

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



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

## ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

(Комплект оценочной документации)

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

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

## 2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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

### 3. КОД

#### 3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

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

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

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

**Общие организационные требования:**

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица № 2

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

---

<sup>1</sup> Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

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

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
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

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

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

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>3</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля <sup>4</sup>
<b>Инвариантная часть КОД</b>						
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	■	■	■	1, 2
		Навык: регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции	■	■	■	1
		Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян	■	■	■	1, 2
		Умение: эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян	■	■	■	2

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

<sup>4</sup> Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

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

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

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

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	<b>23,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>25,00</b>

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

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Таблица № 7

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

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

Таблица № 8

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

<sup>6</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

<sup>7</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	технологических линиях (по выбору)	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>3,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление технологического обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян	<b>19,00</b>
		Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>13,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>8</sup>	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	<b>38,00</b>
		Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>3,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>

<sup>8</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

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

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

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

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

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

Таблица № 10

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

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

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

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

<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262 н «об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
<b>4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13			1	1	1	шт

2.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.13	1	1	1	шт		
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт		
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт		
2.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1	1	пач		
3.	Карандаш черной графитный	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	1	1	1	шт		
4.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.19.73	1	1	1	шт		
5.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт		
6.	Степлер со сменными скобами	На усмотрение учебной организации	22.29.25	1	1	1	шт		
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

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

### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

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

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>10</sup>	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>11</sup>
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

<sup>10</sup> количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

<sup>11</sup> количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

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

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- особенности проведения оценки процесса, а не итогового продукта.

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

#### 1. Общие требования по технике безопасности.

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

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

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

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

#### 1.3. Обучающимся следует:

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

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

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

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

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

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

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

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

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

## 2.5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования;

- удобно и устойчиво разместить инструмент, инвентарь на рабочем столе.

## 2.6. Проверить исправность оборудования.

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

## 3. Требования по технике безопасности во время работы.

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

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

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

- счетчик семян, проверьте правильность установки счетчика семян на горизонтальной поверхности и подключите к источнику питания. Включите;

- метрическая пурка пользоваться инструкцией к пурке.

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

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

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

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

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

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

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

#### **Организационные требования:**

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

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

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

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

### 3.6 Образец задания

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

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору), Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

#### Образец задания для ДЭ в рамках ПА

##### Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

Необходимые приложения:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

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

### **Образец задания для ГИА ДЭ БУ**

#### **Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.**

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

Необходимые приложения:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

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

## **Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.**

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

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

Необходимые приложения:

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил\_3\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил\_4\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

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

### **Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**

#### **Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры.**

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

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

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

Необходимые приложения:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M1.docx

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

## **Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований.**

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

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

Необходимые приложения:

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил\_3\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

Прил\_4\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-M2.docx

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

### **Модуль 3. Выполнение лабораторных исследований.**

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

Для выполнения задания обучающемуся необходимо:

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

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

Необходимые приложения:

Прил\_5\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-МЗ.docx

Прил\_6\_ОЗ\_КОД 19.02.11-1-2026-МЗ.docx

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

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

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

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

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

Таблица № 1.1

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

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

Таблица № 1.2

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

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

Таблица № 1.3

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

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

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

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

#### **Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ**

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

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

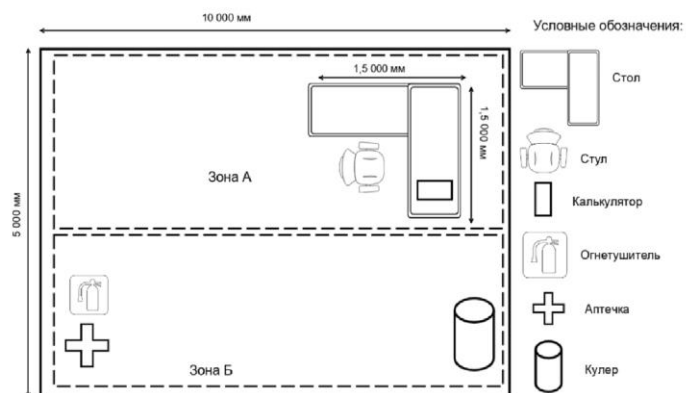
Таблица № 1.4

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

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

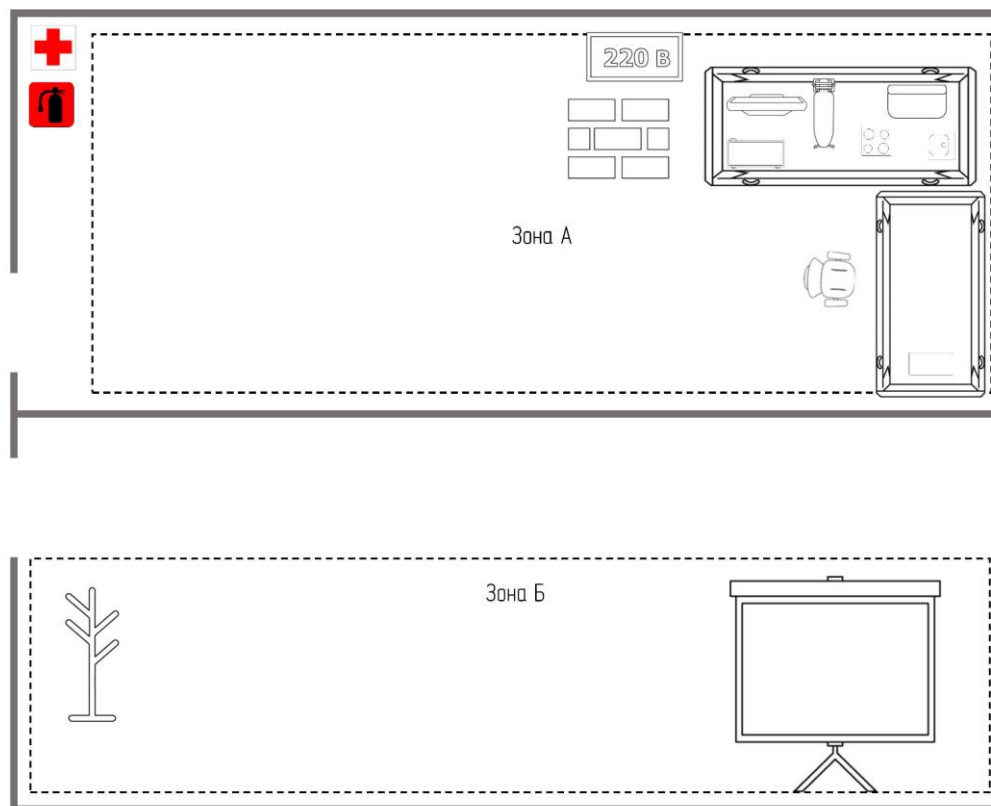
Таблица № 1.5



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

**Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА**

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

### Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



-  Стол
-  Стул
-  Калькулятор
-  Весы лабораторные
-  Метрическая пурка
-  Счетчик семян
-  Влагомер
-  Комплект сит
-  Поддон деревянный, зерновая культура
-  Разборная доска
-  Оборудование для отсчет времени
-  Вешалка
-  Аптечка
-  Огнетушитель

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

### Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

