

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	35.02.10 Обработка водных биоресурсов
Наименование квалификации	<i>техник-технолог</i>
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 Минобрнауки РФ от 07.05.2014 №459
Код комплекта оценочной документации	КОД 35.02.10-2023

СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

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

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

Организационные требования¹:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников,

¹ Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

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

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

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

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	4:00:00
---	----------------

Требования к содержанию²

№ п/п	Модуль задания ³ (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1.	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	ОК Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- выполнять требования по охране труда и ТБ при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов; - выполнять технологические

² В соответствии с ФГОС СПО.

³ Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

			<p>операции в средствах индивидуальной защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать порядок на рабочем месте; - убирать рабочее место по окончании работ
		<p>ПК Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планировать и организовывать технологические процессы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; - подготавливать оборудование к работе; - взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты
		<p>ПК Контролировать выполнение технологических операций при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитать количество филе для производства котлет; - уметь пользоваться нормами отходов и потерь при производстве кулинарной продукции; - готовить сырьё к кулинарной обработке, разделывать рыбу
		<p>ПК Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определить качество сырья; - определить качество готового кулинарного изделия; - уметь формовать, панировать кулинарные изделия из рыбы
		<p>ПК Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные нормы на предприятии; - определять соответствие запаха

			сырья (филе); - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты
--	--	--	--

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100,00
---	---------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	2	3	4
1.	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	Обеспечение безопасных условий труда в профессиональной деятельности Подготовка и эксплуатация технологического оборудования производства кулинарной продукции Контроль выполнения технологических операций при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий Анализ причин брака и предотвращение возможности его возникновения	100,00
Итого			100,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

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

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

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

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Мясорубка электрическая	Напряжение 220 В
2	Весы настольные	предел взвешивания до 3 кг, напряжение 220 В
3.	Шкаф холодильный	Напряжение 220; температурный режим от 0 до 6°С
4.	Стол из нержавеющей стали	Габариты 1200×600×850
5.	Ванна моечная	Нержавеющая сталь, 400×400×300

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Ножи разделочные	материал: сталь; длина клинка от 240мм
2	Доски разделочные	пластиковые
3	Гастроёмкости	материал: сталь нержавеющая, габариты: 325×265×20
4	Миски круглые	пластиковые
5.	Термометр проникающий с металлическим щупом	шаг 1°С, диапазон от -30 до +200°С
6.	Набор первой медицинской помощи	В соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 5 марта 2011 года № 169

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Халат	Одноразовые, размеры от 42-56
2.	Шапочки	Одноразовые
3.	Фартуки	Полиэтиленовые, одноразовые
4.	Перчатки рабочие резиновые	Размер S, L, M
5.	Полотенца	Бумажные
6.	Поддон (ВПС)	D-221, вспененный полистирол 225
7.	Пакеты для мусора	60 л
8.	Пленка пищевая	не менее 20 метров
9.	Бумага А4	Плотность 80 г/м2 Белизна: от 150%
10.	Ручка	Шариковая, стержень синего цвета

1.3. План застройки площадки демонстрационного экзамена

План застройки площадки представлен в приложении к настоящему тому № 1 оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня.

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Норма воздухообмена из расчета на 1 человека в час: 40 м3/ч для производственных помещений
2.	Полы	кафель
3.	Освещение	Общий уровень освещённости 300 Лк
4.	Электричество	Разводка по рабочим местам: напряжение 220 В
5.	Водоснабжение	Наличие холодного и горячего водоснабжения
6.	Отходы	Бачки под отходы
7.	Температура	Не ниже 20°C

1.4. Требования к составу экспертных групп

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

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

1.5. Инструкция по технике безопасности

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

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

Инструкция:

1.1. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места 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 инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

При выполнении заданий и уборке рабочих мест:

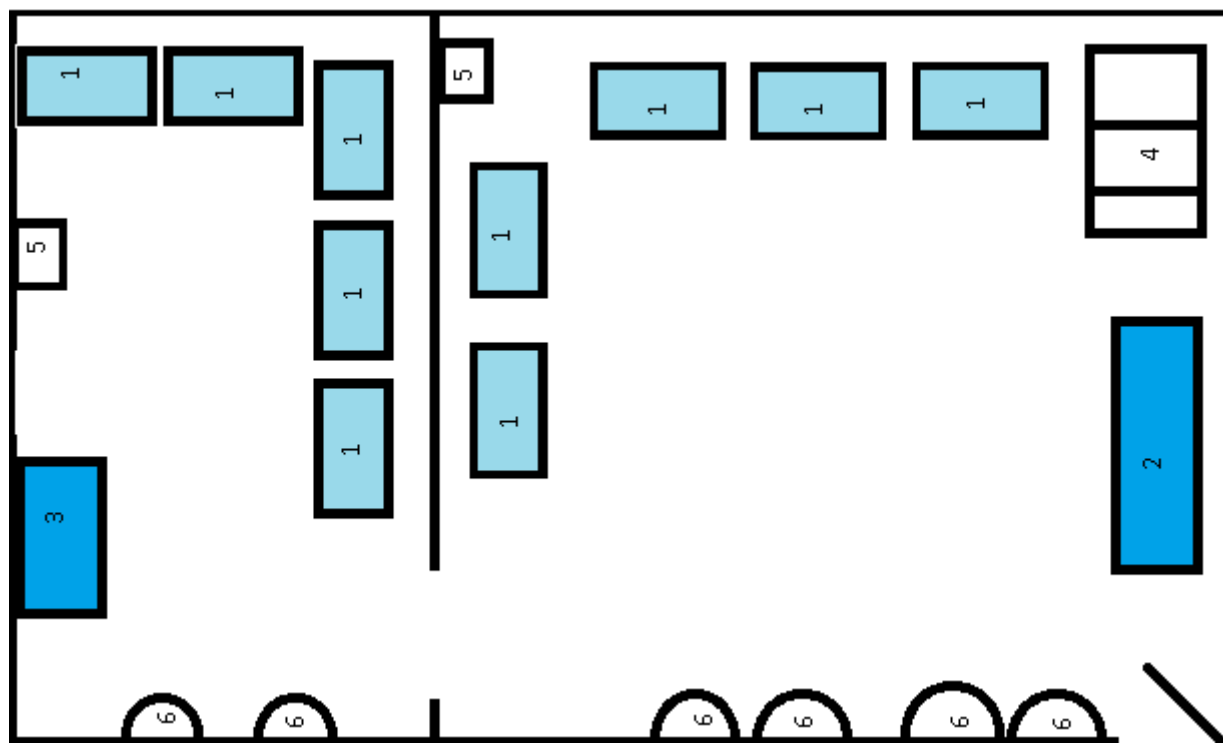
- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- не производить резкие движения;
- соблюдать правила перемещения на территории площадки, пользоваться только установленными проходами;
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами,
- не выполнять никаких действия при незакрытых защитных элементах оборудования;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жир и др.;
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- при перерывах в работе не ходить и не наклоняться с ножом в руках;

- осуществлять уборку оборудования только после полной остановки всех вращающихся деталей.

1.6. Образец задания

Модуль 1: «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов»
<p>Задание модуля 1:</p> <p><i>Текст задания: Выпускнику необходимо изготовить 1,0 кг котлет из готового филе рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.</i></p> <p><i>При изготовлении котлет выпускнику следует:</i></p> <ul style="list-style-type: none">-выбрать филе, оценить его пригодность для изготовления рыбных котлет;-взвесить необходимое количество филе;-осуществить измельчение фарша для рыбных котлет;-осуществить формование котлет массой 60 грамм;-осуществить укладку рыбных котлет в поддон для упаковки полуфабрикатов; <p><i>Изготовленные котлеты должны соответствовать требованиям:</i></p> <ul style="list-style-type: none">-внешний вид продукта- форма овальная, приплюснутая, поверхность целая;-вкус и запах- свойственный рыбным котлетам, без посторонних оттенков.

План застройки площадки



Спецификация	
1	Стол участника
2	Стол для дегустации
3	Стол общий
4	Стеллаж
5	Мясорубка
6	Раковина