ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Методические рекомендации для представителей системы 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

1. Особенности подготовки и проведения ДЭ

Таблица 1 – Особенности подготовки и проведения ДЭ

Дни проведения ДЭ	Особенности подготовки и проведения ДЭ
Подготовительный день	В соответствии с заданием № 1необходимо 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
День проведения ДЭ	В соответствии с заданием № 1 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

2. Волонтеры/эксперты типовое описание количества экспертов

Таблица 2 – Требования и специфика подготовки волонтеров

№ задания	Количество волонтеров	Требования к волонтерам, исходя из специфики конкретного ФГОС СПО	Функционал, исходя из специфики конкретного ФГОС СПО	Комментарии
Не требуется				

Таблица 3 – Функции экспертов

Роль (условная для проведения оценки)	Функционал, исходя из специфики конкретного ФГОС СПО	Комментарии (Организация работы экспертной группы при увеличении минимального количества экспертов, особенности оценки)
Эксперт	Наблюдение за ходом процесса и оценка готовый продуктов	Параллельное единовременная оценка. Оценка процесса, после подачи изделий, производится оценка готового продукта

Таблица 4 – Комментарии по перечню оборудования, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Наименование позиции	Комментарии (при наличии)
Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный	Технические характеристики не ниже чем у СЭШ-3М