Методические рекомендации для обучающихся

по образовательным программам среднего профессионального образования

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 № 973
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный (инвариантная часть)
Шифр КИМ:	19.01.18-9-2027

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) – *2* задания.

Таблица 1 – Информация о заданиях ДЭ

Структура/основные разделы	**№ задания**	
	1	**2**
Что оценивается *(наименование заданий)*	Производство кондитерского изделия с фруктовой начинкой	Выпечка сдобных хлебобулочных изделий
Вид(ы) деятельности подлежащие оценке	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)
Время выполнения заданий	1 час 30 минут	3 часа – время на выполнение сквозное с заданием №1
Оцениваемый процесс / итоговый продукт	Совокупность процесса и продукта	Совокупность процесса и продукта
Что нужно сделать *(четкий алгоритм по шагам)*	1) подготовка рабочего места 2) подготовка сырья 3) производство изделия 4) подача	1) подготовка рабочего места 2) подготовка сырья 3) производство изделия 4) подача
Ключевые правила / формат выполнения	Рецептура для изделия на усмотрение участника ДЭ. Рекомендуемые рецептуры приведены в сборнике рецептур на мучные кондитерские изделия	Рецептура для изделия на усмотрение участника ДЭ. Рекомендуемые рецептуры приведены в сборнике рецептур на хлебобулочные изделия
Необходимые оборудование, инструменты и расходные материалы	Весы, печь	Весы, расточенный шкаф, печь
Возможные (типичные) ошибки	Не соблюдение технологии производства	Не соблюдение технологии производства
Вариативность задания	Вариативным элементом является вид выпеченного полуфабриката	Вариативным элементом является форма готового изделия