

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

И.В. Данилова

Приказ № 118 от «16» декабря 2019 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной
программе по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
на 2020 год**

г. Ростов на Дону
2019

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выпуск 2020 года.

РАЗРАБОТАНО в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения

Протокол № 4 от «5» декабря 2019 г.
Председатель Антонова Е.М. / Антонова Е.М.../

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

заместитель директора
(наименование должности)

ИП Абажараев А.С.
(наименование организации-работодателя, социального партнера)



(Шкориненко Е.Д.)
(подпись)

2019 г.

ПРИНЯТО

Педагогическим советом ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (с участием председателя ГЭК)

Протокол № 3 от «14» декабря 2019 г

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

директор
(наименование должности)

ИП Романова Н.Р.
(наименование организации-работодателя, социального партнера)



(

2019 г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет:

вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968» (с изменениями от 17.11.2017г)

- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;

- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610) и 33.010 Кондитер (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), международных стандартов Ворлдскиллс

- положение о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 2019 - 2020 учебный год.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена Проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает комплекс задач:

- ориентирует преподавателя и обучающегося на конечный результат
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников
- систематизирует знания, умения и опыт, полученный обучающимися во время прохождения производственной практики
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) - установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа государственной итоговой аттестации:

- способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Контрольно-измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируются с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

2.2. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение демонстрационного экзамена составляет 36 часов.

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения государственной итоговой аттестации с 24 по 30 июня 2020 года.

3. ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

3.1. Содержание ГИА

Техническое задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной и практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по видам профессиональной деятельности (ВД) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3.2 Форма проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты

выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе комплекта оценочной документации № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

3.3 Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утвержденным «Заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции 34 «поварское дело»». (Приложение №2)

При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с Программой государственной итоговой аттестации;
- Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;
- Приказ директора Техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемой образовательной организацией;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- Аттестационные листы;
- Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2019 год;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.
- Комплект оценочной документации №1.2 по компетенции Поварское дело для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку

5. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

5.1. Допуск обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- аттестационного листа.

5.2. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на специальной площадке учебной кухни ресторана, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии.

5.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится на основании результатов защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается образовательной организацией и утверждается приказом директора Техникума.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят:

- председатель, утвержденный приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;
- члены государственной аттестационной комиссии (педагогические работники техникума, представители работодателей, эксперты Ворлдскиллс Россия: Главный эксперт, технический эксперт, экспертная группа).

Защита выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.4. Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено техническим заданием по каждой квалификации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением № 2 к Программе.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора техникума (хранится в архиве техникума).

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из техникума, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому техникумом.

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место,

передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора Техникума, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

8. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДКА РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее -

апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 2. (Приложение 1)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов

№ п/п	Наименование модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы			Время на выполнение
			судейская	объективная	общая	
1	Холодная закуска Finger food	1,2,3,4,5,6,7,8,	14,60	11,35	25,95	Общая продолжительность 6 часов 4.5 часа приготовления 30 минут на подготовку и уборку рабочего места 2 часа для написания меню
2	Горячее блюдо – из птицы	2,4,7,	3,00	3,00	4,55	
3	Десерт	2.4.7.	2,90	1,40	4,30	
			20,50	14,30	34,80	

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 27 (77 %) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 18 до 26 баллов (51-76%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания

сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 9 до 17(26-50 %) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 9 (25% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

**Техническое задание
на выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного
экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

**Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2.
по компетенции №34 «Поварское дело»**

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

КОД № 1.2. может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой. Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;	1,6

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами. Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены;	1,5

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании.	
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	5
4.	Знания об ингредиентах и меню. Специалист должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;	2,2

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составления меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.	
5.	Подготовка ингредиентов. Специалист должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки	6

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.	
6.	Применение различных методов тепловой обработки. Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;	5

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: – Супы и соусы; – Закуски горячие и холодные; – Салаты и холодные блюда; – Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; – Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; – Овощные и вегетарианские блюда; – Фирменные и национальные блюда; – Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; – Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7.	Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской	10,3

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	презентации блюд; - Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; - Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; - Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; - Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; - Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; - Изготавливать различные виды макаронных изделий	
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. Специалист должен знать и понимать: - Сезонность и колебание цен на ингредиенты; - Рыночные принципы торговли; - Существующих местных, государственных и международных поставщиков; - Общие условия оплаты и доставки; - Процесс заказа продуктов и оборудования; - Факторы, влияющие на стоимость блюд; - Методы калькуляции цены на блюда; - Важность экономии при приготовлении блюд; - Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; - Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; - Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: - Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; - Составлять заказы на день; - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; - Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; - Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;	3,2

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
	- Отчитываться за потери при хранении; - Рассчитывать затраты на хранение; - Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; - Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; - Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

2. Форма участия:

Индивидуальная (1 человек)

3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,80.

Таблица 2.

№ п.п.	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Холодная закуска finger food (в том числе работа)	1	1,2,3,4,5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2	Горячее блюдо из птицы	1	2, 4, 7	3,00	1,55	4,55
3	Десерт	1	2, 4, 7	2,90	1,40	4,30
Итого =				20,50	14,30	34,80

4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

4.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 3.

4.3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

Таблица 3.

Количество постов рабочих мест Количество участников	3	4	5	...	...	25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	
От 26 и более						6

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

Таблица

Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.2. профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
Комплект оценочной документации №1.2, продолжительность 6 час., максимально возможный балл – 34,80б.						
ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; 4 Приготовление, оформление и	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2.	Профессиональный стандарт "Повар"	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации 4	Разделы WSSS: 1 Организация и управление работой. 2 Организация и управление работой. 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4 Знания об ингредиентах и меню. 5 Подготовка ингредиентов. 6 Применение различных методов тепловой обработки. 7 Изготовление и презентация блюд. 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

		подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3 Приготовление, оформление	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. 3.4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,			
--	--	---	---	--	--	--

			закусок разнообразного ассортимента: ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,			
--	--	--	--	--	--	--

			напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. 3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации			
--	--	--	---	--	--	--

			хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
--	--	--	---	--	--	--

**Задание для демонстрационного экзамена
по комплекту оценочной документации № 1.2
по компетенции 34 «Поварское дело»**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия.
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время.
3. Необходимые приложения.

Продолжительность выполнения задания: 6 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная (1человек)

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п.п.	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1.	Finger food (в том числе работа модуля 1)	1	6	1,2,3,4, 5,6,7,8	14,60	11,35	25,95
2.	Горячее блюдо - Птица	1		1,2,3,4, 5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.	Десерт	1		1,2,3,4, 5,6,7,8	2,90	1,40	4,30
Итого =					20,50	14,30	34,80

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 27 и более баллов (76% от общего количества баллов) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 18 до 26 баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 9 до 17 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 9 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

76-100% - оценка «5»

51 -75% - оценка «4»

26-50% - оценка «3»

25% и менее - оценка «2»

Модули с описанием работ

КОД 1.2 демонстрационного экзамена имеет один модуль (В, Н, С). Демонстрационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже.

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В Подготовительный день Главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние, он делает это в Подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в Подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, Н, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.

Часть В	Finger food
Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса» • 1ый вид: – на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: Использовать обязательный продукт (морепродукт) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. • Вторая тарелка подаётся в дегустацию • <i>Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и</i>

	затем показать группе, которая оценивает данный аспект.
Основные ингредиенты	• Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	• Морепродукт
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	• Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 30 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две

	тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	- Используйте продукты с общего стола - Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. Минимум 1 гарнир на выбор участника 1 соус на выбор участника Декоративный элемент из изомальта или карамели Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника - В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов - Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены - Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки - Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно □ Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты □ Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы - Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С - Подаются три идентичных блюда - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! - Время приготовления составляет 3 часа 45 минут - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

	Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	- Используйте продукты с общего стола - Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Черный ящик фрукт и орех – будут известны в С-2
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Инструкция по охране труда по охране труда и техника безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

1. Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно - бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Инструкция по охране труда для участников

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Поварское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3 Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющая сталь	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастрояросток из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	

1.4. Участник возрастной группы 18+, для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Пароконвектомат	
Весы настольные электронные (профессиональные)	
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	
Фритюрница электрическая	
Слайсер	

1.5. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

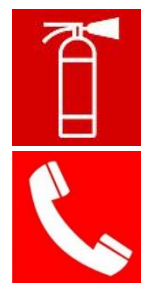
- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.6. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой пяткой;

1.7. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре

- Е 22 Указатель выхода



- Е 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



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

В помещении общей рабочей площадки экзаменантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2 Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. 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, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво 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 показания контрольно - измерительных приборов;
- 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;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
Индукционная плита	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться
Пароконвектомат	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
Блендер стационарный	Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего

	механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки.
Блендер ручной	Перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы. Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.
Планетарный миксер	Перед началом эксплуатации планетарного миксера, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
Измерительные весы	Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.
Холодильное оборудование	Подготовка к работе и пуск холодильного оборудования - необходимо осуществлять следующее: - контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; - визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента); - ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы; - удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм); - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом

	объеме по термометру.
Микроволновая печь	Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
Мясорубка	Перед использованием мясорубки, помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.
Шкаф шоковой заморозки	Перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты,

	особенно, если они содержат ароматические вещества;
Вакуум-упаковочный аппарат	Перед использованием вакуум-упаковочного аппарата убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено. Убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, вблизи нет легко воспламеняющихся газов. Убедитесь, что у устройства соответствующая мощность, (посмотрите на табличке устройства). Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности. Используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки. Убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении, подключить устройство к электропитанию. (Замкнуть воздушный выключатель) отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение. Выбрать подходящее напряжение для термосварки. Выбрать напряжение и установить время сварки. На выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое. Время сварки регулируется от меньшего к большему. Сварка без плавления или складок считается лучшей. Температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой. Иначе может возникнуть возгорание. Провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета. При упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению экзаменационных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в

целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента / оборудования	Требования безопасности
Индукционная плита	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
Пароконвектомат	При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80 ⁰ С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечение гастроемкости из камеры.
Блендер стационарный	В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные

Наименование инструмента / оборудования	Требования безопасности
	предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.
Блендер ручной	Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима. Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°C. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.
Планетарный миксер	Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём. Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром

Наименование инструмента / оборудования	Требования безопасности
	питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.
Измерительные весы	При эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Холодильное оборудование	При эксплуатации холодильного оборудования: - загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов; - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея; - при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; не допускается: - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; - пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы; - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - хранить продукты на испарителях; - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

Наименование инструмента / оборудования	Требования безопасности
	- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата; - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата; - самовольно передвигать холодильный агрегат.
Микроволновая печь	Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запирается без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.
Мясорубка	Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.
Шкаф шоковой заморозки	Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери. Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.
Вакуум-упаковочный аппарат	После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: 1 - вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет. 2 - закрыть крышку для

Наименование инструмента / оборудования	Требования безопасности
	создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление. 3 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается для сварки и печати. Реле начинает отсчитывать время. 4 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным. 5 - по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл завершится.

3.2. При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать 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 экзаменационные задания только исправным инструментом;
- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбейники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

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 работников.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования - прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или

поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5 Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.
- 5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
- 5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
- 5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Поварское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующие удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».
- 1.3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:
 - инструкции по охране труда и технике безопасности;
 - правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
 - расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:
 - электрический ток;
 - статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
 - шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
 - химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
 - зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки
- повышенная ответственность;

1.5. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь -безопасная обувь;

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении общей рабочей площадке экзаменантов Компетенции «Поварское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками возрастной категории 12-17 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении работ по оценке экзаменационных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.4. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном

питании;

- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.5. При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.6. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.7. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

3.9. При неисправности оборудования - прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.10. При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а так же сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию

длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную

с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

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

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

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

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

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

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

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов и экзаменационной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ.

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.