

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Наименование квалификации	Техник-технолог
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки РФ 22.04.2014 № 384 (с изменениями и дополнениями от 21.10.2019).
Код комплекта оценочной документации	КОД 19.02.10-2023

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.

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

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, 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) ²	4:00:00
--	----------------

Требования к содержанию³

№ п/п	Модуль задания ⁴ (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложной	ОК Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	иметь практический опыт: проверки качества

² В академических часах

³ В соответствии с ФГОС СПО.

⁴ Наименование модуля задания совпадает с видом профессиональной деятельности (ФГОС СПО).

	<p>холодной кулинарной продукции</p>	<p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ПК Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>
--	--------------------------------------	---	---

2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ОК Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ПК Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и</p>
---	--	---	---

			<p>птицы для сложных блюд;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<p>ОК Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>

		<p>изделий.</p> <p>ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>оформление сложных холодных десертов;</p> <p>уметь:</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--	---	---

Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	2	3	4
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p> <p>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности</p> <p>Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов</p>	34,00
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<p>Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p> <p>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности</p> <p>Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	40,00
3	Организация процесса приготовления и	Организация собственной деятельности, выбор типовых	26,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции и начинается с отглагольного существительного.

приготовление сложных холодных и горячих десертов	методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов.	
Итого		100,00

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.	Плита электрическая, 4-х конфорочная	Напряжение: 380/220 В, трёхфазный Мощность плиты (не менее): 12кВт
2.	Стол производственный из нержавеющей стали с мойкой	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
3.	Стол производственный из нержавеющей стали	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
4.	Мойка металлическая	Минимальный размер 300х400 мм
5.	Стеллаж металлический	Минимальный размер 600х500х1800 мм
6.	Холодильный шкаф	Температурный режим +1...+10°С

		Внутренний объем не менее 150 л.
7.	Пароконвектомат	Вместимость не менее 2 гастроемкостей GN 1/2
8.	Настольные весы	Минимальный шаг взвешивания 1 г, наименьший предел взвешивания не более 10 г
9.	Блендер	Сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер
10.	Планетарный миксер	Комплект: венчик прутковый, лопатка для смешивания
11.	Шкаф шоковой заморозки	Температура в камере достигает от -18°C и ниже
12.	Слайсер	Толщина нарезки 0 – 15 мм
13.	Печь микроволновая	Минимальная мощность 700 Вт
14.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт
15.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Миски металлические	Минимальный объем – 300 мм
2.	Сотейники	Минимальный объем – 0,8 л
3.	Кастрюли	Минимальный объем – 1,5 л
4.	Терка	Режущая часть изготовлена из нержавеющей пищевой стали
5.	Лопатки силиконовые	Минимальная температура, °С -40 Максимальная температура, °С +230 Габариты (ШхВхД), мм. 125х90х9
6.	Сковорода	Минимальный диаметр – 220 мм, минимальная высота – 45 мм
7.	Доски разделочные с подставкой (комплект)	Пластиковые доски: зеленая, желтая, красная, синяя, белая, коричневая. 1 комплект на одного человека
8.	Сито среднего размера	Минимальный диаметр – 140 мм
9.	Жаропрочные рукавицы	Из плотной хлопковой ткани с специальным жаропрочным наполнителем или силиконовые
10.	Тарелка круглая столовая	Диаметр 300-320 мм, цвет – белый
11.	Подносы пластиковые	Для подачи приготовленных блюд

12.	Гастроемкости	Размер GN 1/1 или GN ½ в зависимости от модели пароконвектомата
13.	Скребок	Металлический или пластиковый
14.	Стакан мерный пластиковый	Минимальный объем – 0,3 л
15.	Кисточка силиконовая	Материал - силикон
16.	Коврик силиконовый	Размер 300x400 мм
17.	Форма силиконовая	Минимальное количество ячеек 6 шт.
18.	Кольца металлические	Минимальный диаметр – 40 мм
19.	Диспенсер для соуса	Минимальный объем – 700 мл
20.	Сковорода-гриль	Диаметр верха – 260 мм Толщина дна - 6 мм Высота стенок - 50 мм Толщина стенок - 4 мм
21.	Щипцы кулинарные	Длина, - 340 мм Материал рабочей части - силикон
22.	Ведро мусорное	Минимальный объем – 5 л
23.	Ножницы	Минимальная длина – 140 мм
24.	Скалка деревянная	Минимальная длина скалки – 350 мм, Минимальный диаметр скалки – 40 мм
25.	Венчик малый	Сталь нержавеющей, минимальная длина – 100 мм
26.	Миска пластиковая	Минимальный объем – 1 л

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1.	Перчатки силиконовые	Размеры S, M, L
2.	Фольга	Толщина до 0,2 мм
3.	Бумага пергаментная	Не имеет запаха; эластична; складывается по шву; жаро-, влаго- и воздухопроницаема; устойчива к высоким температурам; не вызывает пыли; имеет нейтральное рН
4.	Полотенца бумажные	Двухслойные
5.	Ложки пластиковые	Одноразовые
6.	Средство для мытья посуды	Смываемость и экологическая чистота
7.	Контейнеры пластиковые	Пищевой пластик
8.	Мешки мусорные	Минимальный объем – 30 л
9.	Антисептик	Оказывает как бактериостатическое, так и бактерицидное действие на микроорганизмы
10.	Мешки кондитерские	Материал - полиэтилен
11.	Губки для мытья посуды	Состоят из губчатого материала (например, поролон, или микрофибры)

12.	Аптечка	Тип: коллективная Форма выпуска: сумка Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: для учебных учреждений
13.	Огнетушитель	Порошковый

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	Площадка должна быть обеспечена местной системой вытяжной вентиляции
2.	Полы	Покрытия пола не должно иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. 1	2	3
4.	Освещение	Уровни естественного и искусственного освещения должны соответствовать гигиеническим нормативам
5.	Электричество	Подведено напряжение 220V, 360V есть заземление и зануление
6.	Водоснабжение	Площадка должна быть оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать гигиеническим нормативам.
7.	Отходы	Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431)

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:

Техника безопасности при работе с ножом

1. Рукоятка ножа должна быть гладкой, без выступающих заклепок.
2. Запрещается оставлять нож в обрабатываемом сырье.
3. Запрещается подтягивать или передавать ножом продукты.

Техника безопасности с тепловым оборудованием

1. Выбирать нужный для работы режим.
2. При работе с горячими поверхностями использовать жаропрочные рукавицы.

Техника безопасности при использовании электромеханического оборудования (блендер, миксер)

1. Электромеханическое оборудование с переключением на различные напряжения должно иметь конструкцию, которая исключает случайное изменение положения переключателя.
2. Перед началом работы электромеханическое оборудование необходимо осмотреть и опробовать на холостом ходу.
3. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков необходимо производить после полной остановки и обесточивания двигателя и рабочих органов машины.
4. Необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе электромеханического оборудования, а также при прекращении подачи электроэнергии.

1.6. Образец задания

Модуль 1: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Задание модуля 1: <ol style="list-style-type: none">1. <i>Приготовить холодную закуску из птицы.</i>2. <i>Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</i>3. <i>Допускается наличие декора на усмотрение участника.</i>4. <i>Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</i>5. <i>Масса одной порции 70-110 г.</i>6. <i>Температура основного компонента блюда 10-14⁰С.</i>
Модуль 2: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Задание модуля 2: <ol style="list-style-type: none">1. <i>Приготовить горячее блюдо из птицы.</i>2. <i>Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</i>3. <i>Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.</i>4. <i>Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</i>5. <i>Масса одной порции 180-250 г.</i>

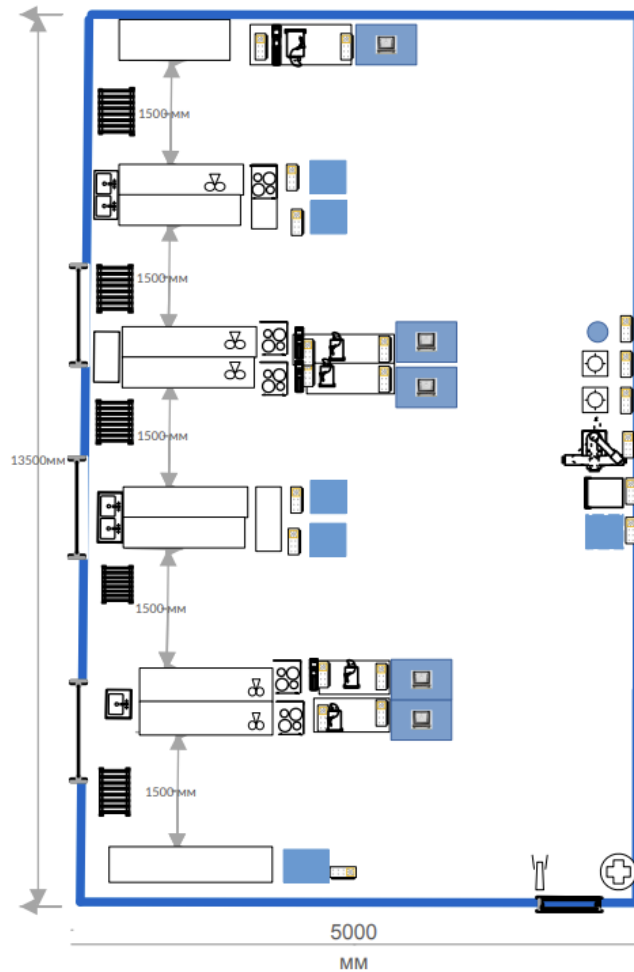
6. Температура основного компонента блюда минимум 65 °С.

Модуль 3: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Задание модуля 3:

- 1. Приготовить холодный десерт.*
- 2. Основная составляющая - выпеченный элемент.*
- 3. Обязательно наличие гарнира и соуса.*
- 4. Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.*
- 5. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.*
- 6. Масса одной порции минимум 90-130 г.*
- 7. Температура по выпеченному элементу 10-14 °С.*

План застройки площадки



Рабочее место не менее 6 м²

Легенда:

- | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-------------------------------|--|-----------------------|
| | Холодильник | | Кофемолка | | электрическая плита |
| | Розетки 220В, 380В | | Стеллаж | | огнетушитель |
| | Мойка (вода: холодная, горячая) | | Пароконвектомат | | Слайсер |
| | Планетарный миксер | | Весы | | аптечка |
| | Микроволновая печь | | Холодильник шоковой заморозки | | мясорубка |
| | | | | | Блендер |
| | | | | | Стол производственный |