ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Методические рекомендации для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования

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

Спецификация КИМ определяет, что демонстрационный экзамен включает:

- для проведения промежуточной аттестации (ПА) – 1 задание;

- для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена базового уровня (ГИА ДЭ БУ) – 3 задания

Таблица 1 – Информация о заданиях ДЭ

Структура/основные разделы	**№ задания**		
	1	**2**	**3**
Что оценивается *(наименование заданий)*	Выполнение лабораторного контроля полуфабрикатов	Расчет производственной рецептуры и часовой производительности печи	Поиск ошибки в аппатурно-технологической схеме, выявление точек для технологического контроля
Вид(ы) деятельности подлежащие оценке	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Время выполнения заданий	1 час 30 минут	50 минут	40 минут
Оцениваемый процесс / итоговый продукт	Совокупность процесса и продукта	Совокупность процесса и продукта	Продукт
Что нужно сделать *(четкий алгоритм по шагам)*	1) подготовка рабочего места 2) проведение анализа 3) заполнение журнала производственного контроля	1) получить задание 2) изучить вводные данные 3) выполнить расчет 4) убедиться, что есть производственная рецептура, и рассчитана часовая производительность печи 4) сдать экспертам готовый расчет (в свободной форме)	1) получить задание 2) изучить вводные данные 3) обозначить (условными обозначениями) технологические точки контроля с указанием контролируемого параметра 4) пронумеруйте оборудование на схеме 5) составить экспликацию (вид оборудования по номерам из 4 пункта данной инструкции) 6) найти ошибку на схеме 7) описать выявленную ошибку, предложить исправление в схеме 8) сдайте на проверку

Структура/основные разделы	№ задания		
	1	2	3
Ключевые правила / формат выполнения	Выполняйте анализы по методике. Перед сдачей результатов убедитесь, что журнал заполнен полностью	Перед сдачей убедитесь, что есть производственная рецептура, она читаема и ее легко найти в вашем ответе. Перед сдачей убедитесь, что что есть часовая производительность печи	Перед сдачей убедитесь, что есть: условные обозначения, экспликация, выявлена и описана ошибка в схеме
Необходимые оборудование, инструменты и расходные материалы	Химическая посуда, реактивы	Ручка, стол, стул, компьютер	Ручка, стол, стул, компьютер
Возможные (типичные) ошибки	Не соблюдение методики проведения анализа	Не знание методики расчета производственной рецептуры, формулы для определения часовой производительности печи	Не найдена ошибка, или не дано ее описание и способ для исправления
Вариативность задания	Вид полуфабрикатов	Наименование, вес готового изделия, унифицированная рецептура, размеры изделия, техническая характеристика печи	Этап технологического процесса