



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
(ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»**

Малый Конюшковский пер., д.2,
Москва, Россия, 123242
ОГРН: 1207700414184; ИНН: 9703020938
т/ф: +7 (495) 777-97-20; info@worldskills.ru; worldskills.ru

УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группы по вопросам
разработки оценочных материалов
В 2021 году для проведения
Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по образовательным программам
среднего профессионального
образования

Протокол от 23.12.2021-1г.

№ Пр-23.12.2021-1

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

Номер компетенции	Т93
Наименование компетенции	Обработка водных биоресурсов

Оглавление

1.		3
	Инструкция по охране труда для участников	4
	1. 4	
	2. 7	
	3. 9	
	4. 12	
	5. 13	
	Инструкция по охране труда для экспертов	13
	1. 13	
	2. 16	
	3. 17	
	4. 19	
	5. 20	
2.		21
	Паспорт комплекта оценочной документации	21
	1. 21	
	2. 23	
	3. 25	
	4. 25	
	5. 26	
	6. 27	
	7. 28	
	8. 33	
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)	34
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (дистанционный)	36
	Образец задания	37
3.		37
	Паспорт комплекта оценочной документации	39

1. 38
2. 40
3. 42
4. 42
5. 43
6. 44
7. 45
8. 50

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)	52
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (дистанционный)	53
Образец задания	55

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении 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.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение 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

1. Общие требования охраны труда

Для участников от 14 до 18 лет

1.1. К выполнению экзаменационного задания, под непосредственным руководством Экспертов, Компетенции «Обработка водных биоресурсов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 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 инструментов, приспособлений, совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Обработка водных биоресурсов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 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 для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

Наименование инструмента

использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Ножи (поварская тройка), рыборазделочный инвентарь	
Весы	
Ареометр	
Термометр	

1.4. Участник для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

Наименование оборудования	
использует самостоятельно	выполняет экзаменационное задание совместно с экспертом или назначенного ответственного лица старше 18 лет
Весы напольные	
Весы настольные	
Холодильный шкаф	

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

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- пониженная температура рабочих поверхностей, продукции;
- повышенный уровень шума;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность травмирования рук при работе на оборудовании;
- опасность травматизма при падении на скользких влажных полах;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

Химические:

- моющие и дезинфицирующие средства.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность.

1.6. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- халат (допускается одноразовый);
- фартук и нарукавники многоразовые из водоотталкивающего материала;
- головной убор – шапочка (допускается одноразовый);
- перчатки одноразовые водонепроницаемые;
- перчатки тканевые;
- обувь – безопасная обувь на нескользящей подошве;
- маска гигиеническая для пищевого производства

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

- Знак электробезопасности



- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



- W 08 Опасность поражения
электротоком



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

В помещении общей рабочей площадки участников и комнаты экспертов находятся аптечки первой помощи, укомплектованные изделиями медицинского назначения, их 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 и Эксперты. Главный

эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене (ДЭ) ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую 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 выполнения работ

Перед началом выполнения задания участники должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный день, 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 соответствующей форме.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить чистоту рабочего места;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;
- проверить подключение оборудования к электрической сети, воде и канализации;
- проверить исправность применяемого инвентаря.

2.3. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Весы напольные	<ul style="list-style-type: none"> - проверить устойчивость оборудования, убедиться в том, что оно расположено на поверхности пола строго горизонтально, при необходимости произвести регулировку - произвести осмотр платформы весов, проверить чистоту платформы, отсутствие посторонних предметов - проверить подходы к весам - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования
Весы настольные	<ul style="list-style-type: none"> - проверить прочность и устойчивость основания установки, разместить весы на твердой, ровной поверхности, избегая касания стен и других предметов - проверить установлена ли батарея, установить батарею, соблюдая полярность или подключение к электрической сети - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания и выбрать единицу измерения - установить чашу на весы (если необходимо) - не допускать попадания воды и других жидкостей внутрь прибора
Холодильный шкаф	<ul style="list-style-type: none"> - убедиться в исправном состоянии; - проверить температуру, необходимую для хранения охлажденных сырья и продуктов; - количество загружаемого сырья не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - запрещается разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, самовольно передвигать холодильный шкаф.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению 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 модуля задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром. Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть одежду на все пуговицы, надеть фартук, нарукавники, головной убор, одеть профессиональную обувь, маску и перчатки.

2.5. Перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструментов и оборудования в электросеть;
- проверить правильность положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных и длительных напряжений тела.

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

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

3. Требования охраны труда во время выполнения работ

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

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Весы напольные	При эксплуатации 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. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Весы настольные	При эксплуатации 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. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Вакуум-упаковочная машина	После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: вакуумный насос начнет работать и всасывать воздух из вакуумной камеры, после создания вакуума насос отключается и начинается нагрев для осуществления термосварки. После сварки происходит охлаждение, по окончании охлаждения в камеру подается автоматически воздух и крышка открывается. Цикл завершился.
Холодильный шкаф	Эксплуатация холодильного оборудования: - загрузку холодильной камеры осуществлять при достижения в ней температуры, необходимой для хранения сырья и 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 обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить; Не допускается: - складировать возле холодильного агрегата продукты, тару и другие посторонние предметы; - самовольно передвигать холодильный агрегат.

3.2. При выполнении заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- не производить резкие движения;
- соблюдать правила перемещения на территории площадки, пользоваться только установленными проходами;
- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, тары и вспомогательных материалов;
- не выполнять никаких действия при незакрытых защитных элементах оборудования;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жир и др.;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими или сильно охлажденными поверхностями оборудования и инвентаря;
- вентили и краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий;
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент;
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- при перерывах в работе не ходить и не наклоняться с ножом в руках;
- соблюдать осторожность при работе с вращающимися деталями оборудования, не допускать попадания во вращающиеся части инвентаря и частей защитной одежды;
- осуществлять уборку оборудования только после полной остановки всех вращающихся деталей;
- выполнять задания только исправным инструментом.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение 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 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 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, облиться 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.

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia. Несоблюдение участником норм и правил ТБ и ОТ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

Участник обязан незамедлительно сообщить об обстоятельствах, мешающих безопасному проведению работ при выполнении экзаменационного задания, а также об ухудшении состояния своего здоровья главному Эксперту.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Обработка водных биоресурсов» 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 действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения заданий и нахождения на территории и в помещениях площадки 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 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 задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического, нейтрального и теплового оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, инвентаря, продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья и готовой продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенное напряжение в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки и неровности поверхности оборудования, инструментов, инвентаря, тары;
- вибрация оборудования.

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны.

Психологические:









- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;

- физические перегрузки;
- ответственность при выполнении своих функций.

1.5. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- халат (допускается одноразовый);
- фартук и нарукавники многоразовые из водоотталкивающего материала;
- головной убор – шапочка (допускается одноразовый);
- перчатки одноразовые водонепроницаемые;
- перчатки тканевые;
- обувь – безопасная обувь на нескользящей подошве;
- маска гигиеническая для пищевого производства.

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

- Знак электробезопасности  
- F 04 Огнетушитель 
- E 22 Указатель выхода 
- E 23 Указатель запасного выхода 
- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи 
- P 01 Запрещается курить 
- W 08 Опасность поражения электротоком 

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

В помещении Экспертов Компетенции «Обработка водных биоресурсов» 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 подготовительный день, 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, медицинских кабинетов, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

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

2.2. Перед началом выполнения задания участникам демонстрационного экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

2.3. Перед началом работ на площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;

- надеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

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

2.5. 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 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 заданием.

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

3.10. При нахождении на площадке Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по 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. Выполнение экзаменационного задания 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 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, облиться 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 с 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 выполнения работы

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 заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

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. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	Т93
2	Название компетенции	Обработка водных биоресурсов
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ДЭ
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	100,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	3:00:00
8	КОД разработан на основе	Итоговых соревнований по компетенции, не принимающей участие в Финале IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА, Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено

12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация деятельности и безопасность	основы планирования рабочего процесса и времени; основы охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; правила личной гигиены и гигиены рабочего места	15,00
2	Работа в команде, коммуникация	меру ответственности за результат выполненных работ; способы решения проблемных ситуаций через обмен опытом и коммуникацию	10,00
3	Ведение технологических операций	требования к сырью, вспомогательным материалам и таре в соответствии с технологией производства; виды разделки водных биоресурсов и взаимосвязь с ассортиментом продукции; приемы и правила подготовки вспомогательного сырья и тары; порядок подготовки ингредиентов (соль, консерванты, опилки, и др.); технологию приготовления посолочных смесей; технологию охлажденной и мороженой продукции; технологию пресервов; технологию соленой, маринованной продукции; методы рационального использования сырья	42,00
4	Эксплуатация технологического оборудования, инвентаря и инструментов	виды применяемого оборудования, инструментов и материалов и требования к ним; основное назначение, принципы использования применяемых инструментов и оборудования; контрольно-измерительные приборы; режимы работы оборудования	14,00
5	Контроль качества	нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов, выхода продукции;	15,00

		требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и готовой продукции; методы оценки качества сырья и готовой продукции; причины, вызывающие дефекты готовой продукции и способы их предупреждения и устранения	
6	Работа с нормативной и технической документацией	требования технической документации на производство конкретного вида продукции; технологическую документацию, регламентирующую производство и контроль качества продукции	4,00

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
--------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----------------	-----------------	------------------

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	нет

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А. Производство охлажденной и мороженой продукции	Безопасность, санитария и гигиена	3:00:00	1		5,00	100,00
		Подготовка сырья и материалов		1, 2, 3		25,00	
		Изготовление продукции		2, 3, 4, 5, 6		32,00	
		Эксплуатация оборудования		3, 4		10,00	
		Обращение с отходами		1, 3		8,00	
		Нормы выхода		2, 3		7,00	
		Качественные показатели		4, 5		13,00	

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена¹.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно о формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно о формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Получение главным экспертом задания демонстрационног о экзамена				

¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительны й (С-1)	08:15:00	09:00:00	0:45:00	Проверка готовности рабочих мест / оборудования экспертной группы к проведению демонстрационн о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности к проведению ДЭ				
Подготовительны й (С-1)	09:00:00	09:15:00	0:15:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительны й (С-1)	09:15:00	09:30:00	0:15:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

День ДЭ	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Прибытие участников демонстрационного экзамена на площадку				
День ДЭ	08:15:00	08:45:00	0:30:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
День ДЭ	08:45:00	10:45:00	2:00:00	Проверка готовности рабочих мест / оборудования участников к проведению демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности к проведению ДЭ				
День ДЭ	10:45:00	11:00:00	0:15:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				

День ДЭ	11:00:00	11:30:00	0:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
День ДЭ	11:30:00	12:00:00	0:30:00	Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов				
День ДЭ	12:00:00	13:00:00	1:00:00	Ознакомление с заданием, брифинг				
День ДЭ	13:00:00	14:00:00	1:00:00	обед				
День ДЭ	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля А				
День ДЭ	17:00:00	17:15:00	0:15:00	Завершение дня для участников				

День ДЭ	17:15:00	19:30:00	2:15:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, оценка выполненных заданий				
День ДЭ	19:30:00	20:00:00	0:30:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

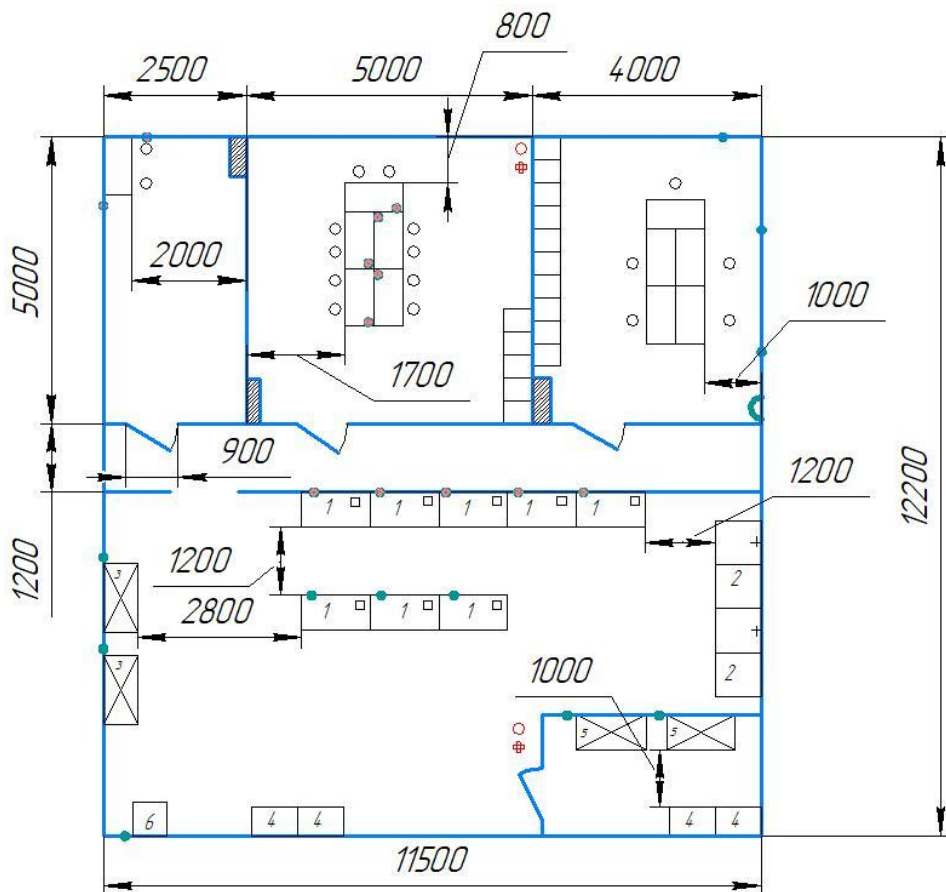
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.


Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный

Общая площадь площадки: 140,3 м²



Условные обозначения	
	Аптечка
	Огнетушитель
	Шкафчик
	Вешалка
	Электрическая розетка
	Стол
	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная с рабочей поверхностью
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы (до 60 кг)

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

Описание модуля А:

- Участнику необходимо изготовить 5 кг филе рыбы без кожи, замороженное поштучно упакованное в пакеты, по 2-5 филейчиков, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Сырье	Выход филе без кожи, в % к массе поступившей на разделку промытой рыбы
Рыба охлажденная	Согласно нормам отходов и потерь

Пакеты для упаковки - 20 штук

При изготовлении филе без кожи замороженного, упакованного участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления филе, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы без кожи замороженного;
- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в перфорированных полимерных ящиках;
- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить черную пленку. При использовании оборудования: разделать рыбу на филе используя рыборабочую машину; снять с филе шкуру, используя шкуроемную машину; произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников, черной пленки. Проверить качество разделки и зачистки. Собрать отходы от разделки. Взвесить филе и отходы. Произвести маркировку отходов;
- осуществить операцию мойки и направить рыбу в скороморозильный аппарат, выбрать режим замораживания согласно технологической документации;
- провести замер температуры филе термометром со щупом после замораживания.
- расфасовать филе в пакеты в заданном количестве. Провести упаковку.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Изготовленное мороженое филе должно соответствовать требованиям:

- внешний вид филе - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, крупные реберные кости, плавники,

внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.

- **Допускается:** оставление плечевых костей, частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками

- **Возможные ошибки.**

- Несоответствие реального выхода филе, нормативному, перерасход сырья.

Описание модуля В:

Не предусмотрен

Описание модуля С:

Не предусмотрен

Описание модуля D:

Не предусмотрен

Описание модуля Е:

Не предусмотрен

Описание модуля F:

Не предусмотрен

Описание модуля G:

Не предусмотрен

Описание модуля H:

Не предусмотрен

Описание модуля I:

Не предусмотрен

Описание модуля J:

Не предусмотрен

Необходимые приложения

нет

3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	T93
2	Название компетенции	Обработка водных биоресурсов
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ДЭ
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	100,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	3:00:00
8	КОД разработан на основе	Итоговых соревнований по компетенции, не принимающей участие в Финале IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА, Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено

11.3. 1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация деятельности и безопасность	основы планирования рабочего процесса и времени; основы охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; правила личной гигиены и гигиены рабочего места	15,00
2	Работа в команде, коммуникация	меру ответственности за результат выполненных работ; способы решения проблемных ситуаций через обмен опытом и коммуникацию	10,00
3	Ведение технологических операций	требования к сырью, вспомогательным материалам и таре в соответствии с технологией производства; виды разделки водных биоресурсов и взаимосвязь с ассортиментом продукции; приемы и правила подготовки вспомогательного сырья и тары; порядок подготовки ингредиентов (соль, консерванты, опилки, и др.); технологию приготовления посолочных смесей; технологию охлажденной и мороженой продукции; технологию пресервов; технологию соленой, маринованной продукции; методы рационального использования сырья	42,00
4	Эксплуатация технологического оборудования, инвентаря и инструментов	виды применяемого оборудования, инструментов и материалов и требования к ним; основное назначение, принципы использования применяемых инструментов и оборудования; контрольно-измерительные приборы; режимы работы оборудования	14,00

5	Контроль качества	нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов, выхода продукции; требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и готовой продукции; методы оценки качества сырья и готовой продукции; причины, вызывающие дефекты готовой продукции и способы их предупреждения и устранения	15,00
6	Работа с нормативной и технической документацией	требования технической документации на производство конкретного вида продукции; технологическую документацию, регламентирующую производство и контроль качества продукции	4,00

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	нет

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль В. Производство соленой, маринованной продукции и пресервов	Безопасность, санитария и гигиена	3:00:00	1		5,00	100,00
		Подготовка сырья и материалов		1, 2, 3		25,00	
		Изготовление продукции		2, 3, 4, 5, 6		32,00	
		Эксплуатация оборудования		3, 4		10,00	
		Обращение с отходами		1, 3		8,00	
		Нормы выхода		2, 3		7,00	
		Качественные показатели		4, 5		13,00	

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена².

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно о формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно о формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:15	0:15:00	Получение главным экспертом задания демонстрационног о экзамена				

² Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительны й (С-1)	08:15:00	09:00:00	0:45:00	Проверка готовности рабочих мест / оборудования экспертной группы к проведению демонстрационн о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности к проведению ДЭ				
Подготовительны й (С-1)	09:00:00	09:15:00	0:15:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительны й (С-1)	09:15:00	09:30:00	0:15:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

День ДЭ	08:00:00	08:15:00	0:15:00	Прибытие участников демонстрационного экзамена на площадку				
День ДЭ	08:15:00	08:45:00	0:30:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
День ДЭ	08:45:00	10:45:00	2:00:00	Проверка готовности рабочих мест / оборудования участников к проведению демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности к проведению ДЭ				
День ДЭ	10:45:00	11:00:00	0:15:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				

День ДЭ	11:00:00	11:30:00	0:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
День ДЭ	11:30:00	12:00:00	0:30:00	Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов				
День ДЭ	12:00:00	13:00:00	1:00:00	Ознакомление с заданием, брифинг				
День ДЭ	13:00:00	14:00:00	1:00:00	обед				
День ДЭ	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля А				
День ДЭ	17:00:00	17:15:00	0:15:00	Завершение дня для участников				

День ДЭ	17:15:00	19:30:00	2:15:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, оценка выполненных заданий				
День ДЭ	19:30:00	20:00:00	0:30:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

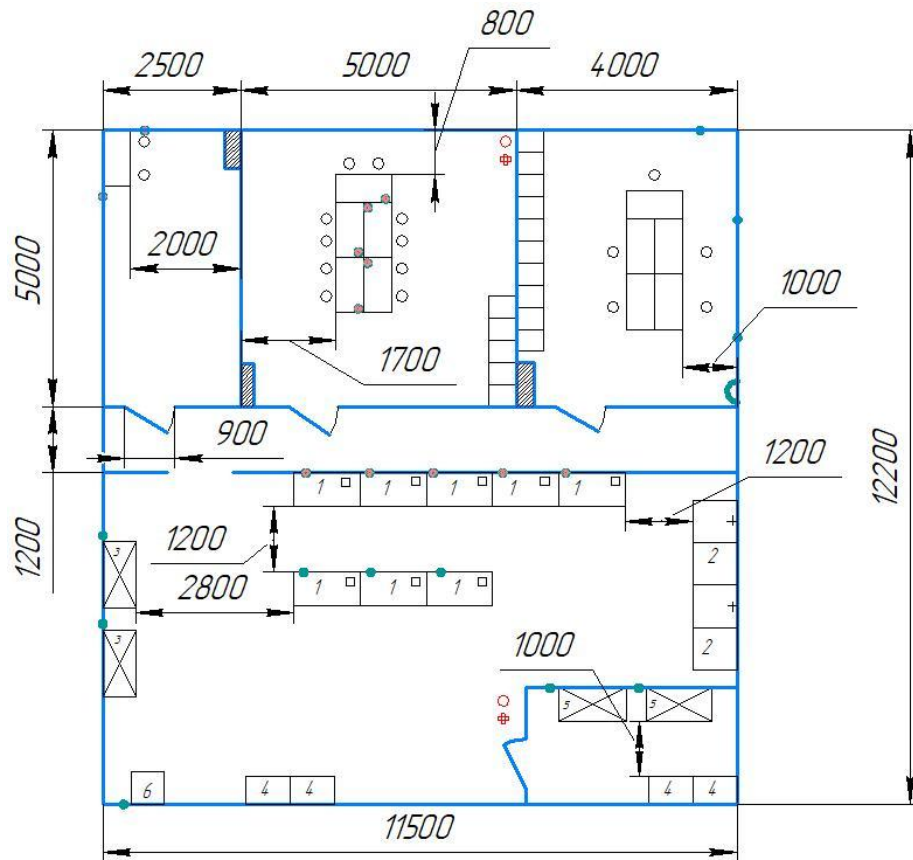
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.




Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный

Общая площадь площадки: 140,3м²



Условные обозначения	
	Аптечка
	Огнетушитель
	Шкафчик
	Вешалка
	Электрическая розетка
	Стол
	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная с рабочей поверхностью
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы (до 60 кг)

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

Описание модуля В:

Производство соленой, маринованной продукции и пресервов

Участнику необходимо изготовить соленый полуфабрикат для пресервов, используя посольный раствор, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При изготовлении соленого полуфабриката сырьем является как охлажденная, так и предварительно размороженная рыба.

При изготовлении соленого полуфабриката для пресервов участнику следует:

- выбрать сырье (килька или другая мелкая рыба) для изготовления соленого полуфабриката, оценить его пригодность для использования;
 - осуществить подготовку основного сырья, переместить необходимое количество размороженной (охлажденной) рыбы в перфорированных полимерных ящиках;
 - разделать рыбу на тушку потрошеную вручную. Проверить качество разделки. Собрать отходы от разделки. Взвесить разделанную на тушку рыбу и отходы. Произвести маркировку отходов;
 - произвести расчет количество соли, созревателя и других компонентов для приготовления раствора для посола разделанной на тушку рыбы;
 - взвесить необходимое (рассчитанное) количество соли, созревателя и других компонентов. Приготовить посольный раствор. Провести замер температуры раствора и определить плотность раствора ареометром. После измерения плотности по ее значению принять решение о возможности использовать данный раствор для посола или необходимо провести процессы повышения или снижения плотности до установленной;
 - осуществить укладку тушек рыбы в одноразовые емкости и добавление раствора в соотношении согласно технологической инструкции.
 - разместить емкости с рыбой в холодильный шкаф для просаливания.
- Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

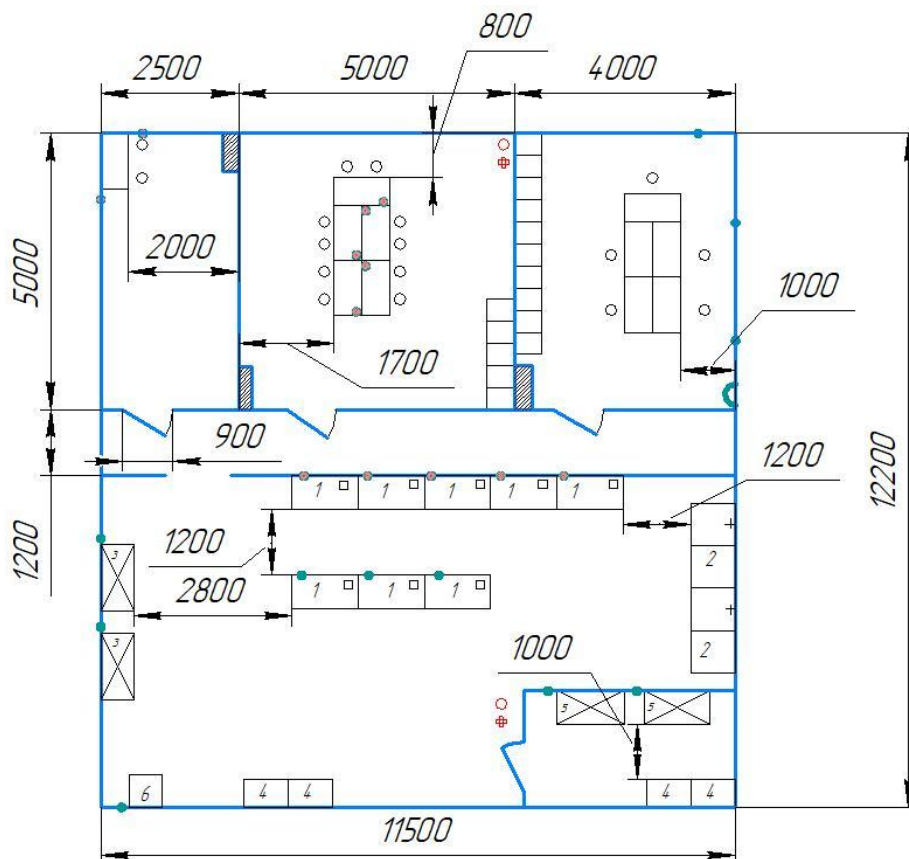
Сообщить об окончании выполнения модуля.




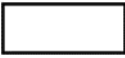
Не предусмотрен	Описание модуля А:
Не предусмотрен	Описание модуля С:
Не предусмотрен	Описание модуля D:
Не предусмотрен	Описание модуля E:
Не предусмотрен	Описание модуля F:
Не предусмотрен	Описание модуля G:
Не предусмотрен	Описание модуля H:
Не предусмотрен	Описание модуля I:
Не предусмотрен	Описание модуля J:
Нет	Необходимые приложения

Универсальный план застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный

Общая площадь площадки: 140,3м²



Условные обозначения	
	Аптечка
	Огнетушитель
	Шкафчик
	Вешалка
	Электрическая розетка
	Стол
	Стул
1	Стол из нержавеющей стали
2	Ванна моечная с рабочей поверхностью
3	Шкаф холодильный
4	Стеллаж
5	Ларь морозильный
6	Весы (до 60 кг)