**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО**

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по ГИА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): зав. Кафедрой профессионального и технологического образования Талалай Г.С.

1. **Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

# Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ):

1. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных закусок на предприятии общественного питания.
2. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих закусок на предприятии общественного питания.
3. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных соусов на предприятии общественного питания.
4. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов на предприятии общественного питания.
5. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных супов на предприятии общественного питания.
6. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих заправочных супов на предприятии общественного питания.
7. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента прозрачных супов и гарниров к ним на предприятии общественного питания.
8. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента супов-пюре на предприятии общественного питания.
9. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на предприятии общественного питания.
10. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из грибов на предприятии общественного питания.Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеных овощей на предприятии общественного питания.
11. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания.
12. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченных овощей на предприятии общественного питания.
13. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированных овощей на предприятии общественного питания.
14. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной рыбы на предприятии общественного питания.
15. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной рыбы на предприятии общественного питания.
16. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленной и кнельной рыбной массы на предприятии общественного питания.
17. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной рыбы на предприятии общественного питания.
18. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеного мяса на предприятии общественного питания.
19. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареного мяса на предприятии общественного питания.
20. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченного мяса на предприятии общественного питания.
21. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленной мясной массы на предприятии общественного питания.
22. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеной птицы на предприятии общественного питания.
23. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной птицы на предприятии общественного питания.
24. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной птицы на предприятии общественного питания.
25. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из из рубленной и кнельной массы из птицы на предприятии общественного питания.
26. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной птицы на предприятии общественного питания.
27. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из творога и с творогом на предприятии общественного питания.
28. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из сыра и с сыром на предприятии общественного питания.
29. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из яйца и с яйцом на предприятии общественного питания.
30. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных и горячих напитков на предприятии общественного питания.
31. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии общественного питания.
32. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии общественного питания.
33. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на предприятии общественного питания.
34. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из сдобного теста на предприятии общественного питания.
35. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из песочного теста на предприятии общественного питания.
36. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из слоеного теста на предприятии общественного питания.
37. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста на предприятии общественного питания.
38. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста на предприятии общественного питания.
39. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест.
40. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента национального хлебобулочного изделия на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест.
41. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на заданное количество посадочных мест.
42. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с итальянской кухней на заданное количество посадочных мест.
43. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с азербайджанской кухней на заданное количество посадочных мест.
44. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с национальной русской кухней.
45. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд в развлекательном центре на заданное количество посадочных мест.
46. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «овощной цех» на предприятии общественного питания.
47. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясной цех» на предприятии общественного питания.
48. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «рыбный цех» на предприятии общественного питания.
49. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясо-рыбный цех» на предприятии общественного питания.
50. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «птицегольевой цех» на предприятии общественного питания.
51. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «горячий цех» на предприятии общественного питания.
52. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «холодный цех» на предприятии общественного питания.
53. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «кондитерский цех» на предприятии общественного питания.
54. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «складского хозяйства» на предприятии общественного питания.
55. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «раздаточная» на предприятии общественного питания.
56. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха на предприятии общественного питания.
57. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в школьной столовой.
58. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в дошкольных учреждениях.
59. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в диетической столовой.
60. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в заводской столовой.

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**(далее – ДЭ)**

**Уровни ДЭ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование профессии**  **(специальности) среднего**  **профессионального образования** | **Наименование квалификации**  **(наименование направленности)** |
| **43.02.15 Поварское и кондитерское**  **дело** | **Специалист по поварскому и**  **кондитерскому делу** |
| Уровни демонстрационного экзамена: | Базовый (далее БУ)  Профильный (далее ПУ) |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.02.15-1-2024 |

**Продолжительность ДЭ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/вариантная)** | **Продолжительность ДЭ** |
| ГИА | Базовый | Инвариантная часть | 3 ч. 00 мин. |
| ГИА | Профильный | Инвариантная часть | 3 ч. 30 мин. |
| ГИА | Профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | 3 ч. 45 мин. |

**Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных**

**баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей**

**части ДЭ.**

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

**Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках**

**ГИА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Баллы |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 12 |
| Осуществление приготовления, творческого  оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 8 |
| Осуществление приготовления, творческого  оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания | 2 |
| Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента | 4 |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 10 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 14 |
| **Итого** | | | **50** |

**Образцы задания**

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование модуля задания | Вид  аттестации/уровень  ДЭ  (ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ) |
| Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 1:  Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.  Минимум 2 гарнира:  - один должен содержать крупу;  - второй должен содержать овощ.  Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.  Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.  Оформление горячего блюда на выбор участника.  Температура подачи не менее 35°С.  Масса блюда не менее 220 грамм.  Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |
| Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 2:  Приготовить 3 порции десерта на тарелке.  Обязательные компоненты десерта:  - мусс;  - выпеченный элемент из теста;  - декоративный элемент из изомальта или карамели;  - один холодный соус.  Оформление на усмотрение участника.  Температура подачи десерта 1 - 14°С.  Масса десерта 90 – 130 грамм.  Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |

**Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках**

**ГИА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Баллы |
| 1. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и  Регламентами. | 12,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и  форм обслуживания. | 8,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания. | 2,00 |
| Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. | 4,00 |
| 2. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания. | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | 10,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 14,00 |
| 3. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 10,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 20,00 |
| **Итого** | | | **80** |

**Образцы задания**

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование модуля задания | Вид  аттестации/уровень  ДЭ  (ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ) |
| Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 1:  Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.  Минимум 2 гарнира:  - один должен содержать крупу;  - второй должен содержать овощ.  Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.  Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.  Оформление горячего блюда на выбор участника.  Температура подачи не менее 35°С.  Масса блюда не менее 220 грамм.  Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |
| Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 2:  Приготовить 3 порции десерта на тарелке.  Обязательные компоненты десерта:  - мусс;  - выпеченный элемент из теста;  - декоративный элемент из изомальта или карамели;  - один холодный соус.  Оформление на усмотрение участника.  Температура подачи десерта 1 - 14°С.  Масса десерта 90 – 130 грамм.  Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |
| Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| Задание модуля 3:  Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.  2 гарнира на выбор участника.  Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.  Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.  Подача закуски:  подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.  Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С. Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 0 час 30 мин |

**Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Баллы |
| 1. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и  Регламентами. | 12,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и  форм обслуживания. | 8,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания. | 2,00 |
| Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. | 4,00 |
| 2. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания. | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | 10,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 14,00 |
| 3. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 10,00 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 20,00 |
| **Итого (инвариантная часть)** | | | **80** |
| Вариативная часть  квалификационные требования:   * **Общие компетенции**:   + умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;   + использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;   + планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;   + эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде;   + устная и письменная коммуникация на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;   + проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения;   + содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях.   **Профессиональные компетенции** (ПК) включают, например, приготовление и подготовку к реализации различных блюд:   * супов сложного ассортимента; * горячих соусов сложного ассортимента; * горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; * горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; * горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; * горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. | | | **-** |
| **ВСЕГО (вариативная часть\*)** | | | **20** |
| **Итого (совокупность инвариантной и вариативной частей)** | | | **100** |

**\* Вариативная часть** — это один из модулей КОД, содержание которого определено образовательной организацией самостоятельно. Разработана на основе основной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО), а также квалификационных требований, которые заявлены организациями и работодателями.

**Цель вариативной части** — расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающегося, а также получение дополнительных компетенций, которые необходимы для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Умения и навыки, которые оцениваются в рамках вариативной части ДЭ по специальности 43.02.15:

* выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
* составление заявки и обеспечение получения продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребности и имеющихся условий хранения;
* контроль соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.

**Для разработки вариативной части КОД применили: Профессиональный стандарт «Повар»** утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года №113н. Документ действует с 1 сентября 2022 года и будет актуален до 1 сентября 2028 года и **Профессиональный стандарт «Кондитер»** утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н. **Основная цель действующих стандартов** — 1. приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания; 2. изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

**Требования и умения, которые описаны в стандартах и учитывались с работодателями при составлении вариативной части:**

**1.**

* готовить блюда и гарниры из овощей, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы;
* проверять качество блюд перед упаковкой и отпуском;
* порционировать, сервировать и отпускать блюда с раздачи, прилавка и на вынос;
* пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт;
* принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
* использовать кухонные роботы при приготовлении блюд;
* готовить и презентовать блюда с элементами шоу;
* производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд;
* оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

**2.**

* выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

Таким образом учитывая нормативные документы, потребности образовательной организации и работодателей разработано решение о вариативной части КОД.

Разработка вариативной части КОД для проведения ДЭ ПУ включает в себя оценку освоения части модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Разработка вариативной части КОД для проведения ДЭ ПУ осуществлена образовательной организацией за счет включения дополнительного вида деятельности, в том числе ПК/ОК и умений, навыков (практического опыта) - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Вариативная часть КОД направлена на обеспечение обучающихся колледжа качественным профессиональным образованием и представляет собой планируемую, организационно и методически направляемую деятельность обучающихся по освоению учебных дисциплин и междисциплинарных курсов и формированию профессиональных компетенций.

Вариативная часть наряду с образовательной частью ДЭ является неотьемлемой составной частью учебного процесса подготовки рабочих кадров, востребованных в современном мире.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания используется рекомендованная форма таблицы № 10 КОД. При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки также используется рекомендованная форма таблицы № 11 КОД. Примерный план застройки площадки при необходимости ежегодно пересматривается и по необходимости дополняется объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимыми для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части сформирована по форме согласно таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид**  **аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть**  **КОД**  **(инвариантная/**  **вариативная часть)** | **Продолжительность ДЭ**  **(не более)** |
| ГИА | профильный | Совокупность  инвариантной и  вариативной частей | 3 часа 45 мин. |

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) сформирована по форме согласно таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид деятельности** | **Перечень**  **оцениваемых**  **компетенций** | **Перечень**  **оцениваемых**  **умений, навыков** |
| 1. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: - определять критерии качества готовых блюд кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса.  Иметь практический опыт:  - в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания**  *модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)* | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
| 1. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | умение определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. | 14 |
| умение изменять ассортимент готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, взаимозаменяемости сырья и в зависимости от изменения спроса. | 6 |
| ВСЕГО (вариативная часть КОД) | | | 20 |

**Образцы задания**

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование модуля задания | Вид  аттестации/уровень  ДЭ  (ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ) |
| Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 1:  Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.  Минимум 2 гарнира:  - один должен содержать крупу;  - второй должен содержать овощ.  Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.  Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.  Оформление горячего блюда на выбор участника.  Температура подачи не менее 35°С.  Масса блюда не менее 220 грамм.  Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |
| Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ). | |
| Задание модуля 2:  Приготовить 3 порции десерта на тарелке.  Обязательные компоненты десерта:  - мусс;  - выпеченный элемент из теста;  - декоративный элемент из изомальта или карамели;  - один холодный соус.  Оформление на усмотрение участника.  Температура подачи десерта 1 - 14°С.  Масса десерта 90 – 130 грамм.  Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.  Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ БУ,  ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин |
| Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| Задание модуля 3:  Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.  2 гарнира на выбор участника.  Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.  Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.  Подача закуски:  подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.  Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С. Используйте продукты из списка расходных материалов. | ГИА/ДЭ ПУ  Продолжительность выполнения модуля: 0 час 30 мин |
| *Задание вариативного модуля* состоит из ситуационной задачи с производственным содержанием и теоретического вопроса в качестве 30 % изменения задания.  Описание задания:  *Задание:*  А) Выполнить расчет теоретической (без учета потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленный в сливочно-чесночном соусе с картофельным пюре» в кКал. и кДж.  *Вопрос:*  Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья.  *Варианты (30 % изменения задания):*  1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью снижения энергетической ценности данного кулинарного изделия.  Б) Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения энергетической ценности данного кулинарного изделия.  Вариант 30 % изменения задания будет оглашено за 10 минут до начала модуля.  Решение задачи считается верным, если правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно выполнены необходимые вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение. Соответствие оценивается в измеримых показателях с использованием эталона ответов.  Ответ на теоретический вопрос (рекомендации по взаимозаменяемости сырья) считается безупречным, если по своему содержанию полностью соответствует вопросу, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, а его изложение (или письменная запись) грамотны и отличаются последовательностью и аккуратностью. | ГИА/ДЭ ПУ  Вариативная часть  Продолжительность выполнения модуля: 15 мин |

Вариативная часть КОД выполняется в специально отведенном учебном кабинете. Рабочее место участника оборудуется: калькулятором, авторучкой, бумагой для черновика (5 шт. формата А4 на каждое рабочее место), вариантом задания на отдельном бланке. Время выполнения 30 минут.

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности) | Критерий  оценивания | Подкритерий оценивания (умения, навыки/практический опыт) | Описание оценки подкритерия | | Максимальный  балл оценки  подкритерия  - 2 балла | Вес  подкритерия:  - не менее 1;  - шаг 0,5;  - не более 3 | Итоговый  максимальный балл подкритерия |
| Конкретные оцениваемые действия (операции)  или набор действий для оценки подкритерия | Описание  результата  выполнения конкретного действия  (операции) подкритерия в баллах |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. | Организация и планирование процесса. | Участник правильно расставляет приоритеты при выполнении этапов работы, эффективно управляет временем.  2 балла | 2 | 3 | 5 |
| Рабочий процесс медленный, без четкого плана, но правильный и последовательный.  1 балл | - | - | - |
| Рабочий процесс без четкой организации. Отсутствие плана и приоритетов в выполнении этапов процесса. Не понимает поставленной задачи.  0 баллов. | - | - | - |
| Точная последовательность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач при проведении технологических расчетов в соответствии с методикой и требованиями нормативных документов. | Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональной задачи.  Грамотное выполнение технологических расчетов и профессиональное решение ситуационных задач. 2 балла | 2 | 3 | 5 |
| Умение проводить расчеты по формулам. 1 балл. | - | - | - |
| Демонстрирует полное отсутствие знаний методики выполнения технологических расчётов по определению пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции.  0 баллов. | - | - | - |
| Соответствие результатов | Задание выполнено вовремя, в полном соответствии с эталоном 2 балла. | 2 | 3 | 5 |
| Задание выполнено с опозданием не более чем в 5 минут, с незначительными отклонениями от эталона. 1 балл. | - | - | - |
| Задание выполнено с опозданием более чем в 5 минут. Результат полностью не соответствует эталону задания.  0 баллов. | - | - | - |
| Изменение ассортимента готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, взаимозаменяемо сти сырья и в  зависимости от изменения спроса. | Обоснование рекомендаций по изменению заданных параметров блюда. | Ясное и аргументированное изложение собственного мнения при обосновании рекомендаций по изменению заданных параметров блюда в полном объёме, грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя профессиональную терминологию и символику. Демонстрировал интерес к инновациям в области профессиональной деятельности, знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания. 2 балла. | 2 | 3 | 5 |
| В изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа. Показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания. Отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя. Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые студент легко исправил по замечанию преподавателя.  1 балл. | - | - | - |
| Студент не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания: не показано общее понимание вопроса; не может изложить рекомендации своими словами; не может подтвердить ответ  конкретными примерами. Не отвечает на большую часть дополнительных вопросов  преподавателя.  0 баллов. | - | - | - |
| Итого | | | | | | | 20 |

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) представлены в таблице

Количество рабочих мест: 5.

Количество зон застройки площадки.

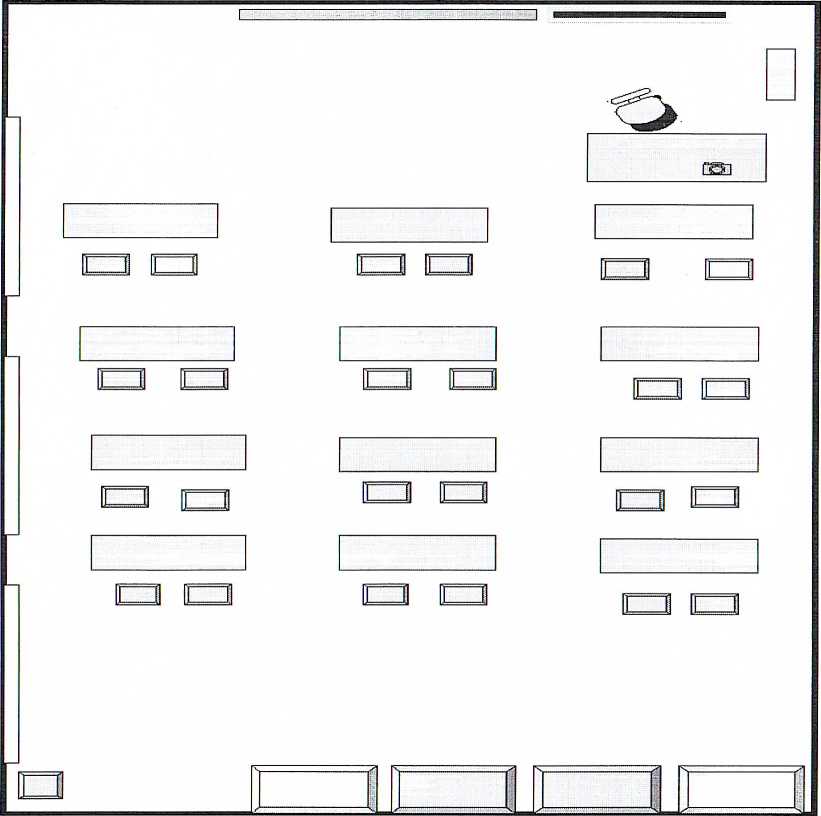
Зоны площадки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)** | **Код зоны площадки** | **Вид аттестации/уровень ДЭ**  (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ) |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Б | ГИА/ДЭ ПУ |

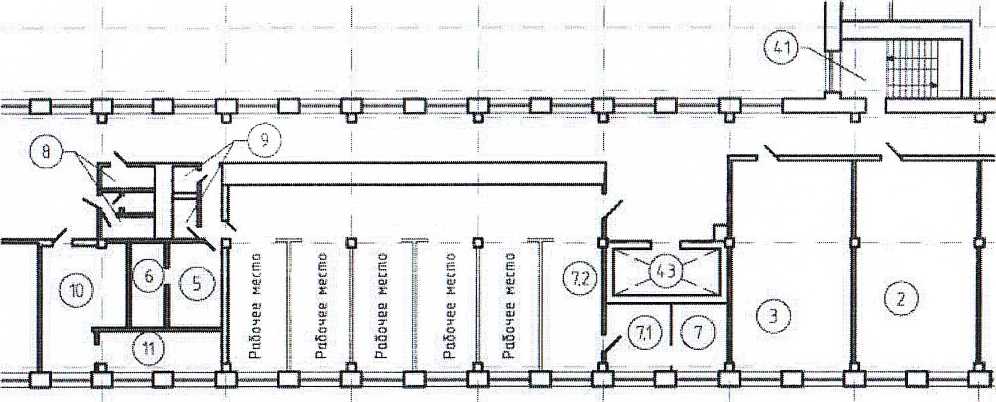
Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | Кол-во на 1 рабочее место | Единица измерения | Кол-во на общее число рабочих мест | Код зоны площадки | Вид  аттеста ции/уровень ДЭ |
| 1. | Стол ученический | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 5 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 2. | Стол ученический | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 5 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 3. | Часы настенные | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 4. | Ноутбук или  стационарный компьютер | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 5. | Принтер лазерный | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 6. | Проектор | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 7. | Экран для проектора | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 8. | Кулер для воды | На усмотрение  образовательной организации | 1 | Шт. | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| Перечень инструментов | | | | | | | |
| 1. | Бумага А4 | На усмотрение  образовательной организации | 1 | пачка | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 2. | Ручка шариковая | На усмотрение  образовательной организации | 1 | шт | 5 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 3. | Калькулятор | На усмотрение  образовательной организации | 1 | шт | 5 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 4. | Пластиковая урна для мусора  (возможно педального типа) | Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации. | 1 | шт | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 5. | Файлы А4 | На усмотрение  образовательной организации | 1 | пачка | 100 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 6. | Папка для  документов | На усмотрение  образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| **Перечень расходных материалов** | | | | | | | |
| 1. | Антисептик | На усмотрение  образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |
| 2. | Пластиковые стаканы | На усмотрение  образовательной организации | 5 | шт | 25 | Б | ГИА/ДЭ ПУ |

**Примерный план застройки помещения (учебного кабинета) для выполнения вариативной части КОД**



**Примерный план застройки площадки по компетенции "Поварское дело"**



Комната конкурсантов

(1) Комната экспертов

® Склад

® Склад

0 Комната главного эксперта

® Дегустационная 1

@ Дегустационная 2

® Санузел

® Комната хранения тулбоксов

***Задание:*** Выполнить теоретический расчет (без учёта потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленый в сливочном соусе с картофельным пюре» в кКал и кДж

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **продуктов** | **Вес нетто на 1 порцию, г** | **Химический состав 100 гр. продукта, г** | | | **Белки**  **в блюде, г** | **Жиры в блюде, г** | **Углеводы в блюде, г** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** |
| Свинина или говядина (котлетное мясо) | 140 | 16,4 | 27,8 | 0 |  |  |  |
| Бекон | 16 | 11,6 | 45,04 | 90,66 |  |  |  |
| Молоко 2,5% | 11 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |  |  |
| Перец черный молотый | 1 | 10,4 | 3,3 | 38,7 |  |  |  |
| Соль пищ.поварен. | 2 | 0 | 0 | 0 |  |  |  |
| Картофель | 80 | 2,0 | 0,1 | 19,7 |  |  |  |
| Маргарин столовый | 10 | 0,3 | 82,3 | 1,0 |  |  |  |
| Сливки 10% | 20 | 3,0 | 10,0 | 4,0 |  |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 0,6 | 82,5 | 0,9 |  |  |  |
| Петрушка | 4 | 3,7 | 0 | 8,1 |  |  |  |
| Чеснок | 2 | 6,5 | 0 | 21,2 |  |  |  |
| Специи | 2 | 3,0 | 0 | 24,5 |  |  |  |
| Выход | 300 | | | | | | |
| **Итого без учёта потерь при тепловой обработке продуктов** |  |  |  |  |  |  |  |

***Варианты (30% изменения задания):***

1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью снижения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

Б) Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения витаминной ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

**Эталон ответа на задание вариативной части КОД ДЭ для групп по  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

***Задание:*** Выполнить теоретический расчет (без учёта потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленый в сливочном соусе с картофельным пюре» в кКал и кДж

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес нетто на 1 порцию, г** | **Химический состав 100 гр. продукта, г** | | | **Белки**  **в блюде, г** | **Жиры в блюде, г** | **Углеводы в блюде, г** |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** |
| Свинина или говядина (котлетное мясо) | 140 | 16,4 | 27,8 | 0 | 22,96 | 38,92 | 0 |
| Бекон | 16 | 11,6 | 45,04 | 90,66 | 1,86 | 7,21 | 14,51 |
| Молоко 2,5% | 11 | 2,8 | 3,2 | 4,7 | 0,31 | 0,35 | 0,52 |
| Перец черный молотый | 1 | 10,4 | 3,3 | 38,7 | 0,10 | 0,03 | 0,39 |
| Соль пищ.поварен. | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофель | 80 | 2,0 | 0,1 | 19,7 | 1,6 | 0,08 | 15,76 |
| Маргарин столовый | 10 | 0,3 | 82,3 | 1,0 | 0,03 | 8,23 | 0,1 |
| Сливки 10% | 20 | 3,0 | 10,0 | 4,0 | 0,6 | 2,0 | 0,8 |
| Масло сливочное | 10 | 0,6 | 82,5 | 0,9 | 0,06 | 8,25 | 0,09 |
| Петрушка | 4 | 3,7 | 0 | 8,1 | 0,15 | 0 | 0,32 |
| Чеснок | 2 | 6,5 | 0 | 21,2 | 0,13 | 0 | 0,42 |
| Специи | 2 | 3,0 | 0 | 24,5 | 0,06 | 0 | 0,49 |
| Выход | 300 | | | | | | |
| **Итого без учёта потерь при тепловой обработке продуктов** | - | - | - | - | 27,86 | 65,07 | 33,4 |

Определяем содержание пищевых веществ в блюде с учетом их сохранности при тепловой обработке:

Белки в блюде: 27,86 \*0,94= 26,19

Жиры в блюде: 65,07\*0,88= 57,26

Углеводы в блюде: 33,4\*0,91=30,39

Отсюда содержание пищевых веществ в 100 гр блюда:

Белки 26,19\*100/300= 8,73

Жиры 57,26\*100/300= 19,09

Углеводы 30,39\*100/300=10,13

Расчет Энергетической ценности:

ПЦ=(8,73\*4)+(19,09\*9)+(10,13\*4)=34,92+171,81+40,52=247,25ккал=4,19\*247,25=1035,98Дж

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Пищевая ценность, Ккал | Пищевая ценность, Дж |
| 8,73 | 19,09 | 10,13 | 247,25 | 1035,98 |

**Текст образца задания:**

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

**Инструкция по технике безопасности для ДЭ**

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

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

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии

с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №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 экзаменационных заданий допускаются участники:***

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

***Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:***

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

***Подготовить рабочее место:***

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

***Требования охраны труда в аварийных ситуациях:***

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

***Во время работы с ножом не допускается:***

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.