

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

председатель ГЭК, главный агроном
ООО «Белгородские яблоки»
С.В. Петракович
« 14 » ноября 2025 г.



ПРОГРАММА

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**


(базовый уровень)

для очной формы обучения

на 2025-2026 учебный год

Квалификация Техник -технолог

РАССМОТРЕНО

предметно-цикловой комиссией
протокол № 4 от 07 ноября 2025 г.
Председатель  Н.Н. Пархома

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
протокол № 2 от 14 ноября 2025 г.

г. Новый Оскол, 2025 г.

Содержание

1.	Общие положения.....	3	
2.	Формы государственной итоговой аттестации.....	4	
3.	Объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	5	
4.	Тематика и объем дипломных работ	5	
5.	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	6	
5.1	Проведение демонстрационного экзамена	8	
5.2	Выполнение дипломной работы.....	12	
5.3	Организация и защита дипломной работы.....	14	
6.	Оценивание результатов государственной итоговой аттестации.....	15	
7.	Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	17	
8.	Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	19	
9.	Хранение результатов государственной итоговой аттестации	20	
Приложение			
Приложение 1. Оценочные материалы демонстрационного экзамена.....			22
Приложение 2. Форма протокола проведения демонстрационного экзамена...			50
Приложение 3. Переводная шкала баллов ДЭ в оценку.....			51
Приложение 4. Форма итогового протокола ГИА в форме ДЭ.....			52
Приложение 5. Перечень тем дипломных работ.....			53
Приложение 6. Ведомость защиты дипломных работ.....			56
Приложение 7. Сводная ведомость сформированности элементов профессиональных компетенций выпускников.....			57
Приложение 8. Сводная ведомость выполнения и защиты дипломных работ студентов группы.....			58

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в ОГАПОУ «Новооскольский колледж».

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА): определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОП-П) соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

К государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в колледже, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе:

-Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 24.04.2024г. № 272);

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. 20.12.2022 г. № 1152);

-Федерального государственного образовательного стандарта,

утвержденного приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 г. № 341 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 10 июня 2022 года, регистрационный № 68840);

-Приказа Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрирован 09.04.2024 г. № 79088 в Министерстве юстиции РФ;

-Профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н.;

-Образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;

-Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования рег. номер 164 от 07.11.2022 г.;

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 г. № 796 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;

-Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;

-Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ОГАПОУ «Новооскольский колледж» № 164 от 07.11.2022 года;

-Изменений в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ОГАПОУ «Новооскольский колледж» № 168 от 03.04.2023 года;

-Изменений в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ОГАПОУ «Новооскольский колледж» № 313 от 21.01.2025 года;

-Положения о проведении демонстрационного экзамена в процедуре государственной итоговой аттестации в ОГАПОУ «Новооскольский колледж» №231 от 26.01.2024 г.;

-Оценочных материалов демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, шифр КОДа 19.02.11-1-2026, утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 №01-09-538/2025.

Обучающиеся выпускного курса должны быть ознакомлены с процедурой ГИА не позднее 15 декабря (за шесть месяцев до ДЭ и защиты дипломной работы).

2. Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню, который включает инвариантную и вариативную части.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3. Объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

На подготовку и проведение ГИА согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и в соответствии с календарным учебным графиком отводится шесть недель, в том числе:

-на подготовку дипломной работы – 4 недели (18.05.2026 г.– 14.06.2026 г.);

-демонстрационный экзамен проводится 08.06.2026 г.-11.06.2026 г.

-на проведение и защиту дипломной работы – 2 недели (15.06.2026 г. – 28.06.2026 г.)

Подготовка к выполнению заданий демонстрационного экзамена осуществляется в течение всего срока освоения образовательной программы.

4. Тематика и объем дипломных работ

Тематика дипломной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы дипломных работ должны подбираться по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываться ведущими преподавателями ПЦК или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

Тематика дипломной работы, исходные данные, структура, содержание определенной темы представлены в Приложении 5.

Темы дипломных работ должны обсуждаться на заседании ПЦК.

Приказ директора Колледжа об утверждении тем дипломных работ и назначении руководителей дипломных работ из числа преподавателей ПЦК издается не позднее 20 октября 2025 года.

Индивидуальное задание, разработанное руководителем дипломной работы по утвержденной теме, рассматривается на заседании ПЦК, подписывается руководителем, заведующим отделением специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и утверждается заместителем директора колледжа по учебной работе не позднее 1 ноября 2025 года.

Выдача задания на дипломную работу студенту должна состояться не позднее 10 ноября 2025 года и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработанные преподавателями ПЦК размещаются в сетевой папке колледжа и рассылаются обучающимся.

При выполнении дипломной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, перечень которой представлен в методических указаниях.

5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практик по каждому из основных видов деятельности.

Расписание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляется заведующим отделением и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Расписание государственной итоговой аттестации включает в себя:

- график предзащиты дипломной работы;
- график проведения демонстрационного экзамена;

-график защиты дипломной работы.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками, образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, имеющей государственную аккредитацию, соответствующей требованиям ФГОС СПО, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Колледжем. ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа. Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: представителя работодателя, направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа и 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 ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации Министерством образования Белгородской области.

Для оценки демонстрационного экзамена создается Экспертная группа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Участники ДЭ дают письменное согласие (заявление) на обработку персональных данных.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретный комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья используется шифр комплекта оценочной документации: КОД 19.02.011-1-2026 (Приложение 1).

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную

практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

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

Демонстрационный экзамен профильного уровня по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится по решению Колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленной ФГОС СПО, с учетом квалификационных требований, заявленных организациями-работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательной программы и (или) о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки 100,00. Длительность выполнения экзаменационного задания не более 5 ч. 00 м.

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

Требования к дипломным работам, методика их оценивания, уровень демонстрационного экзамена, конкретный комплект оценочной документации, выбранные Колледжем, включены в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА утверждена Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК, после чего доведена до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

5.1 Проведение демонстрационного экзамена

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

Колледж 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 располагается на территории Колледжа.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационной группы.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзамена в составе экзаменационной группы, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Колледж 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.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

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 организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, 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) руководитель (уполномоченный представитель) Колледжа, на базе которого организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) выпускники;

е) технический эксперт;

ж) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

з) организаторы, назначенные Колледжем 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 чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);

в) медицинские работники (по решению Колледжа, на территории которого располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Вышеуказанные лица обязаны:

-соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

-пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

-не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

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.

При привлечении медицинского работника, Колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

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, 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.

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 знакомит 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 оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения 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 признается 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.

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

5.2 Выполнение дипломной работы

Выполнение дипломной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов дипломной работы руководитель ставит в известность куратора и заведующего отделением по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет куратор, заведующий отделением и руководитель дипломной работы.

Руководитель дипломной работы проводит консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом обучающегося.

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, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной дипломной работы, проводит анализ хода его выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите дипломной работы.

Отзыв руководителя дипломной работы о работе выпускника над

дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию дипломной работы.

Срок получения студентом отзыва руководителя дипломной работы – до 29 мая 2026 года.

В соответствии с приказом директора колледжа об утверждении рецензентов дипломных работ, обучающийся передает выполненную дипломную работу на рецензию.

Рецензирование выполненной дипломной работы осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости дипломной работы;
- оценку дипломной работы.

Срок сдачи дипломной работы на рецензию – 01 июня 2026 года.

Срок рецензирования дипломной работы – три дня.

Рецензент тщательно знакомится с материалами дипломной работы, ставит подписи на титульном листе. Составляет обоснованную рецензию, где отражает соответствие и качество содержания выполненной дипломной работы, проводит анализ обоснованности предлагаемых технических решений, указывает достоинства и недостатки дипломной работы, выставляет оценку по стандартной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору дипломной работы соответствующей квалификации.

По окончании срока рецензирования обучающийся знакомится с содержанием рецензии, забирает дипломную работу у рецензента и участвует в предварительной защите. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Проведение предзащиты планируется за неделю до начала работы ГЭК – 8-13 июня 2026 года.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора Колледжа на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практик и готовности дипломной работы.

На организационном собрании обучающиеся выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА, составленным заведующим отделением по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, согласованным с заместителем директора по учебной работе и утвержденным директором колледжа – 8 июня 2026 года.

5.3 Организация и защита дипломной работы

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие материалы:

- дипломные работы;
- приказ директора Колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ директора Колледжа о закреплении тем и руководителей дипломных работ;
- приказ директора колледжа о составе государственной экзаменационной, апелляционной комиссии;
- сведения об успеваемости студентов за весь период обучения;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии;
- письменный отзыв на дипломную работу;
- рецензия на дипломную работу;
- портфолио студентов по изученным профессиональным модулям.

Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА.

Защита дипломных работ производится на открытом заседании ГЭК.

Допускается проведение защиты дипломной работы с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) в случае подачи обучающимся индивидуального мотивированного заявления, удовлетворяемого при наличии одного из следующих оснований:

- наличие у обучающегося ограниченных возможностей здоровья (при предоставлении документа, подтверждающего данный статус);
- нахождение обучающегося на стационарном лечении;
- проживание обучающегося в удаленной местности, существенно затрудняющее его очное присутствие.

Организация защиты дипломной работы с применением ДОТ должна обеспечивать:

- соблюдение установленного регламента и процедуры защиты;
- идентификацию личности обучающегося;
- непрерывную аудио- и видеотрансляцию процесса защиты;
- возможность взаимодействия члена государственной экзаменационной комиссии и обучающегося в режиме реального времени.

Решение о проведении защиты дипломной работы с применением ДОТ принимается председателем ГЭК и оформляется приказом директора Колледжа.

На защиту дипломной работы обучающегося отводится до 45 минут. Процедура ГИА включает доклад студента (не более 15-20 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной

работы, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

6. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Критерии оценки дипломной работы:

5 – «отлично»	работа исследовательского (практического) характера: соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с требованиями, имеются положительные отзывы руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.
4 – «хорошо»	работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от требований, имеются положительные отзывы руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.
3 – «удовлетворительно»	работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный

	анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от требований, имеются замечания со стороны руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада. Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».
2 «неудовлетворительно»	– работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, имеются замечания со стороны руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

Выпускнику, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной повторной защиты студентом дипломной работы.

При оценивании результатов выполнения ДЭ баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы (Приложение 2).

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, применяется переводная шкала баллов ДЭ в оценку (Приложение 3). При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Оформляется итоговый протокол ГИА в форме ДЭ (Приложение 4).

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается

на хранение в архив Колледжа в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа (Приложение 2).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в пронумерованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГЭК хранится в делах колледжа в течение установленного срока.

По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА - пятибалльная.

При оценке «неудовлетворительно» студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же дипломной работы, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на дипломную работу и определить срок новой защиты, но не ранее, чем через год.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора колледжа.

Составляется сводная ведомость сформированности профессиональных компетенций выпускников (Приложение 7). Для группы составляется сводная ведомость выполнения и защиты дипломных работ (Приложение 8).

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и

выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В приложении к диплому должны быть записаны две оценки: за выполнение заданий демонстрационного экзамена и результаты защиты дипломной работы.

По окончании защит дипломных работ ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на заседании ПЦК.

В отчете отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный состав ГЭК;
- вид ГИА студентов по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- анализ результатов по ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию Колледжа письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

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

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не

входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначен заместитель руководителя Колледжа, осуществляющий образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представитель организаций-партнеров или их объединений, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством

голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

- а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект

оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

-обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

-выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

-задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

-обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

-письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы .

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

9. Хранение результатов государственной итоговой аттестации

Материалы о проведении демонстрационного экзамена подлежат

хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Выполненные дипломные работы хранятся после их защиты в архиве ОГАПОУ «Новооскольский колледж». Срок хранения в течение пяти лет после выпуска обучающихся из колледжа.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях колледжа.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор ОГАПОУ «Новооскольский колледж» имеет право разрешить снимать копии дипломных работ выпускников.

Программа ГИА размещается на официальном сайте ОГАПОУ «Новооскольский колледж» за шесть месяцев до даты проведения государственной итоговой аттестации.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
(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
Уровни демонстрационного экзамена:	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
ГИА	
	Профильный уровень

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 ДЭ
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

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

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
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
		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)
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
		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
		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

	ПК. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Умение: визуально оценивать исправность
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
технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях	Умение: организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Навык: обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
		Умение: контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства
		Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Умение: осуществлять технологические регулировки оборудования

№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	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 зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	38,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
		Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	3,00
2	Организационно технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	13,00
		Осуществление технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	19,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

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
Перечень оборудования						
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	шт

3.	Весы лабораторные	Максимальный вес до 6 кг	71.12.40	На 1 раб. место	1	шт
4.	Метрическая пурка	С падающим грузом, номинальная вместимость мерного цилиндра, 1000 мл	71.12.40	На 1 раб. место	1	шт
5.	Влагомер	Количество измеряемых культур не менее 34	71.12.40	На 1 раб. место	1	шт
6.	Счетчик семян	Для определения массы 1000 зёрен	28.93.20	На 1 раб. место	1	шт
7.	Комплект зерновых сит	На усмотрение образовательной организации	26.51.62	На 1 раб. место	1	шт
8.	Поддон деревянный	На усмотрение образовательной организации	16.24.11	На 1 раб. место	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	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	шт
2.	Линейка	Не менее 50 см	26.51.33	На 1 раб. место	2	шт
3.	Пломбиратор в комплекте / пломбы	На усмотрение образовательной организации	25.72.12	На 1 раб. место	1	шт
4.	Шпатель	Металлический	25.73.30	На 1 раб. место	1	шт
5.	Емкость – контейнер	Объем емкости – контейнера не менее 3,0 л	22.23.13	На 1 раб. место	2	шт

6.	Розетка для образцов зерна	На усмотрение образовательной организации	71.12.40	На 1 раб. место	1	шт
7.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На 1 раб. место	1	шт
8.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
9.	Совок лабораторный	На усмотрение образовательной организации	25.73.10	На 1 раб. место	1	шт
10.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.73.30	На 1 раб. место	1	шт
11.	Набор для уборки (веник, совок)	На усмотрение образовательной организации	32.91.11	На 1 раб. место	1	шт
Перечень расходных материалов						
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 участника	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	кг
3.	Мешок	Нагрузка не менее 2 кг	13.92.21	На 1 участника	2	шт
4.	Шпагат	На усмотрение образовательной организации Бобина / катушка / аналог	13.94.11	На 1 раб. место	1	шт
5.	Бумага	Офисная, формат А4, белая	17.12.14	На 1 участника	5	шт
6.	Салфетки влажные	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	1	пач
7.	Полотенце бумажное	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	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	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	шт
3.	Обувь	ОСТ 10286-2001 «Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации».	15.20	На 1 участника	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	Едини ца измерения
---	--------------	---	--------	--	-----------------------------	------------	--------------------

Перечень оборудования

1.	Кабинка для одежды / вешалка	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На кол-во раб. мест	5	5	шт
2.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.23.13	На всю площадку	-	1	шт
3.	Оборудование для отсчёта времени	На усмотрение образовательной организации	26.52.28	На всю площадку	-	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 площадь дку	-	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 площадь дку	-	1	шт
3.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадь дку	-	1	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики		ОКПД-2		Количество	Единица измерения

Перечень оборудования					
1.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	шт
2.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.13	1	шт
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	шт
Перечень инструментов					
1.	Не требуется	-	-	-	-
Перечень расходных материалов					
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	шт
2.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	пач
3.	Карандаш черниграфитный	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	1	шт
4.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.19.73	1	шт
5.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	шт
6.	Степлер со сменными скобами	На усмотрение учебной организации	22.29.25	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 в/ На всех экспертах)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения
Перечень оборудования							
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На кол-во экспертов	2	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 эксперта	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт
2.	Карандаш черной графитный	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	шт
3.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.19.73	На кол-во экспертов	2	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							

1.	Халат	Цвет белый лабораторный	14.12	На 1 эксперта	-	1	шт
2.	Обувь	ГОСТ Р 70231-2022 форма полуботинок из гидрофобных (негигроскопичных) материалов	15.20	На 1 эксперта	-	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					

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 оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.

2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

-проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудование;

-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.

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	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)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 00 мин.

семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		
--	--	--

Текст образца задания:

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).

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

Приложение 1

Дата _____

ФИО участника _____

Таблица 1 - Расчет помольной партии зерна

Показатель	Компонент смеси			Требуемая партия
	первый	второй	третий	
1	2	3	4	5
Показатели качества, %				
Отклонение от заданной партии при смешивании, % : 1-й и 2-й составных частей				

1-й и 3-й составных частей				
Расчётное соотношение компонентов в смеси при наличии составных частей: 1-го и 2-го 1-го и 3-го				
Расчётное соотношение каждой составной части смеси				
Сумма частей помольной партии				
Масса каждой составной части смеси, т				
Соотношение частей помольной смеси, %				

Эксперт _____

Рекомендации и требования к помольной партии зерна для обеспечения установленных результатов помола по выходу и качеству муки

№ п/п	Наименование рекомендации и требования к помольной партии зерна
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

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).

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.

Приложение 2

Дата _____

ФИО участника _____

ЭТИКЕТКА

К акту _____ от _____ 20__ г Образец № _____

1. Название хозяйства (организации) отбора проб _____

2. Почтовый адрес отбора проб _____

3. Дата отбора проб _____

4. Наименование и назначение продукта _____

5. Наименование изготовителя _____

6. Партия № _____

7. Вес партии _____

5. Год урожая _____

9. Масса пробы _____

10. Номера мешков _____

11. На какой вид анализа _____

Уполномоченный по отбору образцов _____

подписи:

члены комиссии _____

«__» _____ 20__ г.

Вывод:

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).

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

Приложение 5

Результаты качества зерна по влажности

Дата _____

ФИО обучающегося _____

Номер повторности	Показатель	Среднее значение

Расчет влажности зерна:

Вывод:

Приложение 6

Дата: _____

ФИО обучающегося _____

Масса 1000 семян

№ пробы	Масса пробы	Сумма двух проб	Масса 1000 семян

Справочный материал**Определение качества зерна****Фактическое расхождение между двумя навесками**

Десятки	Единицы									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	-	0,02	0,03	0,04	0,06	0,08	0,09	0,10	0,12	0,14
1	0,15	0,16	0,18	0,20	0,21	0,22	0,24	0,26	0,27	0,28
2	0,30	0,32	0,33	0,34	0,36	0,38	0,39	0,40	0,42	0,44
3	0,45	0,46	0,48	0,50	0,51	0,52	0,54	0,56	0,57	0,58
4	0,60	0,62	0,63	0,64	0,66	0,68	0,69	0,70	0,72	0,74
5	0,75	0,76	0,78	0,79	0,81	0,82	0,84	0,85	0,87	0,88
6	0,90	0,92	0,93	0,94	0,96	0,98	0,99	1,00	1,02	1,04
7	1,05	1,06	1,08	1,10	1,11	1,12	1,14	1,16	1,17	1,18
8	1,20	1,22	1,23	1,24	1,26	1,28	1,29	1,30	1,32	1,34
9	1,35	1,37	1,38	1,40	1,41	1,42	1,44	1,45	1,47	1,48

Определить массу 1000 зерен или 1000 семян

1. Массу 1000 зерен или семян (щ,) в граммах при фактической влажности зерна или семян вычисляют по формуле:

$$m_{\phi} = \frac{m_0 \times 1000}{N}$$

где m_0 — масса целых зерен или семян, г;

N — количество целых зерен или семян в массе m , шт.

2. Массу 1000 зерен или семян (m_c) в граммах в пересчете на сухое вещество вычисляют по формуле:

$$m_c = \frac{m\phi \times (100 - W)}{100}$$

где w — влажность зерна или семян, %.

Вывод:

За окончательный результат определения принимают среднеарифметическое значение двух результатов определения массы 1000 зерен или семян, если расхождения между ними не превышают в процентах:

10 — для зерна или семян, имеющих массу 1000 зерен или семян менее 25,0 г;

6 — для зерна или семян, имеющих массу 1000 зерен или семян 25,0 г и более.

Формирование вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	4 ч. 30 мин.

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - 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			
Количественно-качественный учет зерна при хранении	Осуществление технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	Умение работать с нормативной документацией	Выбор нормы убыли по нормативам	2,00 – данные выбраны правильно, в полном объеме 1,00 – данные выбраны с ошибками / не в полном объеме 0,00 – данные отсутствуют	2	1,5	3
		Умение: Контролировать качество сырья и	Расчёт нормы естественной убыли при	2,00 – расчеты выполнены	2	3	6

		готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства	хранении зерна и продуктов его переработки. для срока хранения до 3-х месяцев	правильно, в полном объеме 1,00 – расчёты выполнены с ошибками / не в полном объеме 0,00 – расчеты не выполнены			
		Умение: Контролировать качество сырья и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства	Расчёт нормы естественной убыли при хранении зерна и продуктов его переработки. для срока хранения свыше 3-х месяцев	2,00 – расчеты выполнены правильно, в полном объеме 1,00 – расчёты выполнены с ошибками / не в полном объеме 0,00 – расчеты не выполнены	2	3	6
		Умение: Контролировать качество сырья и готовой продукции в	Расчёт убыли в массе зерна в результате снижения влажности и	2,00 – расчеты выполнены правильно, в	2	2	4

		процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства	сорной примеси	полном объеме 1,00 – расчёты выполнены с ошибками / не в полном объеме 0,00 – расчеты не выполнены			
		Умение: Контролировать качество сырья и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства	Расчёт убыли в массе зерна в результате снижения влажности и сорной примеси	2,00 – расчеты выполнены правильно, в полном объеме 1,00 – расчёты выполнены с ошибками / не в полном объеме 0,00 – расчеты не выполнены	2	3	6
ВСЕГО (вариативная часть КОД)							25,00

Схема оценивания (в баллах)

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

4 модуль Количественно-качественный учет зерна при хранении

Текст задания 1:

По акту склада в расходе числится 500000кг пшеницы со средним сроком хранения 73 дней. Найти норму убыли при хранении зерна, если $a = 0,07$.

Текст задания 2:

Определить величину предельно - контрольной нормы естественной убыли зерна, если по акту зачистки зерна ячменя, хранящегося на складе насыпью, в расходе значится 400 000 кг со средним сроком хранения 60 дней.

Текст задания 3: На склад поступило 200 т зерна ячменя с влажностью 20 %, засоренность 6 %. Рассчитать убыль массы зерна после сушки (конечная влажность 14 %), убыль массы зерна после сортировки (конечная засоренность 2,5 %), провести списание продукции после доработки.

**ПРОТОКОЛ
проведения демонстрационного экзамена**

Вид аттестации: Государственная итоговая аттестация

Уровень ДЭ: Профильный уровень

Образовательная организация ОГАПОУ НОК

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Главный эксперт _____

Дата/ время старта и завершения ДЭ _____

Мы, нижеподписавшиеся, подтверждаем корректность выставленных оценок:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Рабочее место	Время начала выполнения задания	Время завершения выполнения задания	Итоговый балл

Выставление баллов осуществлено в присутствии члена ГЭК _____
(ФИО) (подпись)

Экспертная группа

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Главный эксперт _____

Дата _____

Переводная шкала баллов в пятибалльную оценку

Перевод результатов ДЭ из стобальной шкалы в пятибалльную оценку по комплекту оценочной документации по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по КОД 19.02.11-1-2026 профильного уровня производится по таблице 1.

Таблица 1. Перевод баллов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения заданий ДЭ, баллы	0,00-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100,00

ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ
Государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена профильного уровня
в рамках ФП «Профессионалитет»

Дата

Время начала ДЭ

Время завершения ДЭ

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:

Образовательная организация, субъект РФ:

Учебная группа: 3-1 тех.

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация Техник-технолог (Технология хранения и переработки зерна и семян)

КОД 19.02.11-2-2026

№ п/п	ФИО	Количество баллов (по 100 бальной шкале)	Итоговые результаты (оценка по шкале «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

Итого: «5»- __ чел. ____%

«4»- __ чел. ____%

«3»- __ чел. ____%

«2»- __ чел. ____%

Средний балл _____

Качественный показатель _____

Председатель ГЭК:

Главный эксперт:

Члены ГЭК:

1. _____

2. _____

3. _____

Приложение 5**Темы дипломных работ для студентов специальности
19.02. 11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

1. Формирование качества зерна озимой пшеницы за счет оптимизации питания
2. Урожайность и качество семян горчицы белой в зависимости от приемов агротехники
3. Формирование качества зерна яровой пшеницы за счет подбора сортов и удобрений
4. Оптимизация формирования урожайности овса посевного в условиях недостаточного увлажнения
5. Фунгициды и протравители, их влияние на урожайность озимой пшеницы
6. Возделывание сидеральных культур и их влияние на урожайность озимой пшеницы
7. Технология переработки сахарной свёклы
8. Повышение эффективности использования технологического оборудования для производства кормов
9. Совершенствование технологии первичной обработки зерна с целью повышения его товарного качества
10. Совершенствование технологии длительного хранения яблок при применении предуборочных антифунгальных обработок
11. Оптимизация режимов хранения зерна путем внедрения инновационных методов складирования
12. Повышение урожайности капусты пекинской за счет совершенствования приемов агротехники в условиях Белгородской области
13. Совершенствование технологии производства соевого масла за счет способов переработки семян
14. Влияние десикантов на урожайность и посевные качества семян сои
15. Влияние на величину урожайности ярового ячменя системы органических и минеральных удобрений
16. Влияние сроков хранения сахарной свеклы (параметров и режимов технологического оборудования) на выход и качество сахара
17. Повышение выхода сахара за счет совершенствования технологии переработки корнеплодов
18. Технологии производства масложировой продукции и ее совершенствование
19. Повышение эффективности послеуборочной обработки зерновых культур

20. Влияние гибридов подсолнечника и севооборота на урожайность семян и выход масла
21. Совершенствование технологии хранения яблок и применением комплексного биопрепарата
22. Технология приемки, хранения и переработки зерна на элеваторе
23. Обработка зерновых и зернобобовых перед хранением и посевом
24. Технология хранения зерна пшеницы продовольственного назначения
25. Управление качеством зерна на всех этапах, от поля до реализации.
26. Анализ технологии хранения и переработки зерна кукурузы
27. Современные технологии хранения зерна: анализ эффективности и перспективы внедрения
28. Ведение производственно-технологического контроля хранения и переработки зёрна
29. Технология хранения яблок в регулируемой газовой
30. Технология хранения и предпродажной подготовки яблок на предприятии, управление качеством
31. Совершенствование технологической операции сбора яблок
32. Анализ эффективности использования средств для уборки и транспортировки яблок
33. Оптимизация режимов хранения зерна путем внедрения инновационных методов складирования
34. Совершенствование технологических процессов хранения сахарной свеклы
35. Совершенствование технологических процессов производства сахара из сахарной свеклы
36. Совершенствование технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий
37. Совершенствование технологических процессов производства подсолнечного масла
38. Совершенствование технологических приемов выращивания яблони зимних сортов
39. Динамика биохимического состава перспективных сортов яблони в условиях Белгородской в зависимости от поступления минеральных элементов
40. Совершенствование технологии первичной обработки зерна с целью повышения его товарного качества
41. Совершенствование режимов сушки семенного зерна пшеницы
42. Повышение урожайности зерна ячменя за счет совершенствования элементов агротехники
43. Совершенствование технологии длительного хранения яблок при применении предуборочных антифунгальных обработок
40. Оптимизация системы защиты посевов сои от сорняков
41. Влияние биопрепаратов на качество и урожайность зерна сои

42. Система защитных мероприятий в борьбе с вредителями озимой пшеницы и ее эффективность.

43. Система защитных мероприятий в борьбе с сорняками при выращивании подсолнечника и ее эффективность

44. Влияние различных элементов технологии возделывания на продуктивные качества яровой пшеницы.

45. Влияние предшественников озимой пшеницы на урожайность и плодородие почвы.

46. Оптимизация системы обработки почв в технологии возделывания сои

47. Влияние элементов технологии выращивания сахарной свеклы на урожайность и сахаристость корнеплодов

Приложение 7

Сводная ведомость оценки сформированности элементов профессиональных компетенций выпускников
20__ года группа__

№п/п	ФИО выпускника	Наблюдается сформированность элементов профессиональных компетенций (ПК) по ВД					Уровень проявленных ПК на ГИА, %
		ВД. 1. Организационное обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ВД. 2. Организационное обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ВД. 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ВД. 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья		
1		Да/нет/ не в полной мере					
	Уровень проявленных ПК на ГИА, %						

В среднем по группе _____ уровень сформированности ПК

Председатель ГЭК _____
 (подпись) (ФИО)

Члены ГЭК _____
 (подпись) (ФИО)

_____ (подпись) (ФИО)

_____ (подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК _____
 _____ (подпись) (ФИО)

«__» _____ 20__ г.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

выполнения и защиты дипломных работ студентов группы № _____

№ п/ п	ФИО студент а, тема ДР	Оценка дипломной работы					Примечания	
		Руководите ля	Рецензен та	ГЭК			Положительн ые стороны выполнения ДР и ее защиты	Недостатк и выполнен ия ДР и ее защиты
				Выполнен ие	Защит а	Итогов ая		
1								
2								

Председатель ГЭК

(подпись)_____
(ФИО)

Члены ГЭК

(подпись)_____
(ФИО)_____
(подпись)_____
(ФИО)_____
(подпись)_____
(ФИО)

Секретарь ГЭК

(подпись)_____
(ФИО)

« ____ » _____ 20----