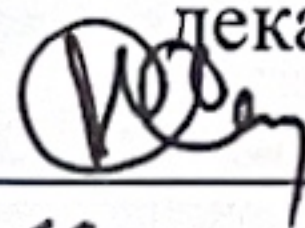


Утверждаю

 декан факультета СПО
А.С. Емельянова
« 19 » ноября 2025 г.


ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
факультета среднего профессионального и
дополнительного общеразвивающего образования
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Рязанский государственный
агротехнологический университет имени П.А. Костычева»
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья
(квалификация – Техник-технолог)**

Рязань, 2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022 г.

Рассмотрена на заседании Методического совета факультета СПО, протокол № 3 от « 19 » ноября 2025 г.

Председатель Методического совета факультета СПО  М.Н. Мохова

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) студентов факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования (далее – обучающиеся, выпускники), завершающих обучение по основной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 800 от 8 ноября 2021 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 762 от 24 августа 2022 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022 г., Уставом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (далее – Университет, ФГБОУ ВО РГАТУ), Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» и иными локальными нормативными актами Университета.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (далее – ФГОС СПО) и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Выпускник, освоивший образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов

питания из растительного сырья, квалификация – техник - технолог, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. 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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, квалификация – техник - технолог, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (Выполнение работ по должности служащих 23369 Кассир) (104422 Аппаратчик обработки зерна)

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев, предусмотренных настоящей Программой.

При реализации образовательных программ запрещается использование методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по образовательной программе обеспечивается университетом и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Форма и сроки проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы - завершающий этап обучения, который

способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, приобретенных в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности как будущий специалист – техник - технолог, который способен самостоятельно применять полученные теоретические знания и практические навыки для выполнения конкретных производственных задач.

Дипломная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период прохождения производственной (преддипломной) практики в соответствии с утвержденной темой. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей и уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы и сформированность его профессиональных умений и навыков.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного основной образовательной программой по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускниками практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

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 Университета на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации:

- Подготовка к ГИА - 4 недели;
- Демонстрационный экзамен, защита дипломной работы – 2 недели.

3. Требования к выполнению дипломной работы

Примерные темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профильного цикла факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования ФГБОУ ВО РГАТУ. Темы дипломных работ могут подбираться по предложениям (заказам) предприятий, организаций

сельскохозяйственной отрасли.

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

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Студент должен выбрать тему дипломной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья из числа актуальных задач, решаемых на предприятии (организации), и согласовать ее с руководителем дипломной работы.

Для выполнения дипломной работы каждому выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, консультант. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора Университета.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают задания на дипломную работу для каждого обучающегося.

Задания на дипломную работу утверждаются председателем предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин, подписываются руководителем дипломной работы и студентом.

Задания на дипломную работу выдаются обучающимся не позднее чем за две недели до начала преддипломной практики, сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют председатель предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин и декан факультета СПО.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка задания на дипломную работу;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 15 обучающихся.

Примерная тематика дипломных работ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству цельной овсяной крупы

2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству дробленой гречневой крупы
3. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сортовой хлебопекарной пшеничной муки
4. Проектирование элеватора с металлическими силосами
5. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
6. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
7. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
8. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству мармелада
9. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству белого кристаллического сахара
10. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству глюкозо-фруктозного сиропа
11. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кукурузного крахмала
12. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству крахмальной патоки
13. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству светлого фильтрованного пива
14. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству белого сухого столового вина
15. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству лимонада
16. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кваса
17. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству клюквенных пюреобразных консервов
18. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству яблочного сока с мякотью
19. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству овсяных хлопьев
20. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству гречневой каши
21. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству нерафинированного подсолнечного масла
22. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству рафинированного рапсового масла
23. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству рафинированных фритюрных жиров
24. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству эквивалентов масла какао

25. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству черного байхового чая
26. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сублимированного кофе
27. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству кальянной смеси
28. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству русской горчицы
29. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству лецитина
30. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству агара
31. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству ванилина
32. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству ферментного препарата Протосубтилина

Требования к дипломной работе:

- Дипломная работа представляет собой работу, содержащую совокупность результатов, выдвигаемых автором для защиты, имеющую внутреннее единство, свидетельствующее о способности автора находить решения, используя теоретические знания и практические навыки;

- Дипломная работа является законченным исследованием, в котором содержится решение задачи, имеющей практическое значение для соответствующего направления;

- Дипломная работа содержит обоснование выбора темы, ее актуальность, изложение полученных результатов, их анализ и обсуждение, выводы, предложения, список использованных источников и содержание;

- Дипломная работа демонстрирует умение автора кратко, лаконично и аргументировано излагать материал, его оформление должно соответствовать требованиям Методических рекомендаций по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Объем дипломной работы составляет не более 50 страниц формата А4. Дипломная работа может содержать приложения, раскрывающие и дополняющие тему дипломной работы. При защите дипломной работы возможно использование презентации и раздаточных материалов.

В организации подготовки дипломной работы предусмотрены следующие основные этапы:

- выбор темы дипломной работы и ее согласование с руководителем дипломной;

- закрепление тем дипломных работ приказом ректора (до выхода студента на производственную (преддипломную) практику);

- составление задания по дипломной работе, согласование его с руководителем и утверждение задания председателем предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин;
- разработка и оформление материалов дипломной работы;
- оформление демонстрационных материалов для защиты дипломной работы;
- получение отзыва от руководителя дипломной работы (не позднее 2 рабочих дней до защиты).

Дипломная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю дипломной работы для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе, на первом листе дипломной работы, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной дипломной работы, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите дипломной работы.

Дипломные работы должны быть подписаны автором, руководителем дипломной работы, председателем ПЦК и деканом факультета СПО. Примерное оформление титульного листа, задания и графика выполнения дипломной работы представлены в приложении 1.

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Условия для проведения мероприятий ГИА для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуются в соответствии с требованиями, установленными Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». 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 с приложением подтверждающих документов.

4. Государственная экзаменационная комиссия и экспертная группа

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Университетом по каждой профессии и специальности среднего профессионального образования.

Для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья формируется Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников Университета и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе, педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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 специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается приказом ректора Университета. ГЭК действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы ГИА.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год по представлению Университета.

Ректор Университета является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Университете нескольких ГЭК по нескольким специальностям и профессиям среднего профессионального образования декан факультета среднего профессионального и дополнительного общеобразовательного образования назначается заместителем председателя ГЭК или может быть назначено несколько председателей ГЭК из числа педагогических работников факультета СПО.

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.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

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, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Для проведения демонстрационного экзамена используются комплекты оценочной документации, размещенные Министерством просвещения Российской Федерации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»).

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется университетом самостоятельно на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению университета может быть предложен для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена, при условии его соответствия требованиям, предъявляемым к главному эксперту.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом ректора Университету.

5. Проведение ГИА

5.1 Демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен проводится с использованием фонда оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включенного в Программу ГИА по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приложение 2).

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

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

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

Центр проведения экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья располагается в ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Костычева, д.1).

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с деканатом факультета СПО не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Деканат факультета СПО 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.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого ФГБОУ ВО РГАТУ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) ректор ФГБОУ ВО РГАТУ или уполномоченный представитель;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с Университетом);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент), в случае наличия в контингенте выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов;
- к) организаторы, назначенные Университетом из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

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

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения

грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

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

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

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

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с

требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в ФГБОУ ВО РГТУ не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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

5.2 Защита дипломной работы

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту дипломной работы отводится не более 1 академического часа.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- содержание и оформление дипломной работы;
- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя.

Заседания ГЭК протоколируются. Протоколы заседаний ГЭК оформляются в соответствии с требованиями Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранятся в деканате факультета СПО.

5.3. Критерии оценки

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня освоения дисциплин и оценку уровня сформированности компетенций обучающихся при подготовке и защите дипломной работы.

Результаты защиты дипломной работы оцениваются по пятибалльной шкале с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения каждого этапа после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Защита дипломной работы оценивается в соответствии со следующими критериями:

Оценка «отлично» (высокий уровень освоения):

- представленная дипломная работа выполнена на актуальную тему, в работе использованы различные методы исследования, представлено глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы;
- представленная дипломная работа выстроена в точной логической последовательности;
- содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, аргументировано;

- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной дипломной работы, демонстрирует свободное владение профессиональной терминологией;

- обучающийся отвечает на вопросы членов комиссии грамотно и четко, дает исчерпывающие ответы, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- оформление дипломной работы выполнено в соответствии с требованиями;

- отзыв руководителя положительный.

- содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объеме.

«хорошо» (средний уровень освоения):

- представленная дипломная работа выполнена на актуальную тему, в работе использованы однотипные методы исследования, представлено достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы;

- представленная дипломная работа выстроена в точной логической последовательности;

- содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, аргументировано;

- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной дипломной работы, демонстрирует свободное владение профессиональной терминологией;

- обучающийся отвечает на вопросы членов комиссии с затруднениями, однако содержание вопроса раскрывает полно, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- присутствуют несущественные отступления от требований к оформлению дипломной работы;

- отзыв руководителя положительный.

- содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций.

«удовлетворительно» (низкий уровень освоения):

- в представленной дипломной работе использованы однотипные методы исследования, представлено достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы;

- содержание доклада непоследовательное, неконкретное;

- во время защиты студент не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения в полной мере;

- обучающийся испытывает затруднения с ответами на вопросы членов комиссии, в том числе не дает ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- имеются замечания к содержанию и оформлению работы со стороны руководителя;

- отзыв руководителя положительный.

- содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объеме.

«неудовлетворительно»:

- в представленной работе использованы однотипные методы исследования, отбор и анализ материала носит фрагментарный, произвольный и/или неполный характер, исследуемый материал недостаточен для раскрытия заявленной темы, в работе много фактических ошибок;

- разработанные предложения в дипломной работе не обоснованы; выводы и предложения отсутствуют или не отражают теоретические положения, обсуждаемые в соответствующих главах дипломной работы, носят общий характер; список используемой литературы не отражает проблематику, связанную с темой дипломной работы;

- работа выполнена не самостоятельно, обучающийся на защите не может обосновать результаты представленного исследования;

- содержание доклада непоследовательное, неконкретное;

- во время защиты студент не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- обучающийся испытывает значительные затруднения с ответами на вопросы членов комиссии, в том числе не дает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин и профессиональных модулей, отказывается от ответов на вопросы;

- имеются существенные замечания к содержанию и оформлению работы со стороны руководителя.

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

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

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется согласно таблице:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

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

При выставлении баллов присутствует председатель или 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.

Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Оценки по каждой форме Государственной итоговой аттестации выставляются отдельно. Оценки по каждой форме Государственной итоговой аттестации указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании /о среднем профессиональном образовании с отличием отдельными строками по каждой из пройденных выпускником форме ГИА:

Демонстрационный экзамен;

Дипломный проект (работа) с указанием ее вида и наименования темы в кавычках.

6. Заключительные положения

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику Университета и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок «отлично» (средний балл 4,75 и выше), включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки – «хорошо», выдается диплом с отличием.

Обучающимся по основной образовательной программе среднего профессионального образования после прохождения итоговой аттестации предоставляются каникулы в пределах срока освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из Университета, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому Университетом.

Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в Университет повторно проходят государственную итоговую аттестацию в порядке, определяемом Университетом.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации назначается не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из Университета.

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

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

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). Порядок подачи апелляции регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Приложение 1. Примерное оформление титульного листа, графика и задания выпускной квалификационной работы.

Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

*Примерное оформление титульного листа, графика и задания выпускной
квалификационной работы*

**Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»**

Специальность	19.02.11	Технология продуктов питания животного происхождения
Факультет	среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования	
Председатель предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин	_____ Ф.И.О. « ____ » _____ 20__ г.	
Декан факультета среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования	д.б.н., профессор Емельянова А.С. « ____ » _____ 20__ г.	

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

На тему _____

Дипломник: _____ (Ф.И.О.)

Руководитель: _____ (Ф.И.О.)

Рязань, 20__

Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель предметно-_____
цикловой комиссии _____
технологических дисциплин _____
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студенту _____

Тема _____

Утверждена приказом по университету от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Срок сдачи студентом законченной дипломной работы _____ до _____ г.

Задания:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Руководитель _____ (Ф.И.О.)

Задание принял к исполнению

« ____ » _____ 20__ г.

Студент (ка) _____ (Ф.И.О.)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»**

Факультет	среднего профессионального и дополнительного общеразвивающего образования
Специальность	19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения

Студента _____
На тему _____

№ п/п	Наименование этапов дипломной работы	Срок выполнения этапов	Отметка о выполнен ии (подпись руководи теля)
1.	Выбор и согласование с руководителем темы дипломной работы		
2.	Ознакомление с графиком выполнения дипломной работы		
3.	Ознакомление с заданием на дипломную работу		
4.	Работа над теоретической частью дипломной работы		
5.	Работа над практической частью дипломной работы. Сбор информации и систематизация материала во время прохождения производственной (преддипломной) практики		
6.	Подготовка дипломной работы к защите. Проверка содержания дипломной работы руководителем.		
7.	Срок сдачи студентом законченной дипломной работы		
8.	Получение отзыва руководителя дипломной работы		
9.	Получение допуска к защите дипломной работы		

24

**Фонд оценочных средств для проведения демонстрационного экзамена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

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



УТВЕРЖДЕНЫ

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

**ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Техник-технолог (Технология хранения и переработки зерна и семян)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.02.11-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

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

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

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

Общие организационные требования:

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица № 2

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

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
		Навык: регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян
		Умение: эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян

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

		Умение: формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой
		Умение: вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Умение: составлять план действия

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						
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	■	■	■	1, 2
		Навык: регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции	■	■	■	1
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян	■	■	■	1, 2
		Умение: эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян	■	■	■	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.

		Умение: формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой	■	■	■	1
		Умение: вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	■	■	■	1, 2
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	■	■	■	1
		Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Умение: визуально оценивать исправность		■	■	2
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных	ПК. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на	Навык: проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		■	■	2

технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях	Умение: организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		■	■	2, 3
	ПК. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Навык: обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции			■	3
		Умение: контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства			■	3
		Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания			■	3
		Умение: осуществлять технологические регулировки оборудования			■	3
Вариативная часть КОД						

<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>			■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ				
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Составление помольной партии зерновой культуры.	■	■	■
Модуль 2	Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.		■	■
Модуль 3	Выполнение лабораторных исследований.			■

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	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	23,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
ИТОГО			25,00

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

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

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	38,00
		Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	3,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	7,00
ИТОГО			50,00

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

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	38,00

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

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

	технологических линиях (по выбору)	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	3,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	19,00
		Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	13,00
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	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	38,00
		Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	3,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00

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

2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	19,00
		Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	13,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть) ⁹			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁹ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Весы лабораторные	Максимальный вес до 6 кг	71.12.40	На 1 раб. место	-	1	1	шт
4.	Метрическая пурка	С падающим грузом, номинальная вместимость мерного цилиндра, 1000 мл	71.12.40	На 1 раб. место	-	1	1	шт
5.	Влагомер	Количество измеряемых культур не менее 34	71.12.40	На 1 раб. место	-	1	1	шт
6.	Счетчик семян	Для определения массы 1000 зёрен	28.93.20	На 1 раб. место	-	1	1	шт
7.	Комплект зерновых сит	На усмотрение образовательной организации	26.51.62	На 1 раб. место	-	1	1	шт
8.	Поддон деревянный	На усмотрение образовательной организации	16.24.11	На 1 раб. место	-	2	2	шт
9.	Разборная доска	Материал — дерево; рабочая поверхность стеклянная, двусторонняя, с одной стороны — белая, с другой — чёрная; с каждой стороны доски есть выемка в бортике.	16.23.1	На 1 раб. место	-	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Щуп мешочный	Щуп мешочный ЩМ цилиндрического типа предназначен для отбора точечных проб зерна и других сыпучих продуктов и материалов, находящихся в мешках	71.12.40	На 1 раб. место	-	1	1	шт
2.	Линейка	Не менее 50 см	26.51.33	На 1 раб. место	-	2	2	шт
3.	Пломбиратор в комплекте / пломбы	На усмотрение образовательной организации	25.72.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
4.	Шпатель	Металлический	25.73.30	На 1 раб. место	-	1	1	шт
5.	Емкость – контейнер	Объем емкости – контейнера не менее 3,0 л	22.23.13	На 1 раб. место	-	2	2	шт
6.	Розетка для образцов зерна	На усмотрение образовательной организации	71.12.40	На 1 раб. место	-	1	1	шт
7.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

8.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
9.	Совок лабораторный	На усмотрение образовательной организации	25.73.10	На 1 раб. место	-	1	1	шт
10.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.73.30	На 1 раб. место	-	1	1	шт
11.	Набор для уборки (веник, совок)	На усмотрение образовательной организации	32.91.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 участника	1	1	1	шт
2.	Зерновая культура	Зерновая культура в количестве 6 мешков каждый по 10 кг, зашитый, с этикеткой.	01.11.11	На 1 раб. место	-	60	60	кг
3.	Мешок	Нагрузка не менее 2 кг	13.92.21	На 1 участника	-	2	2	шт
4.	Шпагат	На усмотрение образовательной организации Бобина / катушка / аналог	13.94.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
5.	Бумага	Офисная, формат А4, белая	17.12.14	На 1 участника	5	5	5	шт
6.	Салфетки влажные	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	-	1	1	пач
7.	Полотенце бумажное	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	-	1	1	рул
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Специальная одежда	Халат белый, материал хлопок, полиэстер, нейлон и другие синтетические материалы, шапочка медицинская одноразовая. ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации».	14.12.30	На 1 участника	1	1	1	шт

2.	Перчатки	Материал: нитриловые лабораторные перчатки. ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации».	14.12.30	На 1 участника	-	1	1	шт	
3.	Обувь	ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации».	15.20	На 1 участника	1	1	1	пар	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Кабинка для одежды / вешалка	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На кол-во раб. мест	5	5	5	5	шт
2.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.23.13	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Оборудование для отсчёта времени	На усмотрение образовательной организации	26.52.28	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	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
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262 н «об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	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.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13			1	1	1	шт

2.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.13	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.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт		
2.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1	1	пач		
3.	Карандаш черногографитный	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	1	1	1	шт		
4.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.19.73	1	1	1	шт		
5.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт		
6.	Степлер со сменными скобами	На усмотрение учебной организации	22.29.25	1	1	1	шт		
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На кол-во экспертов	2	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 эксперта	1	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Карандаш черногографитный	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.19.73	На кол-во экспертов	2	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Халат	Цвет белый лабораторный	14.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Обувь	ГОСТ Р 70231-2022 форма полуботинок из гидрофобных (негигроскопичных) материалов	15.20	На 1 эксперта	-	1	1	1	пар
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Подведение / отведение ГХВС	Требуется							
2.	Освещение	на рабочем столе - 300-500 люкс							
3.	Покрытие пола	На усмотрение образовательной организации							
4.	Электричество	тройная розетка на одно рабочее место номинальное напряжение — 220 В							
5.	Интернет	на рабочее место Главного эксперта. Подключение персонального компьютера в сборе / ноутбук / моноблок к беспроводному интернету (с возможностью к проводному интернету) ноутбук / моноблок							

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	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

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

11	2	4
12	2	4
13	2	4
14	2	4
15	2	4
16	2	5
17	2	5
18	2	5
19	2	5
20	2	6
21	2	6
22	2	6
23	2	6
24	2	7
25	2	7

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- особенности проведения оценки процесса, а не итогового продукта.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

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

1.1. Ознакомиться с местами выполнения задания и имеющимся на площадке проходам к пожарным (эвакуационным) выходам, а также иными общими требованиями пребывания на площадке.

1.2. В процессе выполнения заданий ДЭ и нахождения на территории и в помещениях места проведения ДЭ, обучающиеся обязаны четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению задания.

1.3. Обучающимся следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос;
- после посещения туалет мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи или туалетную воду;

- не принимать пищу на рабочем месте; запрещается работать , имея язвенные или открытые раны;

- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио - видео и т.д.

1.4. Если есть какие - либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала экзамена.

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

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

2.1. Перед началом работы все обучающиеся должны надеть чистую спецодежду, застегнуть на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы. Специальная одежда должна быть иметь устойчивость к химическим веществам и защита от запылённости и загрязнения. Используют хлопок, полиэстер, нейлон и другие синтетические материалы. шапочка медицинская одноразовая.

2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоком каблуке). Обувь должна иметь антистатические свойства, защиту от общих производственных загрязнений и механических воздействий.

2.4. Перчатки латексные - для защиты от механического (удары, порезы, проколы).

Требования к одежде регламентируются нормативными актами, например, ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации».

Проверить работу и оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования;
- удобно и устойчиво разместить инструмент, инвентарь на рабочем столе.

2.6. Проверить исправность оборудования.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, лабораторной посуды, электропроводки и других неполадках сообщить Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, лабораторную посуду, средства защиты рук, глаз, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При эксплуатации весы устанавливаются на ровную неподвижную поверхность. Горизонтальность весов регулируется путем вращения винтовых опор весов и контроля положения воздушного пузырька в ампуле уровня. Весы выровнены, когда пузырек находится в центре черного кольца ампулы. Перед включением весов платформа должна быть пустой. Необходимо проверить соответствие позиции переключателя на адаптере постоянного тока напряжению в сети. Используется только адаптер с выходом 12V/300mA, входящий в комплект весов.

Вставьте вилку адаптера в сеть, а штекер в адаптерный разъем;

- счетчик семян, проверьте правильность установки счетчика семян на горизонтальной поверхности и подключите к источнику питания. Включите;
- метрическая пурка пользоваться инструкцией к пурке.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанное (разлитые) продукты.

3.5. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В случае возникновения аварийных ситуаций следовать инструкциям Главного эксперта и Технического эксперта.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению работ необходимо привести в порядок рабочее место и убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место. Отключить инструмент и оборудование от сети и убрать инструменты в специально предназначенное для хранения место.

Организационные требования:

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

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

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

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

3.6 Образец задания

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

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору), Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (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. Составление помольной партии зерновой культуры.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить помольную партию зерновой культуры.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества.
2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом.
3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии.
4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси.
5. Оформить расчеты помольной партии зерна (Приложение 1).
6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры (Приложение 1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 1 в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить помольную партию зерновой культуры.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества.
2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом.
3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии.
4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси.
5. Оформить расчеты помольной партии зерна (Приложение 1).
6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры (Приложение 1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 1 в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру.

Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Произвести отбор объединенной пробы зерновой культуры из представленных образцов мешков с зерном.

2. Выделить из объединенной пробы зерновой культуры среднюю пробу зерна.
3. Оформить этикетку для средней пробы зерна (Приложение 2).
4. Подготовить мешок с пробой зерновой культурой для лабораторных исследований.
5. Подготовить оборудование к эксплуатации.
6. Определить натуральный вес зерна.
7. Эксплуатировать оборудование для определения натурального веса зерна.
8. Заполнить производственную документацию (Приложение 3, Приложение 4).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил_3_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 2, Приложение 3, приложение 4 в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить помольную партию зерновой культуры.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для

трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества.

2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом.
3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии.
4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси.
5. Оформить расчеты помольной партии зерна (Приложение 1).
6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры (Приложение 1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 1 в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру.

Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить пробы зерна для проведения лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Произвести отбор объединенной пробы зерновой культуры из представленных образцов мешков с зерном.
2. Выделить из объединенной пробы зерновой культуры среднюю пробу зерна.
3. Оформить этикетку для средней пробы зерна (Приложение 2).

4. Подготовить мешок с пробой зерновой культурой для лабораторных исследований.
5. Подготовить оборудование к эксплуатации.
6. Определить натуральный вес зерна.
7. Эксплуатировать оборудование для определения натурального веса зерна.
8. Заполнить производственную документацию (Приложение 3, Приложение 4).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил_3_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 2, Приложение 3, приложение 4 в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру.

Модуль 3. Выполнение лабораторных исследований.

Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: выполнение лабораторных исследований.

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

1. Подготовить оборудование для проведения лабораторных исследований. Визуально проверить комплектность, протестировать и настроить.
2. Подготовить навеску из средней пробы зерновой культуры для лабораторных исследований.
3. Определить показатели качества зерна.

4. Определить массу 1000 зёрен зерна.
5. Заполнить технологическую документацию (Приложение 5, Приложение 6).

Необходимые приложения:

Прил_5_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-МЗ.docx

Прил_6_ОЗ_КОД 19.02.11-1-2026-МЗ.docx

Инструкции для ГЭ: В подготовительный день экспертной группе необходимо подготовить Приложение 5, Приложение 6, в распечатанном варианте для каждого обучающегося по одному экземпляру

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

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

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

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

Таблица № 1.1

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

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

Таблица № 1.2

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

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

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

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

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

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

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

Таблица № 1.4

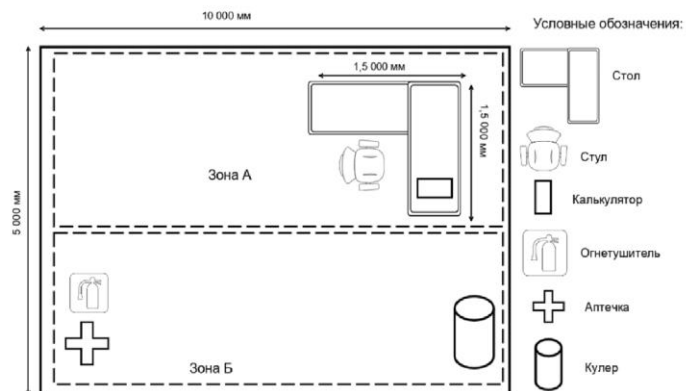
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный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

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

Таблица № 1.5

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

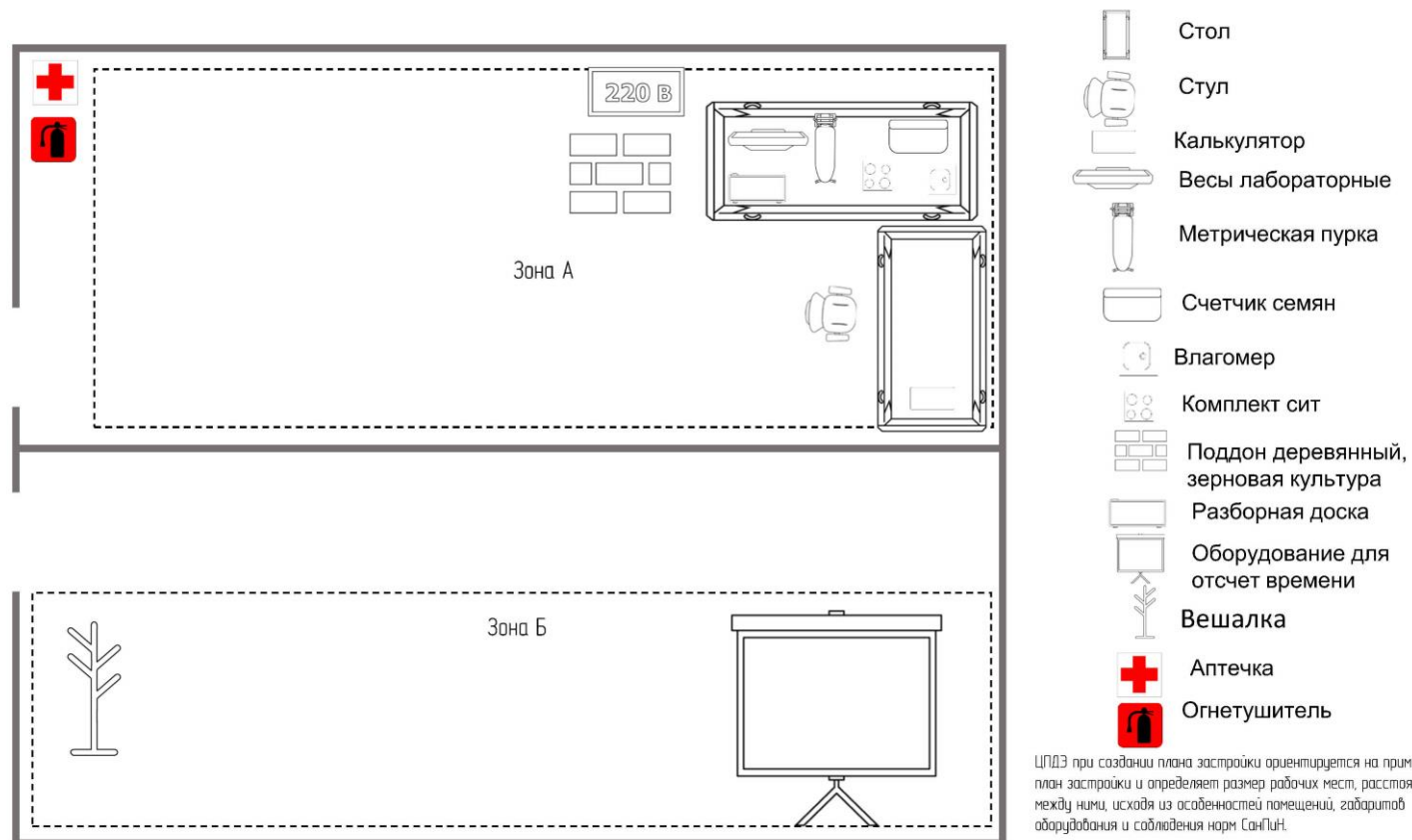
Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



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

Приложение 3 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение 4 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

