

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)

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 России от 18.05.2022 № 343
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Промежуточная аттестация
Шифр комплекта оценочной документации:	Базовый
	Профильный
	КОД 19.02.12-2-2026

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	- единый 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

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
	Профессиональный 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

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

¹ 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

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
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 (по выбору)	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	Практический опыт: первичной обработки сырья Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры Умение: приемки сырья животного происхождения Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Умение: ведения первичной документации
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Умение: определять этапы решения задачи Умение: определять необходимые ресурсы

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

		Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Умение: реализовывать составленный план

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 ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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	Практический опыт: первичной обработки сырья Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры Умение: приемки сырья животного происхождения Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Умение: ведения первичной документации	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	2 2 1 1 1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	■	■ ■	■ ■	1

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

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

		к применительно различным контекстам	Умение: определять этапы решения задачи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1
			Умение: определять необходимые ресурсы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1
			Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1
			Умение: реализовывать составленный план	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Практический опыт: ведения утверженной учетно-отчетной документации		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
			Практический опыт: обеспечения безопасных условий труда на производстве		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
			Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3
			Умение: рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3
			Умение: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
			Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК.	Вести учетно-отчетную документацию	Практический опыт: ведения утверженной учетно-отчетной документации			<input checked="" type="checkbox"/>	5

		Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию		<input checked="" type="checkbox"/>	5
		Умение: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции		<input checked="" type="checkbox"/>	5
		Умение: составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары		<input checked="" type="checkbox"/>	5
		Умение: вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции		<input checked="" type="checkbox"/>	5
		Умение: учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий		<input checked="" type="checkbox"/>	5

Вариативная часть КОД

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.

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД

Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Модуль 2	Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Модуль 3	Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Модуль 4	Проведение выработки мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой.		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Модуль 5	Оценка качества мясного полуфабриката в соответствии с нормативно-технической документацией.			<input checked="" type="checkbox"/>

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 ⁵	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
		ИТОГО	25,00

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

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

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	25,00
ИТОГО			50,00

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

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

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	25,00
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	25,00
ИТОГО			75,00

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

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	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	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	25,00
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	25,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁹			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁹ 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			Едини ца измере ния
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Стол технологический производственный	Материал изготовления каркаса и столешницы - нержавеющая сталь, Габаритные размеры не менее (Д*Ш*В): 900x800x850 мм	31.09.11	На 1 раб. место	1	2	2	шт

2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Весы настольные	Предел взвешивания от 0,3 до 1,0 кг; точность взвешивания не более 0,1 г	28.29.31	На 1 раб. место	-	1	1	шт
4.	Весы настольные	Предел взвешивания от 5,0 до 10,0 кг; точность взвешивания не более 2 г; дискретность 1 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Мясорубка (волчок)	Напряжение 220В; функция реверса; набор решеток и ножей; лоток и мясорубочная часть - из нержавеющей стали; тип установки - настольная	27.51.21	На 1 раб. место	-	1	1	шт
6.	Фаршемешалка электрическая лопастная	Напряжение 220В; объем емкости 10 - 15 л; корпус - нержавеющая сталь; тип установки - настольная	28.93.17	На 1 раб. место	-	1	1	шт
7.	Шприц колбасный	Объем от 2 до 10 л: материал корпуса нержавеющая сталь. Конструктивные особенности на усмотрение образовательной организации	28.93.17	На 1 раб. место	-	1	1	шт
8.	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь. Размеры и конструктивные особенности на усмотрении образовательной организации	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Стеллаж полочный	Материал: нержавеющая сталь Размеры и конструктивные особенности на усмотрении образовательной организации	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

Перечень инструментов

1.	Кольчужная перчатка	Материал: антикоррозийная прочная сталь; наличие ремешка для фиксации на руке	14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Нож жиловочный	Прямое лезвие длиной 14 - 18 мм; материал рукояти - термопластичный пластик	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Мусат металлический	Материал рукояти - термопластичный пластик	25.73.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Гастроемкости	Материал – нержавеющая сталь (вместимостью от 4 до 9,5 л)	25.99.12	На 1 раб. место	2	4	4	шт
5.	Технологическая емкость (миска)	Материал – нержавеющая сталь (рекомендуемый объем от 2 до 5 л)	25.99.12	На 1 раб. место	3	5	5	шт
6.	Технологическая емкость (миска)	Материал - пластик для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,5 до 1,5 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
7.	Универсальная разделочная доска	Цвет красный (в соответствии с системой маркировки НАССР, и предназначена для контакта с сырьем мясом); материал – полиэтилен; минимальная толщина 20 мм	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
8.	Термометр электронный цифровой	Диапазон измерения от – 20 0С и ниже до +100 0С и выше; щуп из нержавеющей стали	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Скребок для пищевого производства	Материал: пластик	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт
10.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт
12.	Точилка для карандашей	На усмотрение образовательной организации	25.71.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт

Перечень расходных материалов

1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая	17.12.14	На 1 участника	10	10	10	лист
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 участника	1	1	1	шт
3.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 участника	1	1	1	шт
4.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На 1 участника	1	1	1	шт

5.	Перчатки одноразовые	Материал на выбор образовательной организации – нитрил, винил, латекс	22.19.60	На 1 участника	8	10	10	шт
6.	Нарукавники	Технические характеристики на усмотрение образовательной организации	14.12.30	На 1 участника	2	4	6	шт
7.	Шапочки одноразовые	На усмотрение образовательной организации	14.12.30	На 1 участника	1	1	1	шт
8.	Средство моющее с дезинфицирующим эффектом	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 участника	0.25	0.25	0.25	л
9.	Пленка пищевая стрейч	Технические характеристики на усмотрение образовательной организации	22.21.42	На 1 раб. место	10	10	10	м
10.	Стикеры / Наклейки для маркировки / Этикет-лента	Минимальное количество в упаковке 10 шт. Характеристики на усмотрении образовательной организации	17.29.11	На 1 участника	1	1	1	упак
11.	Мякоть говядья бескостная крупнокусковая	Термическое состояние – охлажденное	10.11.11	На 1 участника	2.5	2.5	2.5	кг
12.	Свинина лопаточная часть	Термическое состояние – охлажденное	10.13.14	На 1 участника	3.5	3.5	3.5	кг
13.	Соль пищевая	Сорт экстра или первый	10.84.30	На 1 участника	-	0.2	0.2	кг
14.	Перец черный молотый	Высший сорт	10.84.22	На 1 участника	-	0.01	0.01	кг
15.	Лук репчатый	Свежий	01.13.43	На 1 участника	-	1	1	кг
16.	Чеснок	Свежий	01.13.42	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг
17.	Соевый белок изолированный	Содержание белка не менее 90 %	10.86.10	На 1 участника	-	0.2	0.2	кг
18.	Смесь специй	Состав: укроп, петрушка, лук, чеснок. Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг

19.	Смесь специй	Состав: перец черный, перец розовый, перец зеленый, перец чили, глутамат натрия, сахара. Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг
20.	КПД Маринада Тысяча островов	Состав: пряности (томаты сушеные молотые, перец красный сладкий, паприка, чеснок, лук, зелень петрушки, укропа), декстроза, загуститель (Е1442), эмульгатор (Е472с), соль, усилитель вкуса и аромата (Е621), стабилизаторы (Е412, Е415), сахар, антиокислители (Е300, Е330), консерванты (Е202, Е211). Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг
21.	КПД Горчичный Маринад	Состав: пряности (горчичный порошок, горчичное семя желтое, горчичное семя коричневое, перец черный, куркума, петрушка, перец белый, перец душистый, перец зеленый), сахар, загуститель (Е1442), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (Е621), стабилизаторы (Е472с, Е412, Е415), антиокислители (Е300, Е330), консерванты (Е202, Е211). Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг
22.	Черева свиные соленые	Калибр 32-34	10.13.13	На 1 участника	25	25	25	м
23.	КПД Универсальный Рассол	Состав: стабилизаторы (Е 450, Е 451, Е 415), усилитель вкуса и аромата (Е 621), декстроза. Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	-	0.1	0.1	кг
24.	Полотенца бумажные	Упаковка не менее 100 шт. Характеристика на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	1	1	1	упак
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	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	
Перечень оборудования									
1.	Холодильный шкаф	Позволяющий поддерживать рабочий диапазон температур 0...+ 6°C. Из расчета 1 полка на одно рабочее место, и объема не менее 50 л на одно рабочее место	28.25.13	На кол-во раб. мест	4	1	2	2	шт
2.	Холодильный шкаф	Позволяющий поддерживать рабочий диапазон температур 0...+ 6°C. (хранение черевы; хранение биологических отходов)	28.25.13	На всю площадку	-	2	2	2	шт
3.	Стерилизатор ножей	Тип: ультрафиолетовый, остальные технические характеристики на усмотрение образовательной организации	28.93.17	На всю площадку	-	1	1	1	шт
4.	Раковина для мытья рук	На усмотрение образовательной организации	25.99.11	На кол-во раб. мест	6	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	На кол-во раб. мест	6	1	1	1	шт

Перечень расходных материалов									
1.	Мыло жидкое	Объем не менее 0,25 л. Характеристики на усмотрении образовательной организации	20.41.31	На кол-во раб. мест	6	1	1	1	шт
2.	Полотенца бумажные	Упаковка не менее 100 шт. Характеристики на усмотрении образовательной организации	17.22.11	На кол-во раб. мест	6	1	1	1	упак
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Огнетушитель	Общие технические 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	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	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	
Перечень оборудования							
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт
3.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20	1	1	1	шт
4.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.18	1	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	1	1	1	шт
2.	Точилка для карандашей	На усмотрение образовательной организации	25.71.13	1	1	1	шт
3.	Корзина для мусора	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов							
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	1	1	1	пач
2.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	2	2	2	шт
3.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	2	2	2	шт

4.	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	1	1	1	шт
5.	Мультифоры (файлы)	Формат А4, упаковка не менее 50 шт	22.29.25	1	1	1	упак
6.	Папка-регистратор	Формат А4, вместимость не менее 50 листов	17.23.13	1	1	1	шт
7.	Перчатки одноразовые	Материал на выбор образовательной организации – нитрил, винил, латекс	22.19.60	4	10	10	шт
8.	Халат одноразовый	Размер универсальный	14.12.30	1	1	1	шт
9.	Бахилы одноразовые	На усмотрение образовательной организации	32.50.50	4	4	4	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Огнетушитель переносной	Общие технические 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	28.29.22	1	1	1	шт
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	1	1	1	шт

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Едини ца измере ния
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

3.	Освещение	Люминесцентные лампы 500 лк
4.	Электричество	Напряжение 220В
5.	Водоснабжение	Горячая и холодная вода проточная
6.	Отходы	Утилизация на договорной основе с уполномоченной организацией
7.	Температура на рабочем месте участника	Не более 12 °C

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) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	2	4
12	2	4
13	2	4
14	2	4
15	2	4
16	2	5
17	2	5
18	2	5
19	2	5
20	2	5
21	2	6
22	2	6
23	2	6
24	2	6
25	2	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности и охраны труда;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ;
- особенности проведения оценки процесса, а не итогового продукта.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники не моложе 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента и технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

В процессе выполнения заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан:

- четко соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности при работе с инструментом и оборудованием, используемым при выполнении демонстрационного экзамена;
- соблюдать личную гигиену.

При выполнении демонстрационного экзамена участник обязан применять средства индивидуальной защиты:

- халат или спецодежду;
- головной убор;
- кольчужные перчатки;
- перчатки;
- нарукавники;
- сменную обувь.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

- привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы (кнопки, вязки и т.д), волосы убрать под головной убор, подготовить перчатки и нарукавники;
- проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования, инвентаря, а также исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
- проверить 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, согласно инструкции по его эксплуатации;
- включать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить эксперту до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

При выполнении демонстрационного экзамена участнику необходимо быть внимательным; соблюдать настоящую инструкцию; 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; выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом эксперту.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

При несчастных случаях 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.

При возникновении поломок оборудования необходимо: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, сырья; доложить о принятых мерах эксперту, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В случае аварии необходимо: оповестить об опасности эксперту и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

При возникновении пожара необходимо: прекратить работу; отключить электрооборудование; уведомить Главного эксперта, Эксперта о пожаре.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

Отключить электрооборудование от сети сухими руками.

Привести в порядок рабочее место, сложить инструменты и инвентарь в отведённое место.

Снять спецодежду и другие средства индивидуальной защиты. Вымыть руки теплой водой с мылом.

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	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	0 ч. 50 мин.	0 ч. 50 мин.	0 ч. 50 мин.
Модуль 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.	0 ч. 40 мин.
Модуль 3	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		0 ч. 30 мин.	0 ч. 30 мин.
Модуль 4	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)		1 ч. 00 мин.	1 ч. 00 мин.
Модуль 5	Обеспечение деятельности структурного подразделения			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.

1. Проверьте рабочее место и оборудование на соответствие требованиям безопасности.
2. Проверьте наличие сырья и вспомогательных материалов.
3. Проведите приемку мясного и вспомогательного сырья.
4. Проверьте сопроводительные документы.
5. Оцените качество мясного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.
6. Заполните первичную документацию.

Пояснение к заданию модуля 1. Наименование мясного сырья: свинина - лопаточная часть бескостная, термическое состояние - охлажденная; мякоть говяжья бескостная крупнокусковая; термическое состояние - охлажденная.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Нормативно-технологическую документацию на сырье (этикетки (допускается копия); декларацию соответствия на продукцию; ВСД (для продукции, подлежащей обязательной ветеринарной сертификации и учету во ФГИС "Меркурий"); ГОСТ 31778 - 2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы; ГОСТ 31797 - 2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы; ГОСТ 9959 - 2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки; ГОСТ 33791 - 2016 Кишки и мочевые пузыри свиные предоставляет обучающимся ЦПДЭ

Модуль 2. Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.

1. Проведите первичную подготовку сырья для производства мясного полуфабриката: жиловку, нарезку.
2. Разместите подготовленное сырье на хранение для дальнейшей переработки.
3. Подготовьте оболочку.

Пояснения к заданию модуля 2. Наименование мясного полуфабриката: мясной рубленый полуфабрикат формованный - колбаски для жарки. Оболочка - черева свиные соленые.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.

1. Проверьте рабочее место и оборудование на соответствие требованиям безопасности.
2. Проверьте наличие сырья и вспомогательных материалов.
3. Проведите приемку мясного и вспомогательного сырья.
4. Проверьте сопроводительные документы.
5. Оцените качество мясного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.
6. Заполните первичную документацию.

Пояснение к заданию модуля 1. Наименование мясного сырья: свинина - лопаточная часть бескостная, термическое состояние - охлажденная; мякоть говяжья бескостная крупнокусковая; термическое состояние - охлажденная.

Необходимые приложения:

Инструкции для ГЭ: Нормативно-технологическую документацию на сырье (этикетки (допускается копия); декларацию соответствия на продукцию; ВСД (для продукции, подлежащей обязательной ветеринарной сертификации и учету во ФГИС "Меркурий"); ГОСТ 31778 - 2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы; ГОСТ 31797 - 2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы; ГОСТ 9959 - 2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки; ГОСТ 33791 - 2016 Кишки и мочевые пузыри свиные предоставляет обучающимся ЦПДЭ

Модуль 2. Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.

1. Проведите первичную подготовку сырья для производства мясного полуфабриката: жиловку, нарезку.
2. Разместите подготовленное сырье на хранение для дальнейшей переработки.
3. Подготовьте оболочку.

Пояснения к заданию модуля 2. Наименование мясного полуфабриката: мясной рубленый полуфабрикат формованный - колбаски для жарки. Оболочка - черева свиные соленые.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

1. Составьте технологическую схему производства мясного полуфабриката.
2. Рассчитайте необходимое количество сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М3.docx

Модуль 4. Проведение выработки мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой.

Проведите выработку мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой и заданным выходом

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.

1. Проверьте рабочее место и оборудование на соответствие требованиям безопасности.
2. Проверьте наличие сырья и вспомогательных материалов.
3. Проведите приемку мясного и вспомогательного сырья.
4. Проверьте сопроводительные документы.
5. Оцените качество мясного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

6. Заполните первичную документацию.

Пояснение к заданию модуля 1. Наименование мясного сырья: свинина - лопаточная часть бескостная, термическое состояние - охлажденная; мякоть говяжья бескостная крупнокусковая; термическое состояние - охлажденная.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Нормативно-технологическую документацию на сырье (этикетки (допускается копия); декларацию соответствия на продукцию; ВСД (для продукции, подлежащей обязательной ветеринарной сертификации и учету во ФГИС "Меркурий"); ГОСТ 31778 - 2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы; ГОСТ 31797 - 2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы; ГОСТ 9959 - 2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки; ГОСТ 33791 - 2016 Кишки и мочевые пузыри свиные предоставляет обучающимся ЦПДЭ

Модуль 2. Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.

1. Проведите первичную подготовку сырья для производства мясного полуфабриката: жиловку, нарезку.

2. Разместите подготовленное сырье на хранение для дальнейшей переработки.

3. Подготовьте оболочку.

Пояснения к заданию модуля 2. Наименование мясного полуфабриката: мясной рубленый полуфабрикат формованный - колбаски для жарки. Оболочка - черева свиные соленые.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

1. Составьте технологическую схему производства мясного полуфабриката.
2. Рассчитайте необходимое количество сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М3.docx

Модуль 4. Проведение выработки мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой.

Проведите выработку мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой и заданным выходом

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Оценка качества мясного полуфабриката в соответствии с нормативно-технической документацией.

1. Оцените качество мясного полуфабриката в соответствии с нормативно-технической документацией.

2. Заполните лист дегустационной оценки и журнал контроля качества готовой продукции.
3. Составьте отчет по расходу сырья и материалов.
4. Проведите учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

Необходимые приложения:

Прил_3_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_5_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_6_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Приложение 1 к Тому 1
оценочных материалов

**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

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

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
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

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 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		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

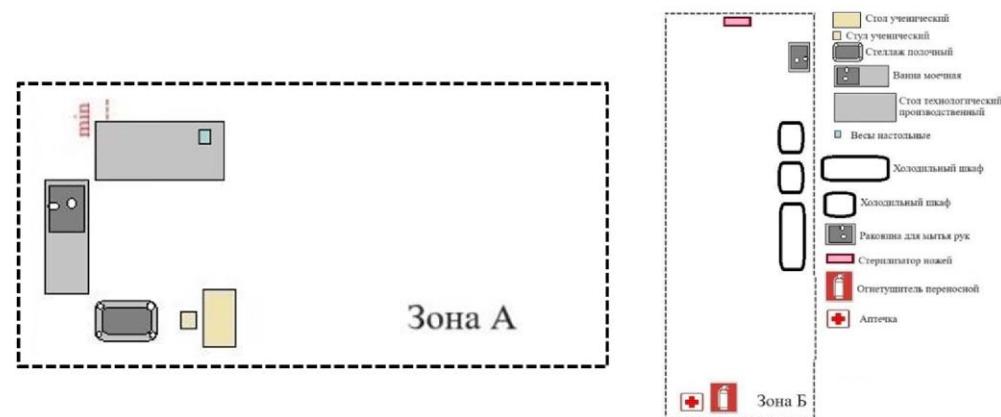
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

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

Приложение 2 к Тому 1
оценочных материалов

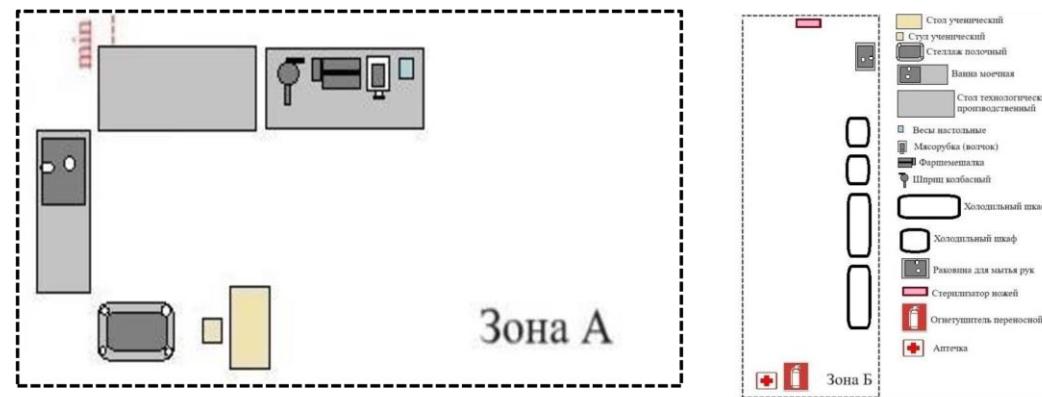
Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



ЦПДЭ при создании плана застройки
ориентируется на примерный план
застройки и определяет размер рабочих
мест, расстояние между ними, исходя из
особенностей помещений, габаритов

Приложение 3 к Тому 1
оценочных материалов

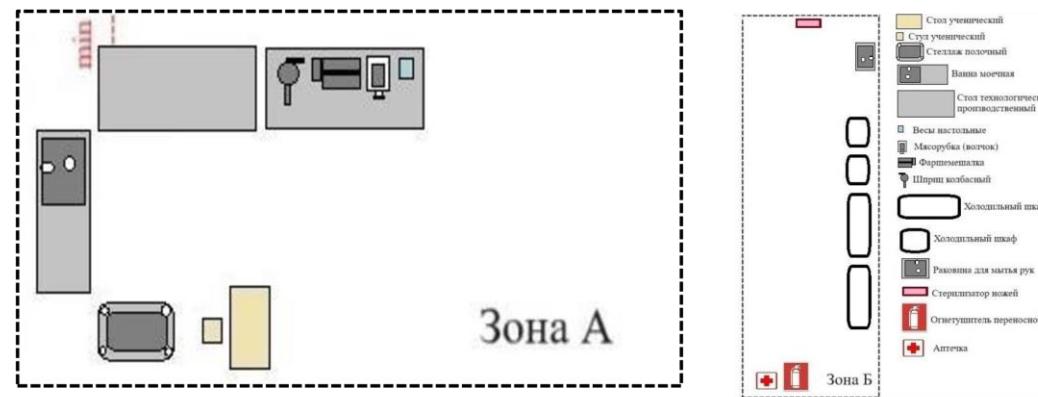
Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



ЦПДЭ при создании плана застройки
ориентируется на примерный план
застройки и определяет размер рабочих
мест, расстояние между ними, исходя из

Приложение 4 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



ЦПДЭ при создании плана застройки
ориентируется на примерный план
застройки и определяет размер рабочих
мест, расстояние между ними, исходя из