

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровицкий агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер <u>106</u></p>
---	---

Рассмотрено:

на заседании педагогического
Совета техникума
Протокол № 4
от "23" 12 2025 г.

Согласовано:

Заведующий производством
(шеф – повар) ИП Юмагулова Я.С.
А.В.Борисенко
"24" 12 2025 г.



Утверждаю:

Директор ГБПОУ
"Суровицкий
агропромышленный
техникум"
И.В. Дмитриев С.С.С.Ч.
"24" 12 2025 г.



**Программа
государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18**

**Аппаратчик – оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
на 2025-2026 учебный год**

Суровикино, 2025



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровицкий агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Регистрационный номер 206

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Разработано:			
Зам. директора по УПР	Рассказов С.А.		<u>23.12.2025</u>
Старший методист	Калиева А.М.		<u>23.12.2025</u>
Согласовано:			
Руководитель структурного подразделения	Криницкая Т.Е.		<u>23.12.2025</u>
Введено в действие приказом директора техникума № <u>280-рп</u> от " <u>24</u> " <u>дек</u> <u>2025</u> г.			

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровицкий агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	--

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Пояснительная записка	4
1. Общие положения	5-6
2. Профессиональная подготовленность выпускника	6-7
3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии	8-9
4. Форма промежуточной и государственной итоговой аттестации	9
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации	9-12
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	12-13
7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	13-14
8. <i>Приложение 1</i> Комплект оценочной документации Демонстрационного экзамена	15-50

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель государственной итоговой аттестации – определение качества и уровня подготовки обучающихся, а также соответствие результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям ФГОС по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Успешное прохождение обучающимся ГИА, является завершающим этапом получения среднего профессионального образования и необходимым условием присуждения обучающемуся квалификации Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Целевым назначением ГИА является комплексная оценка компетенций обучающегося на соответствие требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, отражающей объекты и виды профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Сроки проведения ГИА - последняя неделя июня.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

1. Общие положения

1.1. Программа устанавливает порядок проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум».

1.3. ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум» использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации выпускников.

1.4. Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) № 973, утвержденным 11.11.2022 г. в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.5. Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК.

1.6. Выпускники должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее, чем за шесть месяцев до сдачи начала ГИА.

1.7. Настоящая программа разработана в соответствии с действующей нормативно-правовой документацией и локальными актами ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум»:

- Федеральный Закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Министерством просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. № 973;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; (с изменениями Пр. №37 от 19.01.2023)
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (с изменениями от 01.04.2020 № Р-36);
- Устав ГБПОУ "Суровикинский агропромышленный техникум".

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ "Суровикинский агропромышленный техникум".

2. Профессиональная подготовленность выпускника

2.1. Выпускники должны быть подготовлены к следующим видам профессиональной деятельности:

- Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
- Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВД 2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Организация работы государственной аттестационной комиссии

3.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее ГЭК), которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования, органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования,

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации. (Приказ Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 29.11.2022 № 893).

Председателем ГЭК образовательной организации 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 работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.3. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

3.4. Экспертная группа создается по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, 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 демонстрационного экзамена.

3.7. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

4. Формы промежуточной и государственной итоговой аттестации

4.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья при реализации ППКРС установлена ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Обучающиеся техникума профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья в 2026 году проходят ГИА в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

4.2. ГИА в форме ДЭ обучающиеся ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум» по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, сдают базового уровня.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.

5.1. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

5.2. ГИА в форме демонстрационного экзамена проводится с использованием комплектов оценочной документации, по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Комплект оценочной документации 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, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

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

5.3. 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.

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

Центр проведения экзамена располагается на территории ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум», обладающий необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

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

5.5. 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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

5.6. 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.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Шкала перевода баллов
за выполнение задания демонстрационного экзамена по профессии
19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
на 2025-2026 учебный год

Оценка ГИА	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0,00% – 49,99%	50,00% – 64,99%	65,00% – 89,99%	90,00% – 100,00%
	0,00 – 25,00	25,00 – 32,50	32,50 – 45,00	45,00 – 50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	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.	43,0

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	7,0
50,0			

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.

5.7. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.8. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

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

5.9. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

6.2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии).

6.3. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

7.1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении Порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

7.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

7.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменацонной комиссии.

По решению председателя апелляционной комиссии заседания апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

7.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменацонную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменацонную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых результатов.

7.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровикинский агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
Регистрационный номер

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



D
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ
ЭКЗАМЕН

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
Уровни демонстрационного экзамена:	Промежуточная аттестация Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.01.18-9-2026

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровицкий агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	--

2

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.



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровинский агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
Регистрационный номер

3

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
	Профессиональный 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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

5

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).

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

6

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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

7

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 КОД ²		
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 ОК. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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: 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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

8

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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровининский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

9

	<p>ОК.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение: кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1, 2
	<p>ПК. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Навык: проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
		<p>Умение: поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3

Вариативная часть КОД

Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериям оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ

Образовательная и практическая подготовка кадров соответствует требованиям профессиональных стандартов

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Модуль 2	Выпечка сладких хлебобулочных изделий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Модуль 3	Выпечка пшеничного хлеба	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

10

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	
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 отлагольного существительного.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

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	
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	
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	25,00

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

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

12

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 отлагательного 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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

13

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 измере- ния
					ПА	ГИА ДЭ БУ	
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	шт

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

14

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 °C	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-шипилька СМК	Неразборная, вместимость: 6 уровней 600x400. Материал: нержавеющая сталь	28.22.18	На 1 раб. место	1	1	1	шт

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

15

Перечень инструментов								
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
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 с крышками для муки	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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

16

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, полизтилен, 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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

17

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровининский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

18

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Ковер диэлектрический	Материал - резина	22.19.72	На 1 участника	3	3	3	
2.	Прихватка	Силиконовая, термостатная	22.29.23	На 1 участника	2	2	2	
3.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Размер 430мм.	14.19.31	На 1 участника	2	2	2	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ								
№	Написование	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		Едини ца изме рения
				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 аптечек для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	шт

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

19

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		

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

20

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 описание площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Вентиляция	Приточно-вытяжная вентиляция							
2.	Освещение	Допустимо верхнее искусственное освещение							

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

21

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



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровинский агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
Регистрационный номер

22

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



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровикинский агропромышленный техникум"

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Регистрационный номер

23

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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

24

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

25

- 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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

26

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровицкий агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	--

27

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).

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

28

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 одновременное 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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

29

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

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.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

30

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

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	0 ч. 00 мин. <i><продолжительность не более 5 астрономических часов></i>

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

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
--	---

32

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:

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

33

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

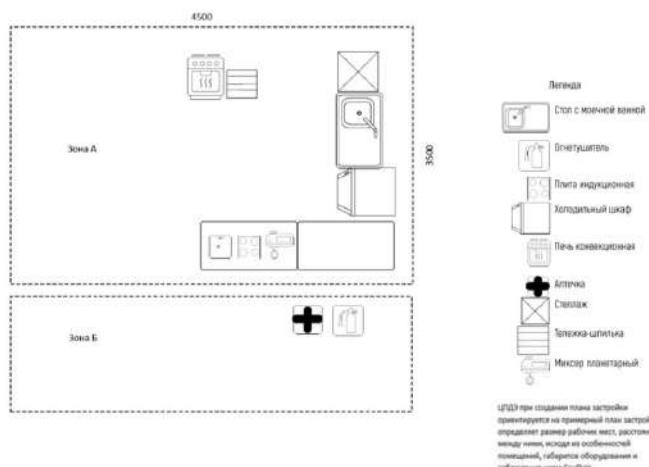
Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"</p> <p>Программа государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Регистрационный номер</p>
---	---

34

Приложение 2 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА





Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровикинский агропромышленный техникум"

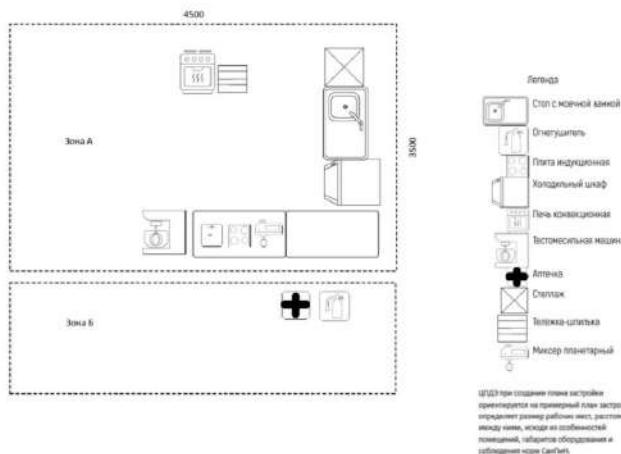
Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Регистрационный номер

35

Приложение 3 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА





Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровикинский агропромышленный техникум"

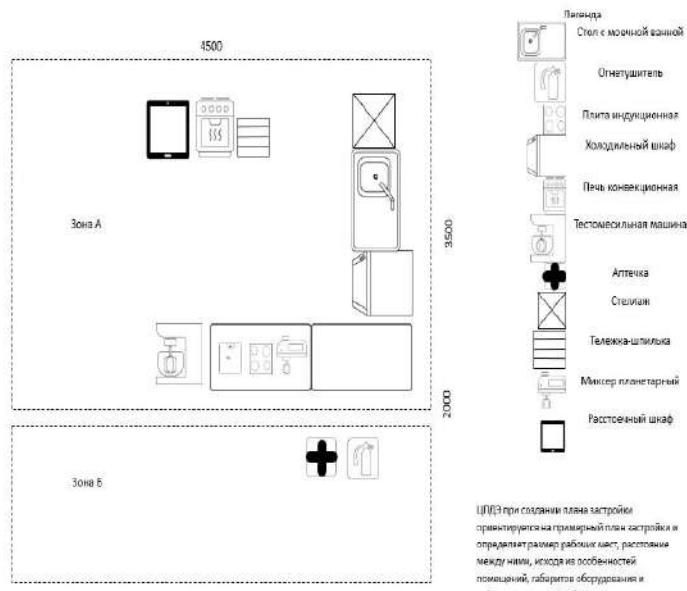
Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Регистрационный номер

36

Приложение 4 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА





Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суровикинский агропромышленный техникум"

**Программа государственной итоговой аттестации
выпускников очной формы обучения
по профессии 19.01.18. Аппаратчик –оператор производства продуктов питания из растительного сырья.**

Регистрационный номер _____

Стр. 51 из 51