

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



**УТВЕРЖДЕНЫ**  
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО  
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

## ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	35.02.10 Обработка водных биоресурсов
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Техник-технолог
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденный приказом Минпросвещения России от 13.07.2021 № 443
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 35.02.10-1-2026

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

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

## 2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

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 СПО, 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 в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в 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).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

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

Таблица № 2

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b>	<b>Продолжительность ДЭ<sup>1</sup></b>
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1 ч. 00 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>2 ч. 30 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 15 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 5 ч. 00 мин.</b>

---

<sup>1</sup> Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

**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

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Умение: определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре
		Навык: организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Умение: планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией
		Умение: соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий
		Навык: выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями

<sup>2</sup> Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

		Умение: применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПК. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Умение: планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
		Умение: выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов
		Навык: организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Навык: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ОК. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства

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 <sup>3</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля <sup>4</sup>
<b>Инвариантная часть КОД</b>						
Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Умение: определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре	■	■	■	1
		Навык: организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями	■	■	■	1
		Умение: планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией	■	■	■	1
		Умение: выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения		■	■	3

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

<sup>4</sup> Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

	ПК. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Умение: соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий	■	■	■	1
		Навык: выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями	■	■	■	1
		Умение: применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях	■	■	■	1
	ПК. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	Практический опыт: выполнении санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов		■	■	3

		Практический опыт: определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями		■	■	3
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПК. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Умение: планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	■	■	■	2
		Умение: выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов	■	■	■	2
		Навык: организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	■	■	■	2
		Умение: составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов		■	■	4
	ПК. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Навык: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	■	■	■	2

		Умение: соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий	■	■	4
ОК.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	■	■	2
ПК.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	Навык: определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий		■	5
ПК.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Навык: проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		■	5
<b>Вариативная часть КОД</b>					
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной 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, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>				■	<p>Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД</p>

<b>Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ</b>				
<b>№ Модуля</b>	<b>Наименование выполняемой задачи</b>	<b>ПА</b>	<b>ГИА ДЭ БУ</b>	<b>ГИА ДЭ ПУ</b>
Модуль 1	Осуществление процессов первичной обработки при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов	■	■	■
Модуль 2	Ведение технологических операций по изготовлению кулинарных полуфабрикатов из водных биоресурсов	■	■	■
Модуль 3	Организация и контролирование технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов		■	■
Модуль 4	Осуществление контроля при эксплуатации технологического оборудования и правильностью маркировки кулинарной продукции из водных биоресурсов		■	■
Модуль 5	Контролирование качества и анализ причин брака при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов			■

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

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

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

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>7,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>
2	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>8,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>2,00</b>

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>25,00</b>

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

Таблица № 7

<b>№ п/п</b>	<b>Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Критерий оценивания<sup>6</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>12,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>
		Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>10,00</b>
2	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>14,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>

<sup>6</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применению знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

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

Таблица № 8

<b>№ п/п</b>	<b>Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Критерий оценивания<sup>7</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>12,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>
		Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>10,00</b>
2	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>14,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>
		Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<b>15,00</b>

<sup>7</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

	Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения	<b>10,00</b>
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>75,00</b>

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

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания <sup>8</sup>	Баллы
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>12,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>
		Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<b>10,00</b>
2	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>14,00</b>
		Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<b>6,00</b>

<sup>8</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<b>15,00</b>
	Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения	<b>10,00</b>
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>2,00</b>
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>		<b>75,00</b>
<b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>9</sup></b>		<b>25,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>		<b>100,00</b>

<sup>9</sup> 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 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

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол из нержавеющей стали	Стол универсальный, Материал поверхности стола: нержавеющая сталь Габариты не менее: 1200х600х850 мм	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

2.	Весы предел взвешивания до 3 кг	Напряжение 220 В; Диапазон взвешивания от 0,11 до 3 кг; Платформа не менее 150x150 мм	28.29.39	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Мясорубка электрическая	Напряжение 220В; Мощность не менее 600Вт; Диаметр решетки - 2-4 мм.	27.51.21.12 2	На 1 раб. место	1	1	1	шт
<b>Перечень инструментов</b>								
1.	Рыборазделочный инвентарь (ножи различной конфигурации, в зависимости от вида разделяваемой рыбы)	Ножи для разделки и филетировки рыбы Материал: сталь; Длина клинка: от 240 мм	25.71.14.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Термометр проникающий с металлическим щупом	Диапазон изменения не менее: от минус 30 оС до 200 оС Шаг: 1 оС	26.51.51.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Калькулятор	Настольный Разрядность 8 Число строк дисплея 10 Общее количество функций 13 Функции: вычисление процентов, вычисление квадратного корня	28.23.12.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Линейка	материал - пластмасса, длина от 30 см, минимальное деление -1 мм	26.51.33.14 1	На 1 раб. место	1	1	1	шт
<b>Перечень расходных материалов</b>								
1.	Рыба	Неразделанная	10.20.13.12 0	На 1 участника	10	10	10	кг
2.	Дезинфицирующее средство для рук	Жидкое	21.20.10.15 8	На 1 участника	0.1	0.1	0.1	л
3.	Мыло для рук	Жидкое	20.41.31.13 0	На 1 участника	0.1	0.1	0.1	л
4.	Бумажные полотенца	Из бумажной массы	17.22.11.13 0	На 1 участника	1	1	1	шт

5.	Мешки для мусора	Объем не менее 60 литров	22.22.11	На 1 участника	1	1	1	рул	
6.	Ветошь	отсутствуют	13.94.20.11 0	На 1 раб. место	0.2	0.2	0.2	м	
7.	Карандаш	НВ заточенный, материал корпуса-пластик/дерево	32.99.15	На 1 участника	1	1	1	шт	
8.	Ручка шариковая	цвет - синий	32.99.12	На 1 участника	1	1	1	шт	
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Перчатки одноразовые резиновые	размер S, L, M	22.19.60.11 2	На 1 участника	10	10	10	шт	
2.	Перчатки рабочие трикотажные	размер S, L, M	14.19.23.14 0	На 1 участника	4	4	4	шт	
3.	Одноразовые фартуки	Материал - полиэтилен	14.12.30	На 1 участника	3	3	3	шт	
4.	Одноразовые шапочки	Нетканый материал	14.19.32.12 0	На 1 участника	3	3	3	шт	
5.	Одноразовые халаты	Нетканый материал	14.19.32.12 0	На 1 участника	3	3	3	шт	
6.	Нарукавники одноразовые	материал- полиэтилен	22.29.10	На 1 участника	2	2	2	шт	
<b>3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Ванная моечная двухсекционная	Размер мойки 700x700x450 мм, Полка - решетка Габаритные размеры 1560x800x850 мм	31.09.11.19 0	На кол-во раб. мест	5	2	2	2	шт
2.	Шкаф холодильный	Напряжение 220 В; Потребляемая мощность: не более 5,5 кВт/ч Температурный режим: от 0 до 6°C; Объем: не менее 700 л; Охлаждение: динамическое	28.25.13.11 1	На кол-во раб. мест	5	1	1	1	шт
3.	Ларь морозильный	Напряжение 220 В;Полезный объем не менее 580 л;Температура: минус 25°C...минус 12°C	28.25.13.11 1	На кол-во раб. мест	5	1	1	1	шт
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Емкости функциональные (гастроёмкость)	Материал: нержавеющая сталь Габариты: 650x530x20 Маркировка: GN 2/1	25.99.12.11 2	На кол-во раб. мест	5	10	10	10	шт
2.	Емкости функциональные (гастроёмкость)	Материал: нержавеющая сталь Габариты: 325x265x40 Маркировка: GN 1/2	25.99.12.11 2	На кол-во раб. мест	5	10	10	10	шт
3.	Емкости функциональные перфорированные (гастроёмкость)	Материал: нержавеющая сталь Габариты: 650x530x20 Маркировка: GN 2/1	25.99.12.11 2	На кол-во раб. мест	5	10	10	10	шт
4.	Набор разделочных досок с подставкой, пластиковые	Минимальные размеры: Н=18, L=600, В=400мм; Разноцветные: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	22.22.13	На кол-во раб. мест	5	5	5	5	набор
5.	Емкости пластиковые	Набор из 5 штук объемом 50мл – 1 шт., 100 мл – 2 шт., 200 мл – 2 шт.	22.22.19	На кол-во раб. мест	5	5	5	5	набор

<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Полимерные пакеты, разных размеров	Объем не менее 1 л	22.22.19	На кол-во участников	5	20	20	20	шт
2.	Маркеры цветные	Толщина (мкм): от 35 до 100 Количество штук в упаковке: 5 Фактура: гладкая / рифленая Перфорация: да Цвет: прозрачный Материал: полипропилен	32.99.12	На всю площадку	-	1	1	1	шт
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 № 794-ст в части ГОСТ Р 51058 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22.11 0	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. N 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий	21.20.24.17 0	На всю площадку	-	1	1	1	шт

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
<b>Перечень оборудования</b>							
1.	Стол	Офисный	31.01.12.110	1	1	1	шт
2.	Стул	Сиденье и спинка: мягкие	31.01.11.150	1	1	1	шт
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.11.110	1	1	1	шт
4.	МФУ	Печать в формате А4 черный/цветной	26.20.18	1	1	1	шт
<b>Перечень инструментов</b>							
1.	Ручка шариковая	Цвет: синий	32.99.12.110	2	2	2	шт
2.	Карандаш	наличие ластика: да / неттвердость грифеля: НВзаточенный: да / нетматериал корпуса: пластик / дерево	32.99.15.110	2	2	2	шт
3.	Калькулятор	Настольный Разрядность 8 Число строк дисплея 10 Общее количество функций 13 Функции: вычисление процентов, вычисление квадратного корня	28.23.12.110	1	1	1	шт
<b>Перечень расходных материалов</b>							
1.	Бумага А4	Плотность не менее 80 г / м <sup>2</sup> , количество листов в пачке - 500	17.12.14.119	1	1	1	пач
2.	Файлы А4	Количество штук в упаковке: 100	22.29.25	1	1	1	упак

<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. N 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий	21.20.24.170	1	1	1	шт		
2.	Одноразовые шапочки	Нетканый материал	14.19.32.120	1	1	1	шт		
3.	Одноразовые халаты	Нетканый материал	14.19.32.120	1	1	1	шт		
<b>5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
<b>Перечень оборудования</b>									
1.	Стол	офисный	31.01.12.11 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Стул	Сиденье и спинка: мягкие	31.01.11.15 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
<b>Перечень инструментов</b>									
1.	Ручка шариковая	Цвет: синий	32.99.12.11 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	32.99.15.11 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Калькулятор	Настольный	28.23.12.11 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт

<b>Перечень расходных материалов</b>									
1.	Бумага А4	Плотность не менее 80 г / м <sup>2</sup> , количество листов в пачке - 500	17.12.14.11 9	На всех экспертов	-	1	1	1	упак
2.	Файлы А4	Количество штук в упаковке: 100	22.29.25	На всех экспертов	-	1	1	1	упак
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>									
1.	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 № 794-ст в части ГОСТ Р 51058 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22.11 0	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Одноразовые шапочки	Нетканый материал	14.19.32.12 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Одноразовые халаты	Нетканый материал	14.19.32.12 0	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
<b>6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки</b>									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							

### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

### 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 № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>10</sup>	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) <sup>11</sup>
1	3	3
2	3	3
3	3	3
4	3	3
5	3	3
6	3	3
7	5	5
8	5	5
9	5	5
10	5	5

<sup>10</sup> количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

<sup>11</sup> количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	9	9
12	9	9
13	9	9
14	9	9
15	9	9
16	12	12
17	12	12
18	12	12
19	12	12
20	12	12
21	15	15
22	15	15
23	15	15
24	15	15
25	15	15

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

#### 1. Общие требования по технике безопасности.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомленные с инструкцией по охране труда, имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании и не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

В процессе выполнения заданий и нахождения на территории проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать рыбразделочный инструмент (ножи, термометры, ареометры и оборудование (электронные весы, электрическую мясорубку, и т.д.) разрешенное к выполнению экзамена.

Применяемые во время выполнения демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:

- одежда – специальная;
- шапочки и перчатки (резиновые и/или тканевые);
- обувь с закрытым носом и резиновой подошвой.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов/главного эксперта находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт и Эксперт.

## 2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом работы подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав протокол прохождения инструктажа.

Участники должны проверить подготовку рабочего места:

- освободить проходы к рабочему месту;
- проверить работу дополнительного освещения (при необходимости и наличии);
- разместить инструмент и расходные материалы на стеллаже;
- произвести подключение и настройку оборудования.

Перед началом выполнения демонстрационного экзамена, в процессе подготовки рабочего места необходимо:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, подключения воды и канализации, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

Участнику запрещается приступать к выполнению демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзамену не приступать.

## 3. Требования по технике безопасности во время работы.

- При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования. Необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников; соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений; поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жир и др.; рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения; соблюдать правила перемещения на территории площадки, пользоваться только установленными проходами; не загромождать рабочее место, проходы к нему, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, тары и вспомогательных материалов; не выполнять никаких действия при незакрытых защитных элементах оборудования; использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими или сильно охлажденными поверхностями оборудования и инвентаря; при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; осуществлять уборку оборудования только после полной остановки всех вращающихся деталей.

#### 4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Эксперту.

При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости Экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации

возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

Привести в порядок рабочее место.

Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

### **Организационные требования:**

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

### 3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.	0 ч. 20 мин.
Модуль 2	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.
Модуль 3	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов		0 ч. 45 мин.	0 ч. 45 мин.
Модуль 4	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов, Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		0 ч. 45 мин.	0 ч. 45 мин.
Модуль 5	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов			0 ч. 45 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 00 мин.	2 ч. 30 мин.	3 ч. 15 мин.

#### Образец задания для ДЭ в рамках ПА

**Модуль 1. Осуществление процессов первичной обработки при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из одного экземпляра сырья ( одна штука рыбы неразделанной), упакованную в пакет, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить плавниковые кости;
- произвести обесшкуривание филе;
- проверить качество разделки и зачистки.

Рассчитать количество основного сырья и упаковочных материалов, тары в соответствии с заданием и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: отсутствуют.

## **Модуль 2. Ведение технологических операций по изготовлению кулинарных полуфабрикатов из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбное панированное из 1 кг рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Последовательность технологических операций для филе рыбного панированного согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать сырье для изготовления филе рыбного панированного, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества панировочных материалов согласно рецептуре для приготовления филе рыбного панированного;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество панировочных материалов;
- осуществить разделку на филе без кожи;
- осуществить панирование рыбного филе согласно массе, установленной в технологической инструкции;
- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: *нет*

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Образец задания для ГИА ДЭ БУ**

#### **Модуль 1. Осуществление процессов первичной обработки при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из одного экземпляра сырья ( одна штука рыбы неразделанной), упакованную в пакет, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- разделить рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить плавниковые кости;

- произвести обесшкуривание филе;

- проверить качество разделки и зачистки.

Рассчитать количество основного сырья и упаковочных материалов, тары в соответствии с заданием и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: отсутствуют.

## **Модуль 2. Ведение технологических операций по изготовлению кулинарных полуфабрикатов из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбное панированное из 1 кг рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Последовательность технологических операций для филе рыбного панированного согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать сырье для изготовления филе рыбного панированного, оценить его пригодность для использования;

- произвести расчет количества панировочных материалов согласно рецептуре для приготовления филе рыбного панированного;

- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество панировочных материалов;
- осуществить разделку на филе без кожи;
- осуществить панирование рыбного филе согласно массе, установленной в технологической инструкции;
- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: *нет*

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Модуль 3. Организация и контролирование технологических операций по производству пищевой продукции их водных биоресурсов**

Необходимо оценить качество сырья (10 кг рыба неразделанная) перед началом работы и выбрать способ разделки, позволяющий получить максимальный выход продукции, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- оценить качество сырья перед началом работы;
- произвести разделку рыбы согласно выбранному виду разделки;
- проверить качество разделки и зачистки;

- произвести замер массы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов и замер температуры продукции с использованием контрольно-измерительных приборов.

Рассчитать выход готовой продукции в соответствии с выбранным видом разделки и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Произвести необходимые записи при приеме сырья и в процессе осуществления технологических операций.

Соблюдать санитарно-гигиенических нормы производства пищевой продукции и обращения с отходами.

Необходимые приложения: отсутствуют.

#### **Модуль 4. Осуществление контроля при эксплуатации технологического оборудования и правильностью маркировки кулинарной продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить рыбные котлеты из 2 кг филе рыбы без кожи, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Рецепт рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать оборудование для получения фарша и осуществить его подготовку к эксплуатации;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбных котлет;
- осуществить измельчение филе в фарш для рыбных котлет;
- осуществить процесс укладки рыбных котлет в тару согласно массе, установленной в технологической инструкции;
- осуществить маркирование тары с готовой продукцией и отходов.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Производить маркирование тары с продукцией из водных биологических ресурсов.

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**

#### **Модуль 1. Осуществление процессов первичной обработки при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из одного экземпляра сырья ( одна штука рыбы неразделанной), упакованную в пакет, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- разделить рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить плавниковые кости;
- произвести обесшкуривание филе;
- проверить качество разделки и зачистки.

Рассчитать количество основного сырья и упаковочных материалов, тары в соответствии с заданием и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: отсутствуют.

## **Модуль 2. Ведение технологических операций по изготовлению кулинарных полуфабрикатов из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить филе рыбное панированное из 1 кг рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Последовательность технологических операций для филе рыбного панированного согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать сырье для изготовления филе рыбного панированного, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества панировочных материалов согласно рецептуре для приготовления филе рыбного панированного;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество панировочных материалов;
- осуществить разделку на филе без кожи;

- осуществить панирование рыбного филе согласно массе, установленной в технологической инструкции;

- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Необходимые приложения: *нет*

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Модуль 3. Организация и контролирование технологических операций по производству пищевой продукции их водных биоресурсов**

Необходимо оценить качество сырья (10 кг рыба неразделанная) перед началом работы и выбрать способ разделки, позволяющий получить максимальный выход продукции, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- оценить качество сырья перед началом работы;
- произвести разделку рыбы согласно выбранному виду разделки;
- проверить качество разделки и зачистки;
- произвести замер массы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов и замер температуры продукции с использованием контрольно-измерительных приборов.

Рассчитать выход готовой продукции в соответствии с выбранным видом разделки и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Произвести необходимые записи при приеме сырья и в процессе осуществления технологических операций.

Соблюдать санитарно-гигиенических нормы производства пищевой продукции и обращения с отходами.

Необходимые приложения: отсутствуют.

#### **Модуль 4. Осуществление контроля при эксплуатации технологического оборудования и правильностью маркировки кулинарной продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить рыбные котлеты из 2 кг филе рыбы без кожи, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Рецептuru рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать оборудование для получения фарша и осуществить его подготовку к эксплуатации;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбных котлет;
- осуществить измельчение филе в фарш для рыбных котлет;

- осуществить процесс укладки рыбных котлет в тару согласно массе, установленной в технологической инструкции;

- осуществить маркирование тары с готовой продукцией и отходов.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Производить маркирование тары с продукцией из водных биологических ресурсов.

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Модуль 5. Контролирование качества и анализ причин брака при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов**

Необходимо изготовить рыбное кулинарное изделие панированное из фарша. Сырье 2 кг филе рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Рецептuru рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- оценить качество сырья и вспомогательных материалов;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбного кулинарного панированного изделия;
- соблюдать последовательность проведения технологических операций;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество вспомогательного сырья;
- осуществить измельчение филе в фарш, составление и перемешивание фаршевой смеси;

- осуществить формование и панирование рыбных фаршевых изделий согласно массе и форме, установленной в технологической инструкции;
- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке;
- провести анализ качества полученных кулинарных изделий, выявить дефекты и причины их появления.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Производить маркирование тары с продукцией из водных биологических ресурсов.

Поддерживать порядок на рабочем месте в процессе выполнения задания и по окончании работы.

При выявлении дефектов готовой продукции установить причину возникновения и устранить ее.

Необходимые приложения: отсутствуют.

**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, вариативной части задания и критериев оценивания 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

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>	<b>Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)</b>	<b>Продолжительность ДЭ (не более)</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>0 ч. 00 мин.</b> <продолжительность не более 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 (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

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

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>25,00</b>

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 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ 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 образцу:

### **Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ**

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

**Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - 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			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>								<b>25,00</b>

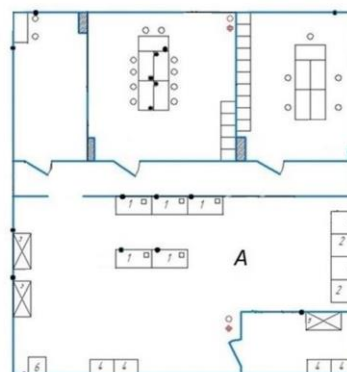
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

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

## Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА

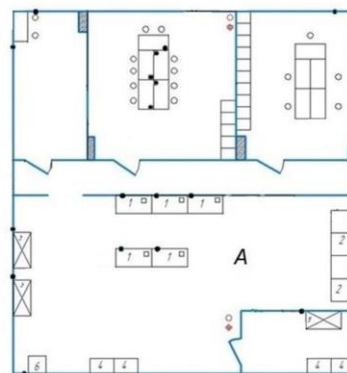
Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПА



Условные обозначения	
+	Аптечка
☒	Огнетушитель
•	Электрическая розетка
□	Стол
○	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы

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

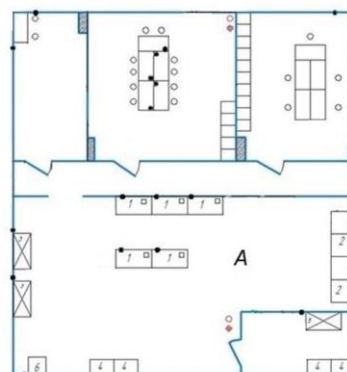
Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ БУ



Условные обозначения	
+	Аптечка
●	Огнетушитель
●	Электрическая розетка
□	Стол
○	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы

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

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ



Условные обозначения	
+	Аптечка
●	Огнетушитель
●	Электрическая розетка
□	Стол
○	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы