвергать весы сильной вибрации.</li> </ul>
Нож Кулинарный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не оставлять нож на краю стола во избежание падения;</li> <li>- не оставлять нож в раковине;</li> <li>- не использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;</li> <li>- не производить резкие движения;</li> <li>- не нарезать сырье и продукты на весу;</li> <li>- не проверять остроту лезвия рукой.</li> </ul>

### 1.6. Образец задания

Модуль 1: Приготовление теста
Задание модуля 1: Произвести подготовку, отвес сырья и замес теста на хлеб пшеничный и плетеные изделия в соответствии со своей рабочей рецептурой в количестве 8 шт. Произвести первичную расстойку, определить готовность теста к делению на тестовую заготовку.
Модуль 2: Разделка теста

<p>Задание модуля 2:  Деление и формование теста произвести вручную.  Из тестовой заготовки весом 600 гр. необходимо сформовать и приготовить:  2 шт. хлеба пшеничного овальной формы с наполнителем;  2 шт. хлеба пшеничного круглой формы с одним надрезом в виде гребня.  Из тестовой заготовки весом 500 гр. сдобного теста необходимо приготовить два вида плетеных изделий:  2 шт. плетеных изделий- вид изделия определяется в подготовительный день;  2 шт. плетеных изделий -3 жгута с отделкой поверхности кунжутом.</p>
<p>Модуль 3: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p>
<p>Задание модуля 3:  Определить готовность полуфабрикатов к выпечке и произвести отделку поверхностей.  Контроль и регулирование режимов выпечки пшеничного хлеба и плетёных изделий в конвекционной печи.</p>
<p>Модуль 4: Укладка готовой продукции.</p>
<p>Задание модуля 4:  Произвести отбраковку готовых изделий.</p>

### План застройки площадки

