

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 25.02.2026 16:52:26
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ГИА.01 Демонстрационный экзамен
Комплект оценочной документации**

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Наименование квалификации (наименование направленности)	Техник-технолог

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденный приказом Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.02.13-1-2026

Часов по учебному плану	72
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа	72
Часов на контроль	
Виды контроля: 3 - курс 6 - семестр	экзамен

Рабочая программа утверждена
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- 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. 10 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	2 ч. 20 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)
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умение: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Умение: отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований
		Умение: отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		Умение: подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

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

	<p>ПК. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Умение: анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
		<p>Умение: применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
	<p>ОК. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умение: использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>

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						
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умение: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	■	■	■	1
		Умение: отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований	■	■	■	1

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: отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора	■	■	■	1
		Умение: подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	■	■	■	1
	ПК. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умение: анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	■	■	■	1
		Умение: применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты	■	■	■	1

		Навык: проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		■	■	1
	ОК. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	■	■	■	1
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умение: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			■	2
		Умение: рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			■	2

		Умение: использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			■	2
		Умение: оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде			■	2
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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		■	■	■	

Модуль 2	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			■
----------	---	--	--	---

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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	18,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	20,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	28,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	2,00
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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	20,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	28,00

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.

		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	2,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обеспечение технологического сопровождения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	25,00
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 оценивания⁸	Баллы
1	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	20,00
		Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	28,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	2,00

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

2	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обеспечение технологического сопровождения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	25,00
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.	Лабораторный стол	Ширина, мм: 1200 Глубина, мм: 600 Высота, мм: 850 Толщина столешницы, мм: 20 Столешница облицована химостойким пластиком с 2-х сторон	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

2.	Офисный стол	Ширина, мм: 1180 Глубина, мм: 680 Высота, мм: 750 Толщина столешницы, мм: 25	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Офисный стул	Высота стула, мм: 810 Высота сидения, мм: 490 Ширина, мм: 540 Глубина, мм: 580	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Ноутбук/персональный компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Лабораторные весы	Механические лабораторные весы с гирями	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Бюретка	с прямым краном, на 25 мл.	23.19.26	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Металлический штатив	с зажимом для бюретки	32.50.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Коническая колба	на 250 мл.	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Коническая колба	на 100 мл.	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Стеклянная палочка	220 мм.	32.50.50	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Ступка	фарфоровая	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Пестик	фарфоровый	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Воронка	стеклянная	23.13.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Штапель	металлический	25.73.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Мерный цилиндр	на 100мл.	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Пипетка	на 25 мл.	32.50.50	На 1 раб. место	1	1	1	шт

12.	Химический стакан	на 1000 мл.	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Калькулятор	количество разрядов 8	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Корзина для мусора	на 9л.	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Офисная бумага	белая	17.12.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Шариковая ручка	с синими чернилами	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Фильтровальная бумага	размер листа 200*200 мм.	17.12.43	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Бумажные полотенца	однослойные рулонные полотенца	17.22.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Набор реактивов	0,05 н. раствором нитрата серебра	20.13.62	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Набор реактивов	5 %-ого раствора хромата калия	20.13.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Набор реактивов	дистиллированная вода	20.13.52	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Образцы для проведения лабораторного исследования	готовая рыбная продукция	10.20.1	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Образцы для проведения лабораторного исследования	рыбные полуфабрикаты	10.20.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Образцы для проведения лабораторного исследования	готовая мясная продукция	10.13.1	На 1 раб. место	1	1	1	шт

11.	Образцы для проведения лабораторного исследования	мясные полуфабрикаты	71.20.19	На 1 раб. место	1	1	1	шт	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Спец. одежда	На усмотрение образовательной организации	14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Офисный стул	Высота стула, мм: 810 Высота сидения, мм: 490 Ширина, мм: 540 Глубина, мм: 580	31.01.11	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Офисный стол	Ширина, мм: 1180 Глубина, мм: 680 Высота, мм: 750 Толщина столешницы, мм: 25	31.01.12	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Калькулятор	количество разрядов 8	28.23.12	На всю площадку	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Огнетушитель	Для первичного тушения пожаров и возгораний класса А, В, С, Е (горючие и легковоспламеняющиеся жидкости, твердые горючие вещества и газы)	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. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
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.	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12			1	1	1	шт
2.	Офисный стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11			1	1	1	шт
3.	Ноутбук/персональный компьютер	На усмотрение образовательной организации	26.20.11			1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-			-	-	-	-

Перечень расходных материалов									
1.	Офисная бумага (пачка 500 листов)	белая		17.12.14		5	5	5	шт
2.	Шариковая ручка	с синими чернилами		32.99.12		5	5	5	шт
3.	Файлы А4 (100 шт)	Глянцевые, прозрачная поверхность		46.49.23		5	5	5	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.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Шариковая ручка	с синими чернилами	32.99.12	На всех экспертов	-	3	3	3	шт
2.	Планшет А4	Для бумаги с зажимом	22.29.25	На всех экспертов	-	3	3	3	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Электричество	220 Вольт подключения к сети по (220 Вольт)							
2.	Площадь зоны	не менее 4 кв.м. на 1 (одного участника)							

3.	Покрытие пола	полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию
4.	Освещение	на рабочих столах – 300-500 люкс
5.	Интернет	Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

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

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

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

11	3	3
12	3	3
13	3	3
14	3	3
15	3	3
16	3	3
17	3	3
18	3	3
19	3	3
20	3	3
21	3	3
22	3	3
23	3	3
24	3	3
25	3	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с Постановлением 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».

Организационные требования:

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.
2. Требования по технике безопасности перед началом работы.
 - В процессе подготовки рабочего места: осматривать и приводить в порядок рабочее место; проверять (визуально) правильность подключения оборудования к электросети; проверять правильность положения оборудования и инструмента; проверять отсутствие сколов, трещин на стеклянной посуде; проверять правильность закрепления инструментов, загрузки оборудования, настройки.
 - Запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности оборудования, инвентаря. О выявленных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому эксперту.
3. Требования по технике безопасности во время работы.

- Необходимо соблюдать правила эксплуатации оборудования, инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений. Выполнять задания только исправным инструментом.
- Строго соблюдать правила работы с реактивами.
- Работать с реактивами аккуратно, при разливе реактивов немедленно сообщить техническому эксперту.
- Необходимо поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте. Рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения. При падении стеклянной
- Запрещается дотрагиваться до токоведущих частей электрооборудования, пользоваться неисправным электрическим оборудованием.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

- При поломке оборудования. Нужно немедленно отключить его от питания.
- При ударе током. Оказать первую помощь пострадавшему до приезда бригады скорой.
- При пожаре-немедленно остановить всю работу, отключить приборы и оборудование от подачи тока, сообщить о ситуации руководителю, вызвать пожарную бригаду, освободить из помещений людей, оказать первую помощь пострадавшим, самостоятельно попытаться потушить очаг возгорания подручными средствами, если это возможно и не превышает риск увечий.
- При коротком замыкании. Необходимо тут же отключить всё оборудование от питания, прекратить рабочую деятельность до момента устранения ситуации.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- Необходимо привести в порядок рабочее место.
- Отключить оборудование от сети питания.

- Утилизировать исследуемые образцы, используемые реактивы.

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	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1 ч. 10 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			0 ч. 50 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 10 мин.	1 ч. 30 мин.	2 ч. 20 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Задание № 1. Проведение лабораторного исследования.

1. Проведите отбор проб (1 проба мясных/рыбных полуфабрикатов, 2 пробы готовой мясной/рыбной продукции) в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
2. Подготовьте пробы для проведения химического анализа.
3. Приготовьте из подготовленных проб водные экстракты для проведения химического анализа на определение содержания поваренной соли (объем колбы 250 мл., масса навески 5 г.)
4. Проведите фильтрование полученных водных экстрактов через бумажный фильтр.
5. Перенесите полученный фильтрат в конические колбы (объем колбы 100 мл., объем фильтрата 25 мл.)

Подготовьте химическую посуду и инструменты, необходимые для проведения титрования.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Задание № 1. Проведение лабораторного исследования.

1. Проведите отбор проб (1 проба мясных/рыбных полуфабрикатов, 2 пробы готовой мясной/рыбной продукции) в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
2. Подготовьте пробы для проведения химического анализа.

3. Приготовьте из подготовленных проб водные экстракты для проведения химического анализа на определение содержания поваренной соли (объем колбы 250 мл., масса навески 5 г.)
4. Проведите фильтрование полученных водных экстрактов через бумажный фильтр.
5. Перенесите полученный фильтрат в конические колбы (объем колбы 100 мл., объем фильтрата 25 мл.)

Подготовьте химическую посуду и инструменты, необходимые для проведения титрования.

Задание № 2. Проведение лабораторного анализа:

Проведите титрование 3 мясных/рыбных фильтратов (0,05 н. раствором нитрата серебра в присутствии 3-4 капли 5 %-ого раствора хромата калия до появления красно-бурой окраски, исчезающей в течение 30 с) в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Обработка результатов лабораторного анализа:

Рассчитайте массовую долю хлорида натрия в исследуемых пробах (1 проба мясных/рыбных полуфабрикатов, 2 пробы готовой мясной/рыбной продукции).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Задание № 1. Проведение лабораторного исследования.

1. Проведите отбор проб (1 проба мясных/рыбных полуфабрикатов, 2 пробы готовой мясной/рыбной продукции) в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
2. Подготовьте пробы для проведения химического анализа.
3. Приготовьте из подготовленных проб водные экстракты для проведения химического анализа на определение содержания поваренной соли (объем колбы 250 мл., масса навески 5 г.)
4. Проведите фильтрование полученных водных экстрактов через бумажный фильтр.
5. Перенесите полученный фильтрат в конические колбы (объем колбы 100 мл., объем фильтрата 25 мл.)

Подготовьте химическую посуду и инструменты, необходимые для проведения титрования.

Задание № 2. Проведение лабораторного анализа:

Проведите титрование 3 мясных/рыбных фильтратов (0,05 н. раствором нитрата серебра в присутствии 3-4 капли 5 %-ого раствора хромата калия до появления красно-бурой окраски, исчезающей в течение 30 с) в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Обработка результатов лабораторного анализа:

Рассчитайте массовую долю хлорида натрия в исследуемых пробах (1 проба мясных/рыбных полуфабрикатов, 2 пробы готовой мясной/рыбной продукции).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Ведение технологических процессов.

Разработайте 1 технологическую схему введения основных процессов производства одного вида продукции общественного питания массового изготовления (на выбор) и 1 технологическую схему введения основных процессов производства одного вида специализированных пищевых продуктов (на выбор) согласно Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.13-1-2026-M2.

Расчет производственных рецептур.

Произведите расчет производственных рецептур 1 вида (на выбор) продукции общественного питания массового изготовления (объемом свыше 500 кг.) и 1 вида (на выбор) специализированных пищевых продуктов (объемом до 500 кг.) согласно Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.13-1-2026-M2.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.13-1-2026-M2.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.13-1-2026-M2.docx

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

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

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

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

Таблица № 1.1

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

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

Таблица № 1.2

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

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

Таблица № 1.3

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

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

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

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

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

Таблица № 1.4

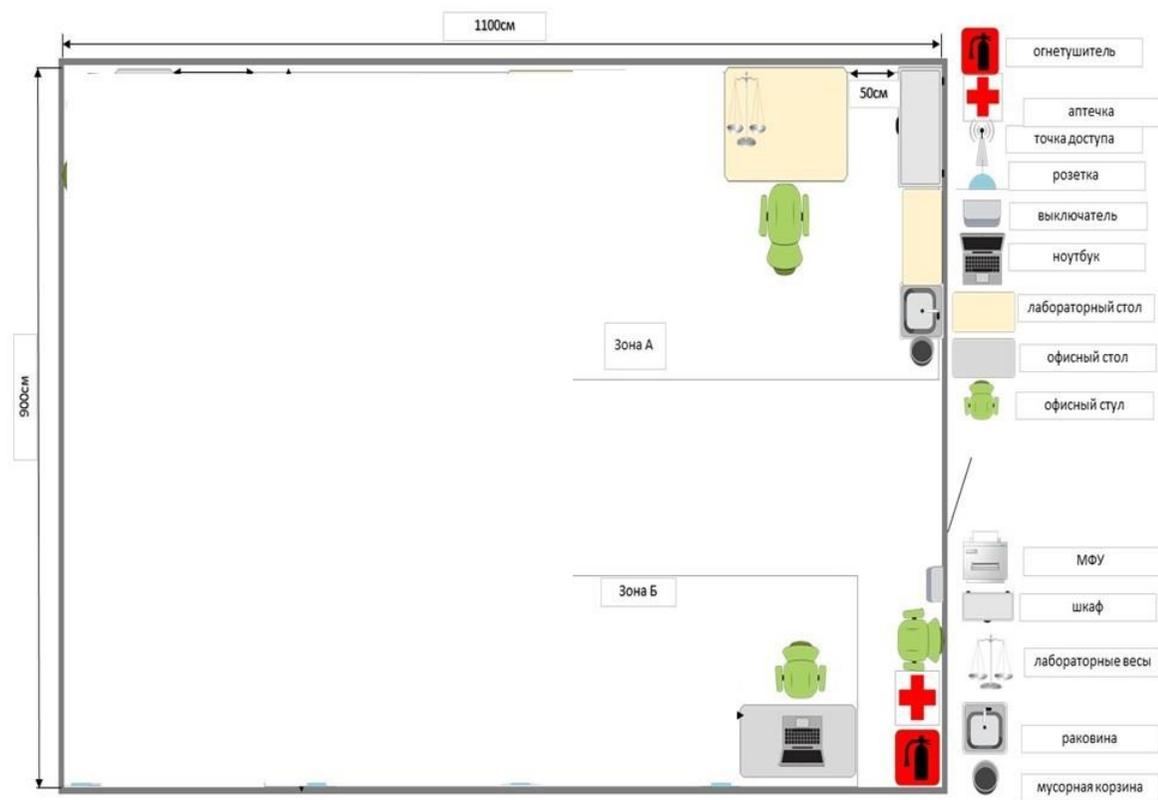
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный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

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

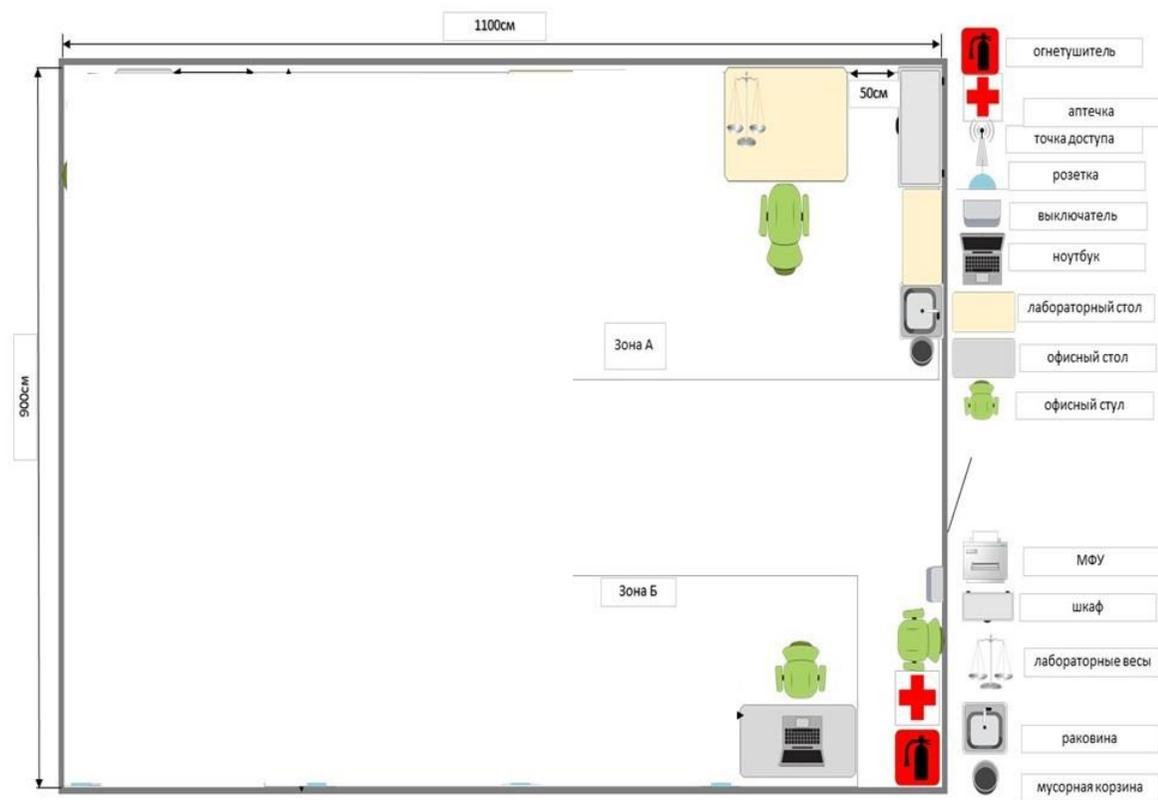
Таблица № 1.5

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

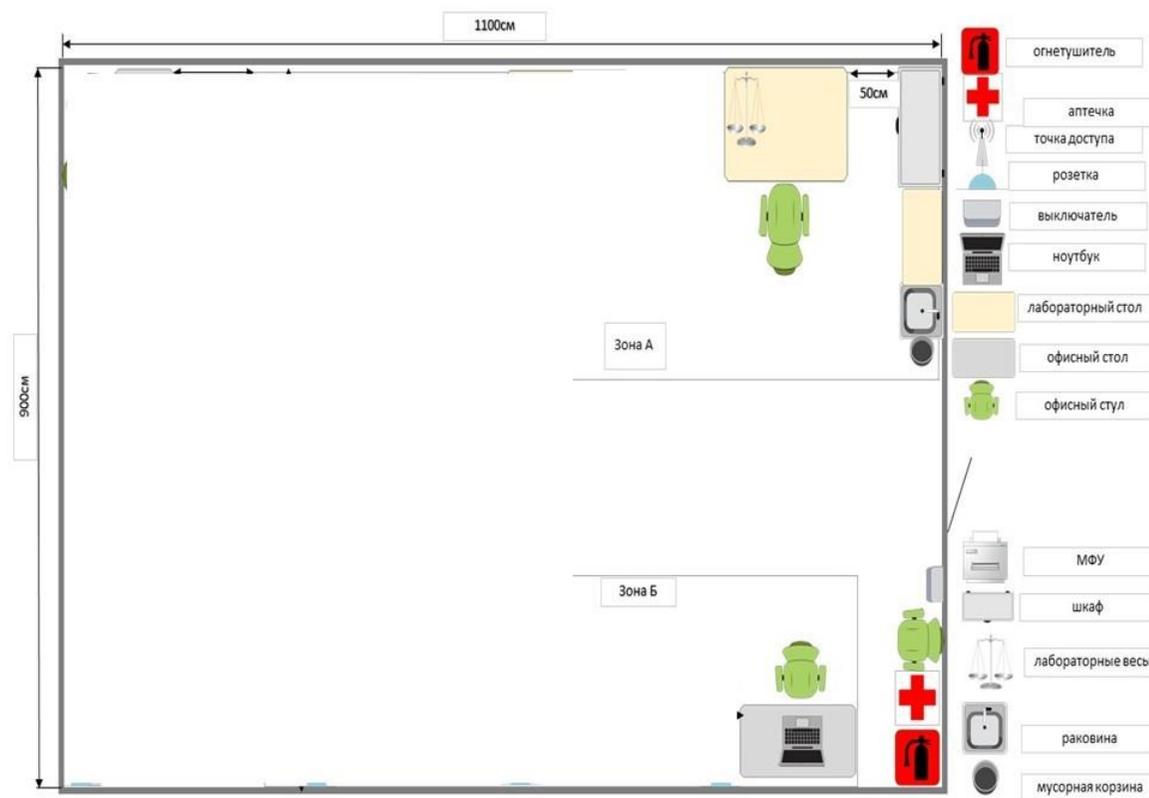
Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



Материально-техническое обеспечение (оборудование и технические средства обучения)

Аудит-я	Оборудование
3-404	<p>Комплект учебной мебели (стол лабораторный с химически стойким покрытием, стул лабораторный), переносной ноутбук, переносной мультимедийный проектор, аквадистиллятор ДЭ-4_02 "ЭМО", весы ВСЛ-200/0.1А, весы ВК-600, весы ВСЛ-200/0.1А, ИК-Фурье спектрометр ALPHA в комплекте, компьютер K-Systems Irbis C C2651/40A DVD LAN(SIS651), монитор Belinea 101715, клавиатура, мышь, акустическая система, электропечь лабораторная SNOL 8,2/1100, электропечь лабораторная низкотемпературная (сушильный шкаф) SNOL 67/350, спектрофотометр СФ-2000, набор кювет для спектрофотометра, мешалка магнитная, стол приборный для спектрофотометра и ПК, стол приставной, стол приставной под весы антивибрационный, шкаф вытяжной с освещением, шкаф металлический под реактивы и посуду, штатив лабораторный для фронтальных работ, плита электрическая, стол-мойка с глубокой раковиной и высоким смесителем, сетевой фильтр, аптечка, огнетушитель, корзина для мусора.</p>