



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК

Ведущий технолог отдела главного технолога

Набережночелнинского кондитерского участка

АО «Эссен Продакшн АГ»

 / О.А. Лазарик

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НТТ»

_____ / В.С. Суворов

« 19 » апреля 20 23 года



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников среднего профессионального образования по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Набережные Челны 2023г.

Одобрена цикловой методической
комиссией (ЦМК) Технология продукции
общественного питания
Протокол №_7_ от «_19_» апреля 2023г.

Рассмотрена и утверждена на заседании
педагогического совета
Протокол №_7_ от «_19_» апреля 2023г.

Председатель ЦМК:

 / А.Н. Ротанова

Составлена в соответствии Федеральным
государственным образовательным
стандартом среднего профессионального
образования по профессии 19.01.18
Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Коллектив авторов:

Абдрахманова Э.Ф.	Мастер производственного обучения,
Тицкая И.С.	Преподаватель специальных дисциплин 1 кв. категории
Строкова О.Г.	Преподаватель специальных дисциплин высшей кв. категории
Князева Э.А.	Преподаватель специальных дисциплин 1 кв. категории
Ротанова А.Н.	Преподаватель специальных дисциплин, председатель ЦМК технологии продукции общественного питания
Шарафутдинова Л.А.	Заместитель директора по УПР, преподаватель специальных дисциплина высшей кв. категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	4
3. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
4. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
5. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
6. ТЕМАТИКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
7. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	7
8. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ	7
9. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ПРИСВОЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ	11
10. ПОРЯДОК ДОПУСКА ОБУЧАЮЩИХСЯ, НЕ ПРОШЕДШИХ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УВАЖИТЕЛЬНОЙ ПРИЧИНЕ ИЛИ В СЛУЧАЕ ПОЛУЧЕНИЯ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ ОЦЕНОК К ПРОХОЖДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
11. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА У ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Целью государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) среднего профессионального образования в образовательных организациях.

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

Программа ГИА по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья ежегодно разрабатывается цикловой методической комиссией специальных дисциплин и утверждается директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК. Программа ГИА доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 28.07.2018) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 973 от 11.11.2022г.

Распоряжением министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года N Р-36 Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена

3 ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на основе комплекта оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам «Молодые профессионалы Россия».

Демонстрационный экзамен 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.

4 ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации - 2 недели.

К выполнению ВКР допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и практического обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

5 СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Сроки проведения:

Подготовка к ГИА 01.05.2027 г. - 16.06.2027 г.

Проведение ГИА 19.06.2027 г. - 30.06.2027 г.

6 ТЕМАТИКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), позволяющих решать профессиональные задачи.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ВД 1. техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ВД 2. выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

В соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию двух из профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО и требованиям «Молодые профессионалы» по компетенции «Кондитер сахаристых изделий» (комплекс оценочной документации (КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методике проведения оценки экзаменационных работ).

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания. КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте и в единой системе актуальных требований к компетенциям демонстрационного экзамена.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала национального чемпионата «Молодые профессионалы» соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление /сравнение результатов демонстрационного экзамена.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения

демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с положением, установленным Союзом, что удостоверяется электронным аттестатом.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по компетенции «Кондитер сахаристых изделий», владеющие методикой оценки по стандартам «Молодые профессионалы» и прошедшие подтверждение в электронной базе eSim:

Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

Перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитер сахаристых изделий»; оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

7 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

В подготовительный день Главным экспертом осуществляется:

Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой.

Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования.

Ознакомление состава сдающих с рабочими местами и оборудованием.

Ознакомление состава сдающих с графиком работы на площадке.

Техническим экспертом, назначенным ЦПДЭ, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов экспертной группы под роспись в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

В день проведения демонстрационного экзамена допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия - иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого.

Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, разъясняются правила проведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол, форма которого устанавливается союзом.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

Члены ГЭК, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы.

8. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена

базового уровня.

Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. 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.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) : 04:00:00

Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
-------	---	------------------------------	---

	деятельности)		
1	2	3	4
1	Изготовление конфет, драже	<p>ОК Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ПК Изготавливать конфетные массы</p> <p>ПК Формовать корпуса конфет</p> <p>ПК Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже</p>	<p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>изготавливать конфетные массы;</p> <p>формовать корпуса конфет;</p> <p>обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;</p> <p>устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже.</p>
2	Изготовление мармеладно-пастильных изделий	<p>ОК Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ПК Изготавливать мармелад</p> <p>ПК Изготавливать зефир</p>	<p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>изготавливать мармелад;</p> <p>изготавливать зефир;</p> <p>выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладно-пастильных изделий;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при</p>

			изготовлении мармеладно-пастильных изделий.
--	--	--	---

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов – 100

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	2	3	4
1	Изготовление конфет, драже	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирование рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы. Изготовление конфетных масс. Формование корпусов конфет. Обработка поверхности корпусов конфет, драже.	30,00
2	Изготовление мармеладно-пастильных изделий	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Анализирование рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и коррекция собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы. Изготовление мармелада Изготовление зефира	70,00
Итого			100,00

1.6 Образец задания

Модуль 1: Изготовление конфет, драже

Задание модуля 1:

Участники должны изготовить 1 вид конфет в количестве 15 штук.

При изготовлении конфет необходимо учесть следующие требования:

1. Техника изготовления: нарезные (нарезка ручным способом, с последующим погружением в шоколад).
2. Вид и количество начинок - на выбор участника, но не менее одной.
3. Вкус начинки будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена, например: вкус ореховый.
4. Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 граммов, максимум 15 граммов.
5. Погрешность между весом изделий 2 грамма.
6. При изготовлении конфет могут быть использованы различные виды шоколада (горький/молочный/белый).
7. Участник должен продемонстрировать технику темперирования шоколада.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 15 штук.

Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам

демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

Модуль 2: Изготовление мармеладно-пастильных изделий

Задание 1 модуля 2:

Участник должен изготовить мармелад в количестве 15 штук.

При изготовлении мармелада необходимо учесть следующие требования:

1. Вид формования мармелада: резной (отливка мармеладной массы с последующим разрезанием на отдельные изделия).
2. Форма мармелада будет объявлена в день накануне демонстрационного экзамена, например: форма прямоугольная 2х4 см.
3. Вкус мармелада будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена, например: вкус фруктовый.
4. Вес 1 порции мармелада должен быть минимум 8 граммов, максимум 20 граммов.
5. Погрешность между весом изделий 2 грамма.
6. Обсыпка: сахар белый кристаллический.

Мармелад для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см. в количестве 15 штук.

Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

Задание 2 модуля 2:

Участник должен изготовить зефир в количестве 15 штук.

При изготовлении зефира необходимо учесть следующие требования:

1. Вкус зефира будет объявлен в день накануне демонстрационного экзамена,
2. например: вкус ягодный.
3. Формовка зефира: отсаженный из кондитерского мешка с фигурной насадкой (изделия круглой формы с рифлёной поверхностью, не склеенные попарно).
4. Диаметр: 4-6 см, погрешность между изделиями 2 грамма.
5. Обсыпка: смесь сахарной пудры и крахмала.

Зефир для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см. в количестве 15 штук.

Для выполнения задания выпускникам необходимо подать заявку на сырье организаторам демонстрационного экзамена не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, используя Приложение 1 (Том 2).

9 Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах	0,00 -	20,00 -	40,00 -	70,00 -
(столбальная шкала)	19,99	39,99	69,99	100,00

Требования к составу экспертных групп

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

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1

Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3
---	---

Решение о присвоении квалификации по профессии Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья принимается ГЭК по результатам демонстрационного экзамена процедуры ГИА и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей.

Решение ГЭК принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

На основании решения ГЭК оформляется протокол ГИА по образовательной программе СПО, который подписывается председателем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК

9 ПОРЯДОК ДОПУСКА ОБУЧАЮЩИХСЯ, НЕ ПРОШЕДШИХ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УВАЖИТЕЛЬНОЙ ПРИЧИНЕ ИЛИ В СЛУЧАЕ ПОЛУЧЕНИЯ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ ОЦЕНОК К ПРОХОЖДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

10 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА У ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при завершении обучения сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких выпускников. При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона об образовании и пункте V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 [с изменениями от 17 ноября 2017 г.]), определяющем Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.