



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Наименование квалификации (наименование направленности)	Техник-технолог (производство продуктов питания из мясного сырья)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 № 343
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.02.12-2-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

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

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

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 КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

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 ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной 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 КОД¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК: Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		Умение: приемки сырья животного происхождения
		Умение: ведения первичной документации
		Навык: первичной обработки сырья
		Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры

¹Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК: Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	■	■	■
		Умение: приемки сырья животного происхождения	■	■	■
		Умение: ведения первичной документации	■	■	■
		Навык: первичной обработки сырья	■	■	■
		Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры	■	■	■
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции		■	■
		Умение: рассчитывать потребности производства в		■	■

²Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре		
		Умение: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	■	■
		Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий	■	■
		Навык: ведения утвержденной учетно-отчетной документации	■	■
		Навык: обеспечения безопасных условий труда на производстве	■	■
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК: Вести учетно-отчетную документацию	Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию		■
		Умение: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции		■
		Навык: оформления документов на отпущенную продукцию		■
Вариативная часть КОД				
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.</p>				■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ³	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	26,00
ИТОГО			26,00

³ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

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

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	26,00
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
ИТОГО			50,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	26,00
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	30,00
ИТОГО			80,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁶	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	26,00
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	30,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁷			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

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

⁷ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

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 № 10

Кол-во рабочих мест: 4		
Количество зон застройки площадки: 1		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных		ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ГИА/ДЭ ПУ

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

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Стол технологический производственный	Материал - нержавеющая сталь, с полкой под столешницей, допустимо без полки и без борта	2	шт	8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
2	Весы настольные электронные	С пределом взвешивания до 5 кг, дискретность отсчета 2 г	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
3	Шкаф холодильный	Тип – среднетемпературная; температурный режим от 0 до -5°С. Дверь - стекло, допускается с глухой дверью	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
4	Запайщик пакетов	Вакуумный, переносной	1	шт	4	А	ГИА/ДЭ ПУ
5	Стеллаж	Рекомендованное количество полок: 4	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
6	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
7	Компьютер или ноутбук	Пакет офис	1	шт	4	А	ГИА/ДЭ ПУ

8	Принтер	Черно-белая печать, А4, с картриджем	1	шт	4	А	ГИА/ДЭ ПУ
9	Стол	Офисный	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Стул	Офисный	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
Перечень инструментов							
1	Технологическая емкость (миска)	Материал – нержавеющая сталь для мясного сырья (рекомендуемый объем от 2 до 4 л)	2	шт	8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
2	Технологическая емкость (миска)	Материал – из пластика для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,6 до 1,2 л)	3	шт	12	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
3	Гастроемкость	Из нержавеющей стали	2	шт	8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
4	Кувшин мерный	Материал – пластик, рекомендуемы объем 500 мл	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
5	Совок для сыпучего сырья	Пластиковый прозрачный, рекомендуемый объем 180 грамм	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
6	Нож	Прямое лезвие длиной 14-16 мм	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
7	Разделочная доска	Рекомендуемые размеры: толщина 18мм, ширина 500 мм, глубина 350 мм; пластиковая (красного цвета), либо деревянная	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ

8	Термометр цифровой	электронный	С широким диапазоном измеряемой температуры	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
9	Калькулятор		Базовый набор функций; компактный размер	1	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
Перечень расходных материалов								
1	Мясное сырье		Мясо свинины от разделки или блочное, в охлажденном виде, либо дефростированное (лопаточная, тазобедренная, шейная часть для ПА, для БУ и ПА любое бескостное мясо свинины)	2	кг	8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
2	Мясное сырье, замоченное в рассольном препарате		Мясо свинины бескостное от разделки, либо блочное; рассольный препарат содержит соль и другие компоненты (рецептура определяется образовательной организацией)	2	кг	8	А	ГИА/ДЭ БУ, ПУ
3	Компоненты для приготовления маринадов для шашлыка		Сухие маринады «Кавказский», «Для барбекю», майонез, масло растительное	0,5	г	1,2	А	ГИА/ДЭ БУ, ПУ
3	Пакеты		Вакуумный 20x30 мм (для упаковки полуфабриката)	4	шт	16	А	ГИА/ДЭ ПУ
4	Пленка		Стрейч в рулоне	1	рулон	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
5	Средство дезинфицирующее		Концентрированное жидкое средство	0,5	л	2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
6	Бумажные полотенца		Однослойные или двухслойные, рулонные	1	рулон	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
7	Перчатки одноразовые		Размер S; M; L	10	шт	40	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ

8	Бумага	A4	20	лист	80	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
9	Технологическая документация	Бланки распечатанные	3	шт	12	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Ручка	С синими или черными чернилами	1	шт	4	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
11	Степлер	Канцелярский, со скобами	1	шт	4	A	ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	1	шт	1	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
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	1	шт	1	A	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ.

Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	Не менее 10 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	На рабочих столах – 300-500 люкс, (не менее 300 люкс)	А
Интернет:	Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	220 Вольт	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	Требуется	А
Покрытие пола:	Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию, материал - плитка	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	Требуется	А
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	Не требуется	-

3.4 Требования к составу экспертных групп

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 № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	4	2
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	4
12	12	4
13	13	4
14	14	4
15	15	4

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1.1. К самостоятельному выполнению демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации технологического оборудования, инструмента, приспособлений.

1.2. Перед началом работы необходимо:

- проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, прочность крепления режущих механизмов, исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента, поверхность разделочных досок, рукоятки ножей, отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;
- удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- обеспечить наличие свободных проходов;
- подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе;
- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками;

1.3. При выполнении демонстрационного экзамена:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- необходимо использовать инструмент, приспособления, материалы, только для тех работ, для которых они предназначены;

- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.

- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ.

1.4. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, немедленно уведомить Главного эксперта, Эксперта. В помещении для проведения демонстрационного экзамена находится аптечка, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

1.5. После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

3.6 Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	

<p>Задание модуля 1: Проведите приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья. Осуществите контроль качества мясного сырья по органолептическим показателям. Заполните первичную документацию. Произведите первичную подготовку сырья для производства мясного продукта: нарезку, подготовку рассольного препарата, замачивание в рассольном препарате. Разместите подготовленное сырье на охлаждение и хранение</p> <p>Пояснение к заданию модуля 1: Наименование мясного сырья – свинина - тазобедренная, лопаточная, либо шейная часть от разделки, либо блочная; термического состояние – охлажденное, либо дефростированное. Наименование мясного продукта - мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный – шашлык. Рассольный препарат может содержать соль, добавки для увеличения выхода, фосфаты, либо комплексные пищевые добавки</p>	<p>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 2: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	
<p>Задание модуля 2: Разработайте технологическое задание для производственного участка и произведите расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов для его выполнения. Проведите контрольную выработку мясного продукта по технологическому заданию и составьте рецептуру на данный вид изделия</p> <p>Пояснение к заданию модуля 2: Наименование изделия, входящего в состав технологического задания – мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный - шашлык в маринаде. Технологическое задание необходимо составить с учетом имеющегося количества сырья, которое предварительно подготовлено к маринованию (нарезанное и предварительно замоченное в рассольном препарате)</p>	<p>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	
<p>Задание модуля 3: Проведите контрольную выработку мясного продукта по технологическому заданию и составьте технологическую карту на данный вид изделия. Произведите потребительскую маркировку, характеризующую продукцию</p> <p>Пояснение к заданию модуля 3: Категория изделия – Б. Пищевая ценность изделия 100 г: белки – 15,0 г, жиры – 27,0 г, энергетическая ценность: 311 ккал</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>

Приложение № 1 к оценочным
материалам (Том 1)

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД,
вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0:00 <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблицы № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы № 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <Название модуля>	
Задание модуля 1: <i>Текст задания</i>	ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблицы № 1.5.

Таблица № 1.5

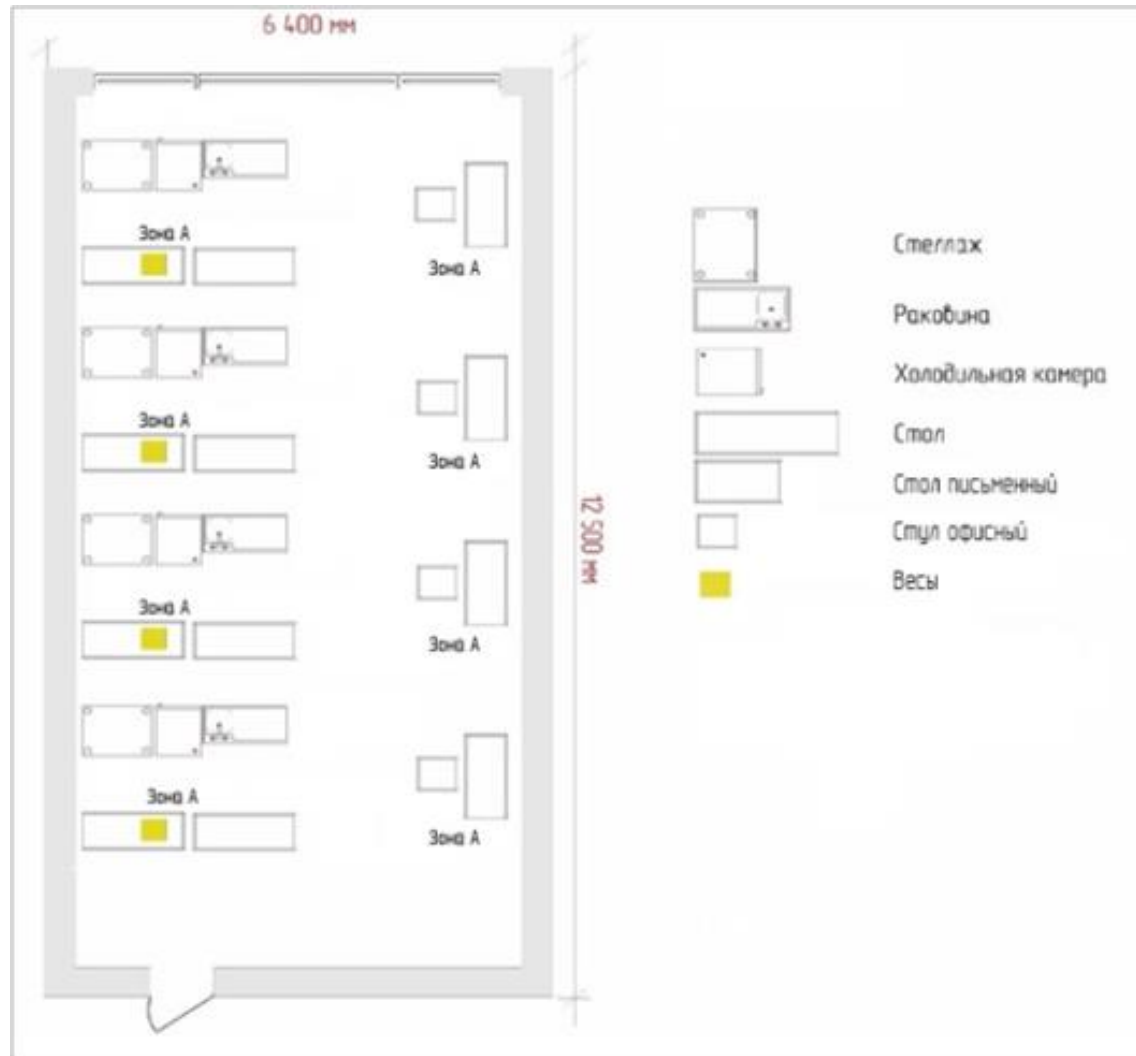
Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

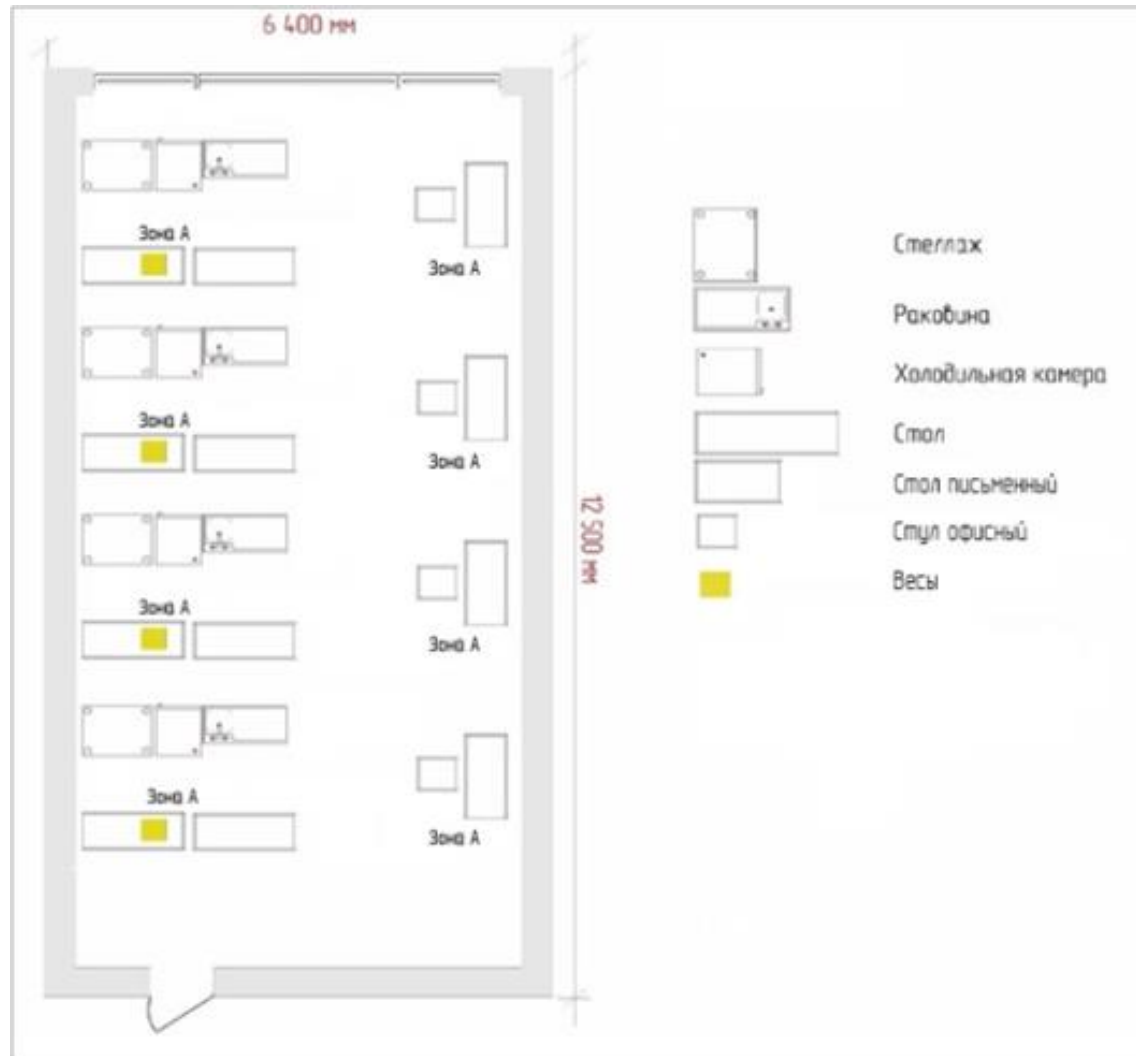
Таблица № 1.6

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА/ДЭ БУ



Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ГИА/ДЭ ПУ

