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

**УТВЕРЖДЕНА**
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 27.08.2026 № 01-09-285/2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D939B7AA3D0D5EF2527F978895A04048
Владелец: АБРАМОВ АЛЕКСЕЙ МИХАЙЛОВИЧ
Действителен: с 27.08.2025 до 20.11.2026

# СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

## Том 1
## (инвариантная часть)

| | |
|---|---|
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья |
| **Наименование квалификации** (наименование направленности) | Техник-технолог (Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) |

| | |
|---|---|
| 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 (ред. от 03.07.2024) |
| Виды аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| | Промежуточная аттестация |
| Уровень демонстрационного экзамена: | Базовый |
| | Профильный (инвариантная часть) |
| Шифр КИМ: | КИМ 19.02.11-2-2027 |

# 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕРМИНОВ И СОКРАЩЕНИЙ

| | | |
|---|---|---|
| **ГИА** | - | государственная итоговая аттестация |
| **ДЭ** | - | демонстрационный экзамен |
| **ДЭ БУ** | - | демонстрационный экзамен базового уровня |
| **ДЭ ПУ** | - | демонстрационный экзамен профильного уровня |
| **КИМ** | - | контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы |
| **ОК** | - | общая компетенция |
| **ПА** | - | промежуточная аттестация |
| **ПК** | - | профессиональная компетенция |
| **СПО** | - | среднее профессиональное образование |
| **ФГОС СПО** | - | федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан контрольный измерительный материал |
| **ЦПДЭ** | - | центр проведения демонстрационного экзамена |
| **Участник ДЭ** | - | обучающийся, физическое лицо, осваивающее образовательную программу |

## 2. СТРУКТУРА СПЕЦИФИКАЦИИ КИМ (ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ)

Спецификация КИМ (инвариантная часть) включает:

1. Комплекс основных характеристик для проведения демонстрационного экзамена;
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. Инструкции по технике безопасности;
4. Условия привлечения экспертов;
5. Образцы заданий;
6. Примерный план застройки площадки ДЭ.

# 3. СПЕЦИФИКАЦИЯ КИМ

## 3.1 Комплекс основных характеристик для проведения ДЭ

**Применимость спецификации КИМ.** Настоящая спецификация КИМ предназначена 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 (инвариантная часть) |

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

КИМ в части ГИА (ДЭ ПУ) включает в себя инвариантную и вариативную части. КИМ в части ГИА (ДЭ БУ) является инвариантной частью КИМ для проведения ГИА (ДЭ ПУ).

Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета.

**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 КИМ, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы, и критериев их оценивания.

3. КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена государственной экзаменационной комиссии, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов государственной экзаменационной комиссии, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии со спецификацией КИМ.

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 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.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии со спецификацией КИМ.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности ЦПДЭ 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.

11. Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, 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 администратором центра проведения экзамена в протоколах.

12. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется администратором центра проведения экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

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

15. Для выполнения заданий КИМ 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 КИМ (инвариантная/ вариативная)** | **Продолжительность ДЭ[1]** |
|---|---|---|---|
| ПА | **-** | Инвариантная часть | **1 ч. 30 мин.** |
| ГИА | базовый | Инвариантная часть | **3 ч. 00 мин.** |
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | ***4 ч. 00 мин.[2]*** |

[1] Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

[2] Время является рекомендованным. Образовательные организации на свое усмотрение при наличии мотивированного обоснования могут увеличить время, рекомендованное на выполнение вариативной части профильного уровня.

**Требования к содержанию спецификации КИМ.** Единое базовое ядро содержания КИМ (таблица № 3) сформировано на основе вида/видов 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 КИМ[3]** | | |
|---|---|---|
| **Вид деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
| Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПК. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Навык: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | | Умение: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой |
| | | Умение: отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания |
| | | Умение: соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием |

[3] Единое базовое ядро содержания КИМ – общая (сквозная) часть КИМ, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

| | | |
|---|---|---|
| | ПК. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Навык: оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации |
| | | Умение: вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| | | Умение: применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты |
| | | Умение: производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | | Умение: осуществлять химический и физико-химический анализ |

Содержательная структура спецификации КИМ представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

| Вид деятельности | Перечень оцениваемых ОК, ПК | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) | ПА[4] | ГИА ДЭ БУ | № Задания[5] |
|---|---|---|---|---|---|
| Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПК. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Навык: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием | ■ | ■ | 1 |

[4] Содержание КИМ в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КИМ.

[5] Наименование и порядковый номер задания определяются видом аттестации и уровнем ДЭ.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ПК. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Навык: оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | ■ | ■ | 1 |
| | | Умение: осуществлять химический и физико-химический анализ | ■ | ■ | 1 |
| Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных | ПК. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | Навык: определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию | | ■ | 3 |
| | | Умение: рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | | ■ | 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| технологических линиях (по выбору) | ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умение: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части | | ■ | 2, 3 |
| Содержание вариативной части КИМ определяет образовательная организация самостоятельно в соответствии с образовательной программой СПО и формируется с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями) в рамках применения профессионалитета.<br>Форма спецификации вариативной части КИМ для проведения ГИА ДЭ ПУ представлена в приложении 1 к настоящей спецификации КИМ. | | | | | Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КИМ |

| № Задания | Наименование выполняемой задачи | ПА | ГИА ДЭ БУ |
|---|---|---|---|
| Задание 1 | Выполнение лабораторного контроля полуфабрикатов | ■ | ■ |
| Задание 2 | Расчет производственной рецептуры и часовой производительности печи | | ■ |
| Задание 3 | Поиск ошибки в аппаратурно-технологической схеме, выявление точек для технологического контроля | | ■ |

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

Таблица № 5

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КИМ (Совокупность инвариантной и вариативной частей)** | **Максимальный балл** |
|---|---|---|---|
| ПА | ДЭ | Инвариантная часть | 25 из 25 |
| *ГИА* | ДЭ БУ | | 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** | **Критерий оценивания[6]** | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| 1 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **12,00** |
| | | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **13,00** |
| | | **ИТОГО** | **25,00** |

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

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

Таблица № 7

| № п/п | Вид деятельности | Критерий оценивания[7] | Баллы |
|---|---|---|---|
| 1 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **12,00** |
| | | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **13,00** |
| 2 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | **42,00** |
| | | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **8,00** |
| | | **ИТОГО** | **75,00** |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

| № п/п | Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности | Критерий оценивания[8] | Баллы |
|---|---|---|---|
| 1 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **12,00** |

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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | **13,00** |
| 2 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | Осуществление технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | **42,00** |
| | | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **8,00** |
| **ИТОГО (инвариантная часть)** | | | **75,00** |
| **ВСЕГО (вариативная часть)[9]** | | | **25,00** |
| **ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)** | | | **100,00** |

[9] Критерии оценивания вариативной части КИМ разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями-партнерами.

## 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 № 9.

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 № 9

| **1. Зоны площадки** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Наименование зоны площадки** | | | | **Код зоны площадки** | | | |
| Рабочее место участника | | | | А | | | |
| Общая зона | | | | Б | | | |
| Рабочее место экспертов / Администратора центра проведения экзамена | | | | 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 | |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | |
| 1. | Эксикатор с кальцием хлористым | На усмотрение образовательной организации | 26.51.53 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 2. | Часы | На усмотрение образовательной организации | 26.51 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 3. | Стол | На усмотрение образовательной организации | 31.01.12 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. | Стул | На усмотрение образовательной организации | 31.01.12 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 5. | Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок | На усмотрение образовательной организации | 26.20.13 | На 1 раб. место | - | 1 | шт |
| 6. | Стол лабораторный | На усмотрение образовательной организации | 31.09 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1. | Совок для проб | На усмотрение образовательной организации | 26.51.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 2. | Колба коническая типа Кн | Вместимость 100 см3 | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 3. | Колба коническая типа Кн | Вместимость 250 см3 | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 4. | Капельница | Вместимость 25 см3 | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 5. | Капельница | Вместимость 50 см3 | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 6. | Бюретка | На усмотрение образовательной организации | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 7. | Пипетка | 2-го класса точности, вместимость 2 см3 | 23.19.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 8. | Стакан химический | Объем: 250 см3 | 23.13.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 9. | Шпатель | На усмотрение образовательной организации | 32.50.13 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 10. | Совок для сыпучих продуктов | На усмотрение образовательной организации | 22.29.23 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 11. | Контейнер с крышкой | Материал пластик пищевой, объем 2 литра | 29.20.21 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 12. | Штатив для бюретки | На усмотрение образовательной организации | 26.51.53.190 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13. | Калькулятор | На усмотрение образовательной организации | 28.23.12.110 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 14. | Спринцовка | На усмотрение образовательной организации | 32.50.13.190 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 15. | Цилиндр мерный | Материал стекло, объем - 500 мл | 23.19.23.110 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 16. | Воронка | На усмотрение образовательной организации | 23.19.23.110 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 17. | Ступка и пестик | На усмотрение образовательной организации | 23.44.11.110 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 18. | Бутыль для воды | На усмотрение образовательной организации | 22.22.14.190 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 19. | Бутыль для хранения щелочи | На усмотрение образовательной организации | 22.22.14.190 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 20. | Колба коническая | Кн 100 см3 | 23.13.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 21. | Колба коническая | типа Кн 250 см3 | 23.13.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 22. | Стакан химический стеклянный | 100см3 | 23.13.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 23. | Стеклянная палочка | На усмотрение образовательной организации | 23.13.12 | На 1 раб. место | 2 | 2 | шт |
| 24. | Тигельные щипцы | На усмотрение образовательной организации | 26.51.12.190 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| 25. | Термометр | На усмотрение образовательной организации | 26.51.51.110 | На 1 раб. место | 1 | 1 | шт |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |
| 1. | Мука пшеничная в упаковке с этикеткой | Высший сорт | 10.61.32 | На 1 участника | 1 | 1 | кг |
| 2. | Мука пшеничная в упаковке с этикеткой | Первый сорт | 10.61.32 | На 1 участника | 1 | 1 | кг |
| 3. | Гидроокись натрия | Раствор концентрацией 0,1 моль/дм3 | 20.59.52 | На 1 участника | 50 | 50 | мл |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. | Фенолфталеин | 1%-ный спиртовой раствор | | 20.59.52 | На 1 участника | 10 | 10 | мл |
| 5. | Вода дистиллированная | На усмотрение образовательной организации | | 20.13.52 | На 1 участника | 700 | 700 | мл |
| 6. | Бумага | Офисная, формат А4, белая | | 17.12.14 | На 1 участника | 5 | 10 | лист |
| 7. | Ручка | На усмотрение образовательной организации | | 32.99.12 | На 1 участника | 1 | 1 | шт |
| 8. | Дрожжи прессованные | На усмотрение образовательной организации | | 10.89.13 | На 1 участника | 0.05 | 0.05 | кг |
| 9. | Дрожжи сухие | На усмотрение образовательной организации | | 10.89.13 | На 1 участника | 0.05 | 0.05 | кг |
| 10. | Соль пищевая | На усмотрение образовательной организации | | 08.93.10 | На 1 участника | 0.1 | 0.1 | кг |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | | - | - | - | - | - |
| **3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ** | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку) | Количество мест/ участников | Количество | | Единица измерения |
| | | | | | | ПА | ГИА ДЭ БУ | |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | | |
| 1. | Стол лабораторный | На усмотрение образовательной организации | 31.09.1 | На кол-во раб. мест | 2 | 1 | 1 | шт |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный | Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С | 28.99.31 | На кол-во раб. мест | 3 | 1 | 1 | шт |
| 3. | Весы лабораторные общего назначения | Допустимая погрешность взвешивания ± 0,01 г | 28.29.31 | На кол-во раб. мест | 3 | 1 | 1 | шт |
| 4. | Ареометр | Диапазон измерения массовой доли соли от 0 до 9% | 26.51.5 | На кол-во раб. мест | 3 | 1 | 1 | шт |
| 5. | Ареометр | Диапазон измерения массовой доли соли от 9 до 18% | 26.51.5 | На кол-во раб. мест | 3 | 1 | 1 | шт |
| 6. | Ареометр | Диапазон измерения массовой доли соли от 18 до 26% | 26.51.5 | На кол-во раб. мест | 3 | 1 | 1 | шт |
| 7. | Мусорная корзина | На усмотрение образовательной организации | 22.23.13.110 | На всю площадку | - | 1 | 1 | шт |
| 8. | Стол с моечной ванной | Габаритные размеры: не менее 1000х600х850 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь | 27.51.21 | На всю площадку | - | 2 | 2 | шт |
| 9. | Смеситель для холодной и горячей воды | На усмотрение образовательной организации | 28.14.11 | На всю площадку | - | 1 | 1 | шт |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | | |
| 1. | Бумажные полотенца | На усмотрение образовательной организации | 17.22.11.130 | На всю площадку | - | 1 | 1 | рул |
| 2. | Губка для мытья посуды | На усмотрение образовательной организации | 13.92.24.190 | На всю площадку | - | 5 | 5 | шт |
| 3. | Ершик для мытья посуды | На усмотрение образовательной организации | 32.91.19.130 | На всю площадку | - | 5 | 5 | шт |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. | Контейнер одноразовый | Объем: 200 мл | 22.22.13 | На всю площадку | - | 30 | 30 | шт |
| 5. | Мешки для мусора | На усмотрение образовательной организации | 22.22.12.190 | На всю площадку | - | 20 | 20 | шт |
| 6. | Стаканы одноразовые | На усмотрение образовательной организации | 22.29.23.110 | На всю площадку | - | 100 | 100 | шт |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | | |
| 1. | Аптечка | Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий» | 21.20.24 | На всю площадку | - | 1 | 1 | шт |
| 2. | Огнетушитель | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | 28.29.22 | На всю площадку | - | 1 | 1 | шт |
| **4. Инфраструктура рабочего места администратора центра проведения экзамена** | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | | ОКПД-2 | | Количество | | Единица измерения |
| | | | | | | ПА | ГИА ДЭ БУ | |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | | |
| 1. | Стол | На усмотрение образовательной организации | | 31.01.12 | | 1 | 1 | шт |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Стул | На усмотрение образовательной организации | | 31.01.12 | 1 | 1 | шт |
| 3. | Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок | На усмотрение образовательной организации | | 26.20.13 | 1 | 1 | шт |
| 4. | Многофункциональное устройство / принтер | На усмотрение образовательной организации | | 28.23.23 | 1 | 1 | шт |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |
| 1. | Бумага | Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.) | | 17.12.14 | 1 | 1 | пач |
| 2. | Ручка | На усмотрение образовательной организации | | 32.99.12 | 1 | 1 | шт |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | | - | - | - | - |
| **5. Инфраструктура рабочего места экспертной группы** | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов) | Количество экспертов | Количество | Единица измерения |
| | | | | | | ПА / ГИА ДЭ БУ | |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | |
| 1. | Стул | На усмотрение образовательной организации | 31.01.11 | На 1 эксперта | - | 1 | 1 | шт |
| 2. | Стол | На усмотрение образовательной организации | 31.01.12 | На кол-во экспертов | 2 | 1 | 1 | шт |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | | |
| 1. | Бумага | Офисная, формат А4, белая | 17.12.14 | На всех экспертов | - | 50 | 50 | лист |
| 2. | Ручка | На усмотрение образовательной организации | 32.99.12 | На 1 эксперта | - | 1 | 1 | шт |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **6. Дополнительные технические характеристики и описание площадки** | | | | | | | | |
| **6.1. Дополнительная инфраструктура для подготовки рабочего места участника** | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника) | Количество | Количество | | Единица измерения |
| | | | | | | ПА | ГИА ДЭ БУ | |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - | - |
| **6.2 Дополнительные технические требования к площадке** | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## 3.3 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН, регламентирующих условия труда, и правил по охране труда при выполнении соответствующих видов работ.

- Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ): спецодежду, спецобувь, средства защиты рук и глаз.
- Ознакомьтесь с инструкциями по охране труда для данного вида работ.
- Пройдите инструктаж по охране труда перед началом работы.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

- Проверьте исправность оборудования и инструментов.
- Наденьте необходимые средства индивидуальной защиты.
- Убедитесь в наличии и исправности первичных средств пожаротушения.
- Организуйте рабочее место в соответствии с требованиями безопасности.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

- Работайте только в исправной спецодежде и спецобуви.
- Соблюдайте правила эксплуатации оборудования.
- Не допускайте посторонних лиц на рабочее место.
- Немедленно прекращайте работу при обнаружении неисправностей оборудования или при угрозе безопасности.
- Поддерживайте порядок на рабочем месте, убирайте рабочее место после завершения операций.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

- При возникновении аварийной ситуации (пожар, неисправность оборудования) немедленно прекратите работу.
- Сообщите о происшествии ответственному лицу.
- Примите меры по эвакуации согласно плану.

- Используйте первичные средства пожаротушения.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- Отключите оборудование от источников питания.
- Уберите рабочее место от производственных отходов и загрязнений.
- Снимите и уложите спецодежду и спецобувь в отведённое место.
- Пройдите проверку СИЗ и сдайте их на хранение.
- Проинформируйте ответственное лицо о выявленных неисправностях оборудования и нарушениях.

**Организационные требования:**

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности (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 данную инструкцию.

2. Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, экспертную группу, 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.

## 3.4 Условия привлечения экспертов

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 № 10.

Таблица № 10

| **Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ** | **Минимальное количество экспертов[10]** | **Рекомендуемое количество экспертов[11]** |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 2 |
| 3 | 2 | 3 |
| 4 | 2 | 3 |
| 5 | 2 | 3 |
| 6 | 2 | 3 |
| 7 | 2 | 3 |
| 8 | 2 | 3 |
| 9 | 2 | 3 |
| 10 | 2 | 3 |
| 11 | 2 | 3 |
| 12 | 2 | 3 |
| 13 | 2 | 3 |
| 14 | 2 | 3 |
| 15 | 2 | 3 |
| 16 | 2 | 3 |
| 17 | 2 | 3 |
| 18 | 2 | 3 |
| 19 | 2 | 3 |
| 20 | 2 | 3 |
| 21 | 2 | 3 |
| 22 | 2 | 3 |
| 23 | 2 | 3 |
| 24 | 2 | 3 |
| 25 | 2 | 3 |

[10] количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ
[11] количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

## 3.5 Образец заданий

Содержание задания ДЭ зависит от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого задания представлена в таблице № 11.

Таблица № 11

| **Задания** | **Вид деятельности** | **Продолжительность выполнения Задания / Максимальная продолжительность ДЭ** | |
|---|---|---|---|
| | | **ДЭ в рамках ПА** | **ГИА ДЭ БУ** |
| Задание 1 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 1 ч. 30 мин. | 1 ч. 30 мин. |
| Задание 2 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | | 0 ч. 50 мин. |
| Задание 3 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) | | 0 ч. 40 мин. |
| Максимальная продолжительность ДЭ: | | 1 ч. 30 мин. | 3 ч. 00 мин. |

### Образец задания для ДЭ в рамках ПА

### Задание 1. Выполнение лабораторного контроля полуфабрикатов

Проведите следующие лабораторные анализы полуфабрикатов для производства хлебобулочных изделий:

- влажность и кислотность для теста и опары
- концентрация раствора

Оформите отчет, сделайте вывод по дальнейшей работе с полуфабрикатом

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КИМ_19.02.11-2-2027.docx

Инструкции для технического эксперта: В соответствии с заданием необходимо приготовить дрожжевое тесто (для хлеба, булочек, пирожков, пиццы и т.д.). Важно строго соблюдать ограничение по времени: общая продолжительность выдержки заготовки с момента окончания замеса не должна превышать 5 часов

## Образец задания для ГИА ДЭ БУ

## Задание 1. Выполнение лабораторного контроля полуфабрикатов

Проведите следующие лабораторные анализы полуфабрикатов для производства хлебобулочных изделий:

- влажность и кислотность для теста и опары
- концентрация раствора

Оформите отчет, сделайте вывод по дальнейшей работе с полуфабрикатом

Необходимые приложения:
Прил_1_ОЗ_КИМ_19.02.11-2-2027.docx

Инструкции для технического эксперта: В соответствии с заданием необходимо приготовить дрожжевое тесто (для хлеба, булочек, пирожков, пиццы и т.д.). Важно строго соблюдать ограничение по времени: общая продолжительность выдержки заготовки с момента окончания замеса не должна превышать 5 часов

## Задание 2. Расчет производственной рецептуры и часовой производительности печи

Произведите расчет производственной рецептуры для хлебобулочного изделия на основе унифицированной рецептуры и часовой производительности печи.

Необходимые приложения: отсутствуют.

## Задание 3. Поиск ошибки в аппаратурно-технологической схеме, выявление точек для технологического контроля

1. Изучите представленную аппаратурно-технологическую схему производства хлебобулочного или кондитерского изделия (схема прилагается).
2. На схеме:
    - обозначьте условными обозначениями технологические точки контроля качества - места, где необходимо проводить измерения и проверки параметров сырья, полуфабрикатов или готовой продукции;
    - для каждой обозначенной точки укажите, какой параметр контролируется (например: влажность сырья, кислотность полуфабриката, температура выпечки, концентрация раствора, массовая доля сухих веществ и т.д.);
    - составьте экспликацию оборудования.
3. Проанализируйте последовательность технологических операций на схеме. Найдите одну ошибку в технологическом процессе (нарушение последовательности этапов, отсутствие необходимого контроля, некорректное оборудование и т.п.).
4. В письменном отчёте:
    - представьте схему с нанесёнными условными обозначениями точек контроля;
    - опишите выявленную ошибку в технологическом процессе (при необходимости предложите конкретное исправление ошибки и кратко обоснуйте)

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КИМ_19.02.11-2-2027.png

## 3.6 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен на рисунке 1

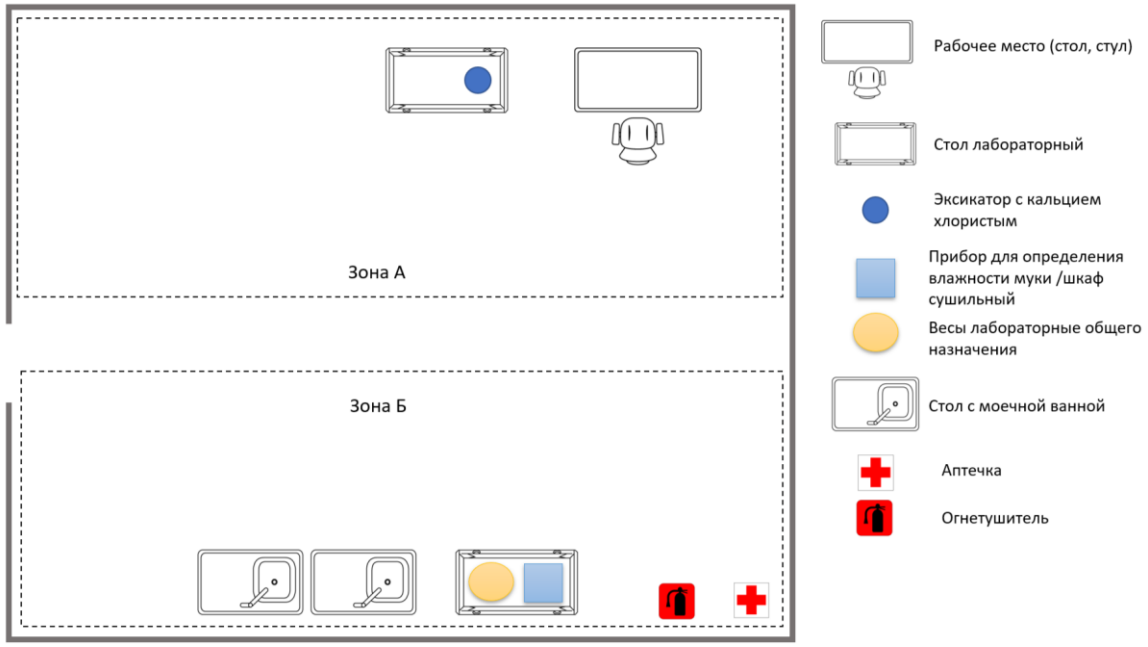



Рисунок 1

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

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА БУ, представлен на рисунке 2

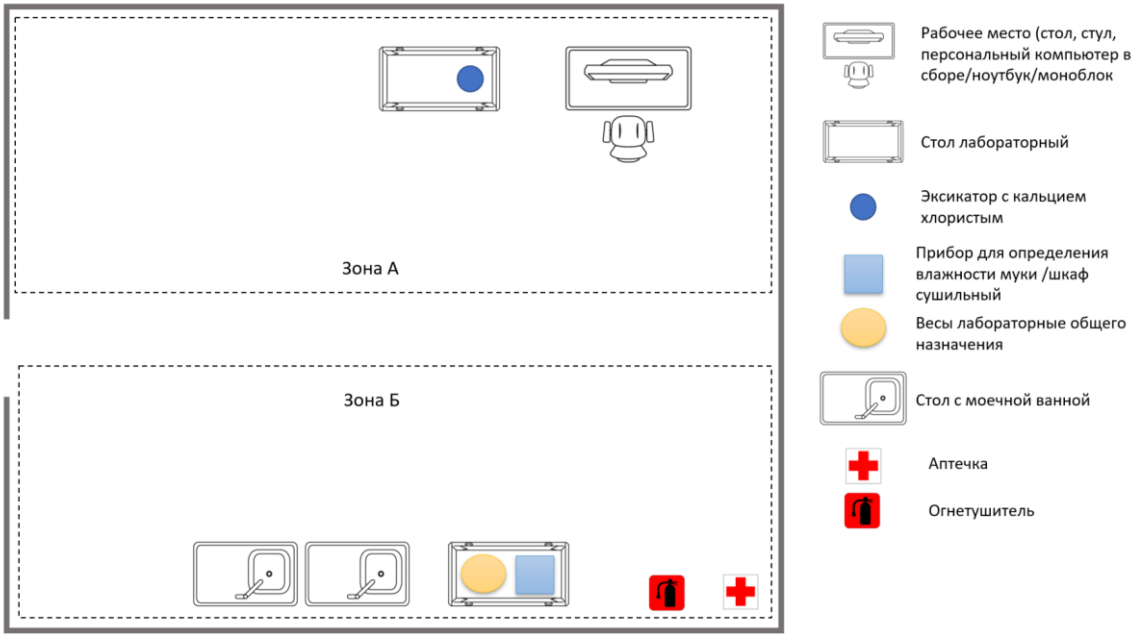



Рисунок 2

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

Приложение 1 к спецификации КИМ
Тома 1 (инвариантная часть)

**ФОРМА СПЕЦИФИКАЦИИ КИМ ДЭ ТОМ 2 (ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ)**

| **СОГЛАСОВАНА** | **УТВЕРЖДЕНА** |
|---|---|
| _____ / ФИО<br>«__» _____202_ г.<br>МП | _____ / ФИО<br>«__» _____202_ г.<br>МП |

# СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

## Том 2 (вариативная часть)

| | |
|---|---|
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | XX.01(02).XX Наименование профессии (специальности) |
| **Наименование квалификации** (наименование направленности) | Наименование(-я) квалификации(-й) (наименование направленности) |

| | |
|---|---|
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по <профессии (специальности)> XX.<01(02)>.XX <наименование профессии (специальности)>, утвержденный приказом <Минобрнауки России (Минпросвещения России)> от XX.XX.XXXX № (ред. от XX.XX.XXXX) |
| Виды аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| Уровень демонстрационного экзамена: | Профильный (вариативная часть) |
| Шифр КИМ: | КИМ XX.XX.XX-X-2027 |

# 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕРМИНОВ И СОКРАЩЕНИЙ

| | | |
|---|---|---|
| **ГИА** | - | государственная итоговая аттестация |
| **ДЭ** | - | демонстрационный экзамен |
| **ДЭ ПУ** | - | демонстрационный экзамен профильного уровня |
| **КИМ** | - | контрольные измерительные материалы, представляющие собой комплексы заданий стандартизированной формы |
| **ОК** | - | общая компетенция |
| **ПК** | - | профессиональная компетенция |
| **СПО** | - | среднее профессиональное образование |
| **ФГОС СПО** | - | федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан контрольный измерительный материал |
| **ЦПДЭ** | - | центр проведения демонстрационного экзамена |

# 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ КИМ (ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ)

## 2.1Комплекс основных характеристик для проведения ДЭ

КИМ в части ГИА ДЭ ПУ включает составные части – инвариантную и вариативную части.

Настоящая спецификация КИМ (вариативной части) предназначена для организации и проведения вариативной части ГИА ДЭ ПУ (далее – ПУ ВЧ).

Для выполнения заданий КИМ ПУ ВЧ *предусматривается / не предусматривается* наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров)[12].

Продолжительность ДЭ ПУ ВЧ определяется в соответствии с данными, приведенными в таблице № 1.

Таблица № 1

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КИМ (инвариантная/ вариативная)** | **Продолжительность ДЭ** |
|---|---|---|---|
| ГИА | Профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | *4 астрономических ч.*[13] |
| | | Вариативная часть | **0 ч. 00 мин.** |

[12] Информация о волонтерах может быть дополнена в случае, если это предусмотрено особенностью выполнения задания вариативной части КИМ.

[13] Время является рекомендованным. Образовательные организации на свое усмотрение при наличии мотивированного обоснования могут увеличить время, рекомендованное на выполнение вариативной части профильного уровня.

Содержательная структура спецификации КИМ (вариативной части) представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

| **Вид деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** | **№ Задания[14]** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **№ Задания** | **Наименование задания** | | |
| **Задание n** | | | |
| **Задание n** | | | |
| **Задание n** | | | |

[14] Наименование и порядковый номер задания определяются видом аттестации и уровнем ДЭ .

Распределение значений максимальных баллов (таблица № 3) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КИМ.

Таблица № 3

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КИМ | Максимальный балл |
|---|---|---|---|
| ПА | ДЭ | Инвариантная часть | 25 из 25 |
| ГИА | ДЭ БУ | | 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 ПУ ВЧ в рамках ГИА представлено в таблице № 4.

Таблица № 4

| № п/п | Вид деятельности | Критерий оценивания[15] | Баллы |
|---|---|---|---|
| | | | 0,00 |
| | | | 0,00 |
| | | | 0,00 |
| | | **ВСЕГО (вариативная часть)[16]** | **25,00** |

[15] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

[16] Критерии оценивания вариативной части КИМ разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных работодателем (работодателями), участвующим в управлении образовательной организацией и в организации образовательной деятельности на всех этапах разработки и реализации образовательных программ среднего профессионального образования, включая практическую подготовку, в целях кадрового обеспечения соответствующих отраслей экономики и социальной сферы.

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания для проведения ДЭ ПУ ВЧ представлен в таблице № 5.

Таблица № 5

| **1. Зоны площадки** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Наименование зоны площадки** | | | | **Код зоны площадки** | | |
| Рабочее место участника | | | | А | | |
| Общая зона | | | | Б | | |
| Рабочее место экспертов / Администратора центра проведения экзамена | | | | 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 для проведения ГИА ДЭ ПУ | Единица измерения |
| **Перечень оборудования** | | | | | | |
| 1. | Не требуется[17] | - | - | - | - | - |
| **Перечень инструментов** | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - |

[17] Здесь и далее в соответствующих строках прописывается «Не требуется», если для выполнения задания / заданий вариативной части КИМ не требуется дополнение к перечню оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, представленному в инвариантной части КИМ.

| 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 для проведения ГИА ДЭ ПУ | Единица измерения |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |

| 4. Инфраструктура рабочего места администратора центра проведения экзамена | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ | Единица измерения |
| **Перечень оборудования** | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - |
| **Перечень инструментов** | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - |

| 5. Инфраструктура рабочего места экспертной группы | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов) | Количество экспертов | Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ | Единица измерения |
| **Перечень оборудования** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень инструментов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **Оснащение средствами, обеспечивающими технику безопасности** | | | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки** | | | | | | | |
| **6.1 Дополнительная инфраструктура для подготовки рабочего места участника** | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника) | Количество | Количество для проведения ГИА ДЭ ПУ | Единица измерения |
| 1. | Не требуется | - | - | - | - | - | - |
| **6.2 Дополнительные технические требования к площадке** | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | | | | | |
| 1. | Не требуется | - | | | | | |

## 2.3 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.[18]
2. Требования по технике безопасности перед началом работы.
3. Требования по технике безопасности во время работы.
4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.
5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

## 2.4 Условия привлечения экспертов

Количество экспертов для проведения ГИА в форме ДЭ ПУ ВЧ, представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

| **Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ** | **Минимальное количество экспертов[19]** | **Рекомендуемое количество экспертов[20]** |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |
| 19 | | |
| 20 | | |
| 21 | | |
| 22 | | |
| 23 | | |
| 24 | | |
| 25 | | |

[18] Если не требуется, то пишется «Не требуется отдельной инструкции по технике безопасности для проведения ДЭ ПУ ВЧ, отличной от представленной в инвариантной части КИМ».
[19] количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ
[20] количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

## 2.5 Образцы заданий

Продолжительность выполнения каждого задания представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

| **Задания** | **Вид деятельности** | **Продолжительность выполнения Задания / Максимальная продолжительность ДЭ ПУ ВЧ** |
|---|---|---|
| | | **ГИА ДЭ ПУ** |
| Задание n | ВД n | 0 ч. 00 мин. |
| Задание n | ВД n, ВД n | 0 ч. 00 мин. |
| Задание n | ВД n, ВД n | 0 ч. 00 мин. |
| Задание n | ВД n | 0 ч. 00 мин. |
| Задание n | ВД n | 0 ч. 00 мин. |
| Максимальная продолжительность ДЭ ПУ ВЧ: | | 0 ч.00 мин. |

### Образец задания для ГИА ДЭ ПУ ВЧ

**Задание n. <Наименование задания>**[21]

*Текст задания*

Необходимые приложения:

Инструкция для администратора центра проведения экзамена:

Инструкция для технического эксперта:

**Задание n. <Наименование задания>**

*Задание инвариантной части КИМ дополняется в вариативной части следующими задачами (действиями):*

*Текст-дополнение*[22]

Необходимые приложения:

Инструкция для администратора центра проведения экзамена:

Инструкция для технического эксперта:

[21] Макет экспорта при формировании задания без расширения

[22] Если задание инвариантной части КИМ содержало нумерацию, ее необходимо продолжить в тексте-дополнении.

## 2.6. Примерный план застройки площадки ДЭ

Пример оформления плана застройки ЦПДЭ для проведения ГИА ДЭ ПУ ВЧ представлен на рисунке 3.

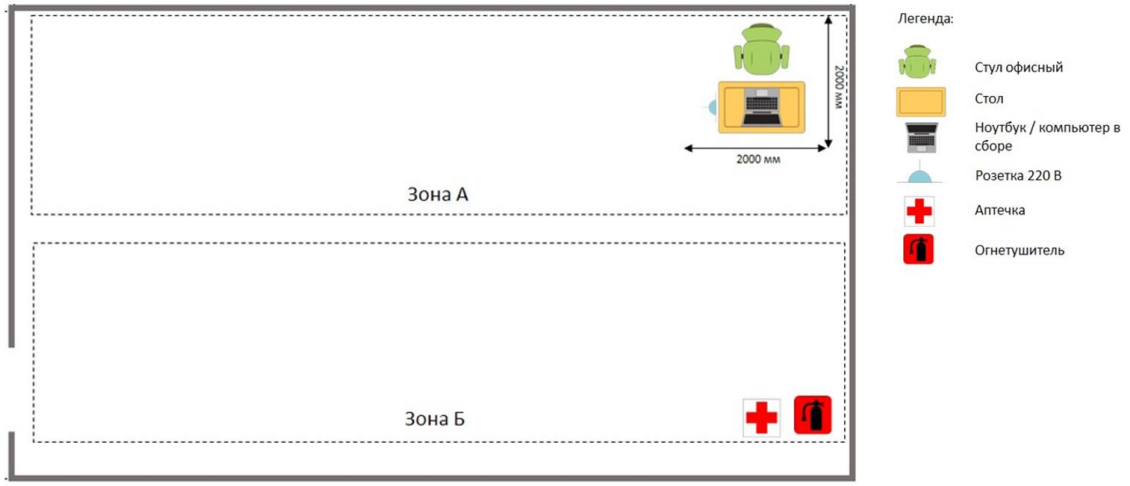



Рисунок 3