Министерство образования и науки челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

РАССМОТРЕНО:
Заседание Предметно-цикловой комиссии № ___
от «___» _____2021г
_____/
Н.В.Федотовских

УТВЕРЖДАЮ:
_____
Директор ГБПОУ «КПГТ»
_____ Т.А.Гвоздева

Методические рекомендации
по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

Методические рекомендации разработаны для оказания методической помощи профессиональным образовательным организациям среднего профессионального образования при проведении ДЭ, реализующим ФГОС СПО по профессиям и специальностям, вошедшим в ТОП 50-ти наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей.

Настоящие методические определяют порядок подготовки профессиональной образовательной организации среднего профессионального образования к участию в государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена, организации участия обучающихся в демонстрационном экзамене, порядок организации и проведения ДЭ с учетом требований стандартов WSR по компетенции 34 Поварское дело.

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчик: Росс Н.В.., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....4

2. Основные понятия, сокращения и термины 7

3. Основная часть

3.1. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия..... 9

3.2. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена 11

3.3. Проведение ДЭ..... 15

3.4. Оценка и оформление результатов ДЭ.....22

3.5. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения ДЭ26

3.6. Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации……..27

3.7Аудит ЦПДЭ 30

4. Заключение.....31

5. Приложение..... 32

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Переход к реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям определил новый подход к проведению государственной итоговой аттестации (далее - ГИА), механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом требований профессиональных стандартов, актуальных международных стандартов. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (далее - ДЭ).

Подготовкой к переходу на проведение ГИА в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Этому способствовало обучение педагогических работников образовательного комплекса на курсах повышения квалификации Союза Ворлдскиллс Россия по программам подготовки экспертов Ворлдскиллс и экспертов ДЭ по стандартам Ворлдскиллс. Было подготовлено методическое обеспечение ДЭ: разработаны локальные акты (положение о демонстрационном экзамене, программа ГИА в виде демонстрационного экзамена по профессии Повар, кондитер, отработана методика проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс.

Демонстрационный экзамен проводиться на базе ГБПОУ «Южно-уральский агропромышленный колледж» при непосредственном участии педагогических работников образовательного комплекса, сертифицированного эксперта Ворлдскиллс Россия.

Практическая значимость данных методических рекомендаций подтверждается тем, что они успешно используются в процессе обучения на курсах повышения квалификации для преподавателей и мастеров производственного обучения по программе подготовки экспертов ДЭ.

Целью разработки методического сопровождения организации и проведения ДЭ по стандартам WSR в рамках государственной итоговой аттестации является обеспечение качественной экспертной оценки по международным стандартам сформированности профессиональных компетенций, готовности выпускников СПО вести профессиональную деятельность в сфере индустрии питания и квалифицированно выполнять работу по профессии повар.

Задачами обеспечения методического сопровождения организации и проведения ДЭ по стандартам WSR являются:

- разработка пакета организационно-методических материалов для аккредитации Центра проведения ДЭ, обеспечения процедуры проведения ГИА в виде ДЭ по компетенции Поварское дело;
- оказание методической помощи в подготовке материально-технической базы ПОО, педагогических кадров к участию в организации и проведении ДЭ;
- определение направлений актуализации образовательных программ и методик обучения на основании анализа результатов проведения ДЭ.

Нормативное обеспечение методического сопровождения.

Предлагаемые методические рекомендации разработаны на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному собранию от 04 декабря от 05 декабря 2014 года № Пр-2821, распоряжения Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы», с учетом приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.06.2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение 3), разработанной Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз «Ворлдскиллс Россия) по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

Методические рекомендации определяют порядок подготовки ПОО к участию в процедуре ДЭ, участия обучающихся ПОО СПО в демонстрационном экзамене (далее - ДЭ), организации и проведения ДЭ с учетом требований стандартов WSR по компетенции 34 Поварское дело и предназначены для оказания методической помощи профессиональным образовательным организациям СПО, реализующим ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, вошедший в ТОП 50-ти наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей профессиональным образовательным организациям СПО, реализующим ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, вошедший в ТОП 50-ти наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей.

Практическая значимость проведения ГИА в виде ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия для выпускников ПОО заключается в том, что выпускники, прошедшие ДЭ получат возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Организации работодателей, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

2. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, СОКРАЩЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия.

Демонстрационный экзамен - форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов - совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена, ЦПДЭ)
- организация, располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - площадка проведения демонстрационного экзамена), материально- техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Техническое описание (ТО) - документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

Инфраструктурный лист (ИЛ) - список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Эксперт - лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза “Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) - эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

Технический эксперт - эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

Экспертная группа - группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

eSim - это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

CIS (Competition Information System) - это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

3. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3.1. Обязательные условия проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Целью проведения ДЭ является определение соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовности выпускников вести профессиональную деятельность в сфере общественного питания и квалифицированно выполнять работу по профессии повар.

ДЭ проводится с соблюдением требований стандартов Ворлдскиллс по компетенциям Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) (далее - Национальный чемпионат) и на основании рекомендаций региональных органов управления образованием.

Компетенции определяются на основе анализа востребованности профессий и специальностей для приоритетных отраслей региона из списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новыхи перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования «ТОП-50», утвержденного приказом Минтруда России от 02.11.2015 года № 831.

Процедура выполнения заданий ДЭ и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза.

Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства.

Для проведения ДЭ используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза и подлежат обязательному согласованию с международным экспертом или менеджером компетенции.

Задания, утверждаются международным экспертом или менеджером по компетенции Поварское дело, являются едиными для всех лиц, сдающих ДЭ в образовательных организациях.

Применяемые оценочные средства сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Оценка результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется:

- сертифицированными экспертами Ворлдскиллс;
- экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- экспертами, прошедшими обучение, организованное Союзом, и имеющими свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается оценивание результатов работ студентов, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке и работающих в данной образовательной организации. При этом, указанные эксперты, имеют право оценивать работы других участников ДЭ, на других площадках для проведения ДЭ.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее - система eSim). Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий ДЭ используется система CIS, регистрация на Цифровой Платформе WSR.

Место проведения ДЭ.

Процедура выполнения заданий ДЭ и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза.

ДЭ проводится на площадке, которой присвоен статус Центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее - ЦПДЭ).

Определение ЦПДЭ осуществляется по итогам отбора в соответствии с порядком, установленным Союзом.

Статус ЦПДЭ присваивается с целью подготовки, организации и проведения ДЭ в соответствии с утвержденной Союзом методикой организации и проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Для получения статуса ЦПДЭ образовательная организация направляет письмо в Департамент образования города Москвы (оператор-МЦКО), который готовит заявку по установленной форме в адрес Союза.

Статус ЦПДЭ присваивается организациям, обладающим материально-технической базой и оборудованием, соответствующим инфраструктурным листам чемпионатов профессионального мастерства Ворлдскиллс Россия.

3.2. Этапы подготовки ДЭ

Организационный этап

Перечень компетенций, по которым проводится ДЭ, утверждается не позднее, чем за 4 месяца до начала экзамена. Компетенции определяются на основе анализа востребованности профессий и специальностей для приоритетных отраслей региона из списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования, а также по компетенциям Национального чемпионата. Информация о перечне компетенций представляется в адрес Союза.

Определение ЦПДЭ осуществляется по итогам отбора, проведенного Союзом в соответствии с установленным им Порядком.

За 3 месяца до начала ДЭ по предложению РКЦ определяются главные эксперты на каждую площадку проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее - Главный эксперт).

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа на каждый ЦПДЭ из числа экспертов, указанных в п.3 рекомендаций. Количественный состав Экспертной группы по компетенции Поварское дело определяется Главным экспертом, в соответствии с действующим техническим описанием компетенции.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по подготовке и проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ, в т.ч. по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертам, привлеченным к работе из других регионов и населенных пунктов.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Обязанности технического эксперта ЦПДЭ:

- отчитывается перед Главным экспертом и техническим представителем РКЦ:
- получает инструктаж от Главного эксперта и РКЦ, относительно особых условий и обстоятельств, связанных с проведением соревнований;
- присутствует на территории соревновательной площадки с того момента, когда Эксперты начинают свою подготовку к соревнованиям, и на всем протяжении соревнований, вплоть до того момента, когда будут выставлены все оценки и будут выполнены другие задачи Экспертов;
- отвечает за установку оборудования, подготовку материалов, безопасность, соблюдение норм охраны труда и техники безопасности (проводит инструктаж по ОТ и ТБ), а также за общую чистоту и порядок на площадке.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

Члены Экспертных групп могут быть включены в составы государственных экзаменационных комиссий образовательных организаций, участвующих в ДЭ.

Разработка регламентирующих документов. *(Осуществляется в случае присвоения образовательной организации статуса ЦПДЭ).*

За 6 месяцев до проведения ДЭ Союз обеспечивает разработку конкурсных заданий экзамена, критериев оценки и Инфраструктурных листов, по всем компетенциям и публикует их в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru.

Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена ЦПДЭ в соответствии с Положением о ДЭ ПОО и другими инструктивными документами, разработанными Союзом и экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия формируется:

— план мероприятий по подготовке и проведению ДЭ,

— Регламент проведения ДЭ (приложения 1, 2) по каждой компетенции,

— подробный план работы площадки (Time Management Plan, приложение 3).

Пример плана мероприятий по подготовке и проведению ДЭ по стандартам WorldSkills Russia на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ):

1. Аккредитация площадки (ЦПДЭ) не позднее 4 месяцев до начала экзамена:
   — оформление заявки (по форме, предлагаемой Союзом WSR):
   — подготовка выписки из ЕГРЮЛ (Единого государственного реестра юридических лиц) не позднее 30 дней до даты подачи заявки;
   — подготовка документа, подтверждающего законное право пользования помещениями для проведения ДЭ;
   — составление плана застройки площадки минимум на 3 рабочих мест (боксов) (приложить спецификацию);
   — составление подробного инфраструктурного листа (по инфраструктурному листу последнего национального чемпионата).
2. Оформление заявки на участие в ДЭ (не менее чем за 3 месяца до начала экзамена).
3. Оформление запроса на сертифицированного эксперта (утверждает Союз WSR не менее, чем за 3 месяца до начала экзамена).
4. Оформление запроса на независимых аккредитованных экспертов (не позднее, чем за 3 месяца до начала экзамена). Обязательное требование - наличие свидетельства. Количество экспертов согласовывается с главным экспертом. Список обученных экспертов размещён на сайте РКЦ.
5. Составление полного списка участников ДЭ (не менее чем за 2 месяца до планируемой даты ДЭ). Обязательное требование - наличие у каждого участника ДЭ адреса электронной почты, которая требуется для получения кода доступа в eSim. Заполнение профилей в eSim осуществляют не позднее чем за 2 месяца до планируемой даты ДЭ, регистрация на Цифровой Платформе WSR.
6. Составление TMP (Time Management Plan). У каждой компетенции свой (на сайте WSR).
7. Оформление на каждого участника ДЭ согласия на обработку персональных данных.
8. Оформление служебной записки и сметы на проведение ДЭ.
9. Составление подробного регламента проведения ДЭ на площадке.
10. Организация On-line — трансляции ДЭ на сайте ПОО.

Разработанные в ЦПДЭ документы, согласовываются с Главным экспертом и доводятся до сведения членов Экспертной комиссии и, не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена, документы размещаются на официальном сайте ЦПДЭ (официальном сайте ПОО).

Каждая ПОО разрабатывает также свой собственный внутренний план подготовки обучающихся к участию в ДЭ:

- в каждой выпускной группе утвердить количество участников ДЭ и ответственного за подготовку в соответствии с утвержденным заданием; составить график отработки модулей в соответствии с утвержденным заданием WSR на период подготовки к ДЭ;
- ответственным за подготовку на каждого участника ДЭ заполнить заявку и список необходимых продуктов;
- составить список подгрупп с графиком выхода каждой подгруппы на ДЭ; составить список волонтеров с графиком выхода волонтеров на ДЭ; назначить ответственных за оснащение инвентарем, оборудованием и организацию рабочих мест для каждого участника ДЭ;
- назначить ответственных за развешивание продуктов для каждого участника ДЭ; назначить ответственных за организацию работы волонтеров; назначить ответственных за организацию питания экспертов.

Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения ДЭ. *(Осуществляется в случае присвоения образовательной организации статуса ЦПДЭ).*

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена ПОО, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ответственными сотрудниками ЦПДЭ. ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, на Цифровой Платформе WSR, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей (из базы АИС ПОО (контингент обучающихся) приложение 13) не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных». Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Подготовка ЦПДЭ и установка оборудования *(Осуществляется в случае присвоения образовательной организации статуса ЦПДЭ).*

После уточнения количества участников ДЭ по компетенциям, в ЦПДЭ разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест.

Ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимым оборудованием для проведения ДЭ по компетенции в соответствии с техническим описанием и инфраструктурным листом несет ЦПДЭ.

За 2 дня до начала ДЭ Главным экспертом проводится контрольная проверка площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

3.3. Проведение ДЭ

Проведение подготовительных мероприятий ДЭ

За 2 дня до начала ДЭ (С-2) в ЦПДЭ Экспертной группой производится дооснащение (при необходимости) и настройка оборудования.

За 1 день до проведения ДЭ (С-1) осуществляется распределение рабочих мест участников в ЦПДЭ в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Для участников и членов Экспертной группы Техническим экспертом проводится Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) под роспись.

Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. За 1 месяц до начала экзамена полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

В течение всего периода проведения ДЭ, все лица, находящиеся на площадке должны соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ.

Инструкция по технике безопасности и охране труда для компетенции

«Поварское дело»

Общие положения

1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;

- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

Требования охраны труда перед началом работы

1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.

3. Перед началом работы повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить работу оборудования на холостом ходу кратковременным включением;
- проверить прочность крепления (установки) применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- перед включением проверить исправность подключения оборудования, наличие заземления;
- при включении электроплитки штепсельную вилку ввести в гнезда штепсельной розетки до отказа; не допускать выключения вилки дерганием за шнур;
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема;
- проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового
- устройства, исправности разборного крана электрокипятильника;

Требования охраны труда во время работы

При работе с режущими инструментами, механическим оборудованием:

- соблюдать максимальную осторожность, использовать для очистки овощей, плодов желобковый нож, нож-экономку, для очистки рыбы от чешуи - рыбочистку, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком, передавать ножи и вилки только ручкой вперед;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных

досках, соблюдая правильные приемы резания (пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа);

- при загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож и другие режущие инструменты в руках;
- не носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения;
- запрещается пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки;
- не рекомендуется нарезать продукты вручную навесу, использовать для этого разделочные доски;
- соблюдать осторожность при работе с ручными теркам; плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком мелкие части;
- остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин;
- загружать продукт в загрузочную воронку небольшими порциями; для проталкивания продукта пользоваться только специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины; не проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную; производить удаление заклинившего продукта только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе;
- не допускается проверять качество заточки ножей руками, следует судить о качестве заточки ножей по нарезаемому продукту;
- при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:
  - работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
  - не устанавливать продукт для нарезки, толщину реза при включенной машине;
  - надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
  - во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
  - остатки продукта удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
  - не подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;

- запрещается очищать дисковый нож машины руками, пользоваться для этого деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

- при работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности: не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки; выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- выгружать фарш из куттера специальным приспособлением (ковшом);
- при использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение;
- при работе с тестомесильной или взбивальной машиной необходимо соблюдать следующие правила:

  - во время работы месильного рычага тестомесильной машины нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками);
  - не следует перегружать дежу тестомесильной машины; соблюдать норму загрузки объема дежи;
  - производить установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм;
  - загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа;
  - не рекомендуется добавлять продукты во время работы взбивальной машины;
  - отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует производить только после полной остановки электродвигателя;
- при работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

  не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины; не протирать вальцы во время работы машины;

  не протирать вальцы во время работы машины;
- при работе на ореходробильной машине нельзя перемешивать орехи руками;
- во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства; зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки;
- повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаза раствор

необходимо немедленно смыть водой.

При работе с горячими жидкостями, посудой и поверхностями:

- следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край; при сильном кипении сокращать или отключать нагрев;
- крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать в направлении «на себя»;
- сковороду без ручки ставить и снимать сковородником с теплоизолирующей ручкой;
- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;
- укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий; не проливать на плиту жидкости;
- заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы с помощью металлической сетки;
- при работе с электросковородой или электрожарочной поверхностью загрузку продуктов производить после включения, спустя время, необходимое для разогрева до требуемой температуры; не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260°С; при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку; опрокидывать и сливать содержимое чаши электросковороды разрешается только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40°С;
- не разрешается переносить котел с горячей пищей, прижимая к себе;
- не допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
- не рекомендуется накапливать излишки продуктов, запрещается загромождать проходы порожней тарой и другими предметами;
- соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки;
- не допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; немедленно убирать пролитый на пол жир или уроненные продукты;
- не пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом запрещается пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины;

Требования охраны труда по окончании работы:

- разборку, мойку, чистку теплового оборудования производят после его охлаждения, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой;
- во время разборки механического оборудования необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины;
- для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины;
- при чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой;
- во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования;
- по окончании работы следует тщательно вымыть руки теплой водой.

Проведение основных мероприятий ДЭ.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков

Главный эксперт дает указание к началу выполнения экзаменационных заданий участниками, осуществляет общий контроль за ходом выполнения заданий, при необходимости, принимает решение о назначении дополнительного времени для участников.

В случае отстранения участника от дальнейшего участия по уважительной причине в ЦПДЭ должны быть предприняты все меры по возвращению участника к процедуре сдачи ДЭ. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

Все вопросы по участникам, чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой коллегиально.

Процедура проведения ДЭ проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

Права и обязанности обучающихся - участников ДЭ.

Выпускники ПОО, заявленные для участия в ДЭ, обязаны явиться в ЦПДЭ в установленные графиком сроки.

На протяжении всех дней ДЭ каждый участник должен иметь при себе паспорт, студенческий билет и полис обязательного медицинского страхования.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ (в день С-1) участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники обязаны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена, с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацией о времени и способе проверки оборудования, информацией о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием и (или) письменными инструкциями по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время ДЭ.

Каждый участник имеет время на изучение материалов и возможность задать дополнительные вопросы. Это время не включается в общее время проведения экзамена.

Перед началом экзамена Технический эксперт проводит инструктаж по ОТ и ТБ. Участники экзамена в обязательном порядке расписываются в Журнале по ТБ и отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, который, при необходимости, принимает решение о назначении дополнительного времени для участника.

В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене по причине болезни или несчастного случая ему начисляются баллы за любую завершенную работу. В ЦПДЭ должны быть предприняты возможные меры по компенсированию потерянного времени.

В ходе проведения ДЭ участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

3.4. Оценка и оформление результатов ДЭ

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании Спецификации Стандарта WorldSkills (WSSS), содержащейся в Техническом описании компетенции «Поварское дело».

Процедуры оценивания и оформления результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, принятыми при проведении региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Одно из главных требований при выполнении оценки заданий ДЭ - это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена.

Основные требования к оценке ДЭ по компетенции Поварское дело.

На площадке оценивается:

1. Состояние формы (в соответствии с техническим описанием компетенции).
2. Организация рабочего места: оборудование (в соответствии с инфраструктурным листом), инвентарь (смена ножей, тип ножа).
3. Корректное использование цветных разделочных досок. Основные цвета разделочных досок: зеленый для сырых овощей; красный для мяса (утка); жёлтый для птицы; синий для рыбы и морепродуктов; коричневый для готовых продуктов и полуфабрикатов высокой степени готовности; белая для гастрономии, десертов, молочной продукции. В противном случае белый цвет используется как

нейтральный для выполнения всех заданий. На международном чемпионате коричневая доска не предусмотрена.

4. Использование деревянной разделочной доски запрещено.
5. Навыки работы с ножом (манипуляции).
6. Правильно ли используется кухонное оборудование (учитывается использование современных видов оборудования).
7. Размер наплитной посуды должен соответствовать объему продукта.
8. Запрещается хранение инвентаря в посуде во время приготовления.
9. Погружение в разные соусы и разные пищевые ингредиенты одной и той же ложкой запрещено!!!
10. Обязательная дегустация во время приготовления (одноразовые ложки)!!!
11. Во время работы запрещается ставить посуду на разделочную доску.
12. Снимаются баллы за нерациональное использование продуктов (много отходов). Некорректный заказ продуктов.
13. Правильная утилизация органических и неорганических отходов (корректное использование раздельных мусорных баков).
14. Гигиена рабочего места (чистая плита).
15. Обеспечить хранение ножей в чистом виде в течение всего рабочего времени.
16. Использование бумажного полотенца - протирают стол и руки.
17. Тканевое полотенце используется только для работы с горячими ингредиентами.
18. Повара должны мыть руки после возвращения на кухню, если они ее покидали по каким-либо причинам.
19. Перчатки используются в работе с сырыми, окрашивающими, остро пахнущими продуктами, при оформлении тарелки (целевое использование перчаток, разумное количество)!!!
20. Подготовка продуктов с $t < 65°C$ должна производиться в перчатках, с использованием щипцов, пинцета, шпателя.
21. Каждая смена ингредиента в работе требует смены перчаток.
22. Запрещается использование продуктов, не входящих в заявленный список продуктов.
23. Оценивается скорость работы, рациональное использование рабочего времени, одновременное выполнение операций технологического процесса всех модулей.
24. Оценивается использование современных техник и процессов приготовления.
25. Оценивается расчет времени приготовления и подачи блюд (снимаются баллы за длительное хранение готовых блюд до подачи).

26. Приготовленные полуфабрикаты хранятся в холодильнике под пленкой.
27. Ингредиенты 1=65°должны храниться не более 2 часов.
28. Приготовленные гарниры хранят отдельно и не перемешиваются, если они будут использоваться позже.
29. Соблюдение в холодильнике принципов товарного соседства (сырье и готовая продукция).
30. Правильно ли производится разделка мяса, птицы и рыбы (филетирование).
31. Соблюдаются ли режимы тепловой обработки продуктов в соответствии с рецептурой (листовые и зелёные овощи, степени прожарки мяса, температура и время тепловой обработки).

В процессе презентации (слепой дегустации) оценивается:

1. Форма нарезки овощей (один размер).
2. Правильно ли приготовлены соусы (текстура).
3. Соответствие рецептуре (использованы все ингредиенты).
4. Соответствует ли температура тарелки и время подачи блюда.
5. Чистое и аккуратное расположение продуктов на тарелке.
6. На тарелке только съедобные продукты.
7. Нет пищи на бортах тарелки.
8. Блюдо красочно, сбалансированно и аппетитно.
9. Правильный размер порций.
10. Используется соответствующая форма тарелки.
11. Все детали блюда точны, одинаковы на всех тарелках.
12. "Визуальный вкус"!!!
13. Основной ингредиент является "звездой" на тарелке не покрыт гарниром (правило «золотого сечения»).
14. Правильное использование пространства на тарелке (1/2 тарелки свободна - это нарушение).
15. Зелень для декорирования горячих блюд используется только после тепловой обработки.
16. Хрустящие жареные ингредиенты не должны быть смешаны с влажными ингредиентами
17. Вкус и текстура в гармонии.
18. Учитывается послевкусие.
19. Нет вкусовых противоречий.
20. Соусная ложка заполнена наполовину.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭ.

После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями.

В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приема оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления.

По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утвержденным оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена.

Все необходимые бланки и формы формируются автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему ДЭ в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim, на цифровой платформе WSR.

Право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям - партнерам Союза в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

Перечень документов для подготовки отчета о проведении ДЭ:

1. Протоколы:
   - ведомость блокировки критериев оценки в программу CIS
   - ведомость о закрытии программы CIS
   - протокол согласия экспертов с критериями оценки
   - протокол жеребьёвки участников
   - протокол ознакомления экспертов с нормативной документацией (регламентом, техническим описанием и кодексом этики)
   - протокол распределения обязанностей экспертов
   - протокол ознакомления экспертов с конкурсной площадкой

— протокол ознакомления участников с рабочими местами

— протокол принятия экспертами 30%-ного изменения в конкурсное задание

— протокол ознакомления участников с 30%-ным изменением конкурсного задания
— конкурсное задание с 30%-ным изменением

— протокол несоответствия площадки (перечислить и запротоколировать несоответствия площадки инфраструктурному листу)

— протокол несогласия (если на чемпионате возникают спорные вопросы и решаются голосованием экспертов)
— список участников (указать участников вне конкурса, если таковые имеются)

— списки экспертов и участников с указанием контактов и наименованием организации
— согласованное (с главным экспертом компетенции) задание

— протокол утверждения регламента работы площадки.

2. Журнал по технике безопасности (первичный, на рабочем месте, повторный):

— для экспертов;

— для участников;

— для волонтеров.

3. Инфраструктурный лист площадки, на котором проходил ДЭ.

4. Результаты CIS.

5. Фото свидетельства:

— Фотографии каждой работы участника с номером;

— Фото площадки;

— Фото каждого бокса.

3.5. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения ДЭ

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении ДЭ организуется свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения ДЭ с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения. Организуется Информационный уголок ЦПДЭ.

На информационном уголке должна быть размещена следующая информация:

- Типовой Регламент чемпионата;
- Техническое описание компетенции;
- Кодекс этики W SR;

- Конкурсное задание;
- Регламент ДЭ на площадке;
- Расписание работы площадки ДЭ (Time Management Plan);
- Телефоны экстренных служб (скорая помощь, пожарная и т.д.);
- Контакты РКЦ и технических служб, отвечающих за бесперебойное функционирование площадки;
- Методика и организация проведения ДЭ по стандартам WSR;
- Приказ региональных органов управления образованием о проведении ДЭ.
- Распоряжение о проведении ДЭ на площадке, подписанное руководителем ПОО, где организована работа ЦПДЭ.

В ЦПДЭ используются ресурсы, позволяющие организовать видеотрансляции в режиме онлайн на площадках ДЭ, в том числе «Facebook Live» и другие сервисы с возможностью обратной связи с аудиторией и другими полезными опциями.

3.6.Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, E, C, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже.

Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого 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 участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, E, C, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая

- 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

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово- лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта.

(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника

- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 180 г.
  - 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см
  - 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!!!
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

  Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, 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.

Описание модуля C: Горячее блюдо из мяса

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда - на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 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 °C и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, 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.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста

- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

  3 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!!!
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

  Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, 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.

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 участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

3.7Аудит ЦПДЭ

С целью выявления успешных практик проведения ДЭ и сопутствующих мероприятий, экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия в лице сертифицированных экспертов Ворлдскиллс и должностными лицами Союза может проводиться аудит экзаменов.

Во время аудита рассматриваются: качество организации мероприятий, проведенных ЦПДЭ; степень вовлеченности предприятий в процедуре проведения экзамена и участие экспертов от предприятий.

экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело:

- качество застройки и оснащенность площадки проведения ДЭ в соответствии с инфраструктурным листом;
- наличие оформленных протоколов и ведомостей ДЭ по дням: С-2; С-1; С1 Сп;
- ведение журналов по ОТ и ТБ;
- организация, обеспечение деятельности и качество работы Главного эксперта (сертифицированного) и экспертной группы (независимость экспертов, обученность по программе «Эксперт ДЭ по стандартам WSR»);
- организация логистики участников и экспертов;
- организация питания экспертов, участников и волонтеров;
- уровень организации информационного сопровождения экзамена (своевременное размещение сведений на сайте организаторов ДЭ, своевременное внесение данных участников и экспертов в eSim, Online — трансляция ДЭ, наличие информационного уголка).

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Данная методическая разработка, включающая полный пакет организационно-методических материалов, в том числе программу государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приложение), необходимых для организации и проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело, позволит педагогическим работникам не только познакомиться с методикой качественной экспертной оценки по международным стандартам, но и обеспечит полное методическое сопровождение ДЭ в соответствии с требованиями Союза Ворлдскиллс Россия.

Приложение 1

Регламент проведения Демонстрационного экзамена по компетенции

«Поварское дело»

1.Общие положения

1.1. Место проведения Демонстрационного экзамена: ГБПОУ «Южно-уральский агропромышленный колледж»

1.2. *«01»* июня *2022* г. состоится встреча с экспертами и участниками Демонстрационного экзамена, будет проведен инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками Демонстрационного экзамена во время его проведения, объявлено расписание выполнения заданий в соответствии с Программой Демонстрационного экзамена ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Компетенции WSR «Поварское дело», проведена жеребьевка для первого потока участников. *« _____ » _____ 20 г.* для второго потока участников.

1.3. _____ *« _____»* *20* г. состоится окончание Демонстрационного экзамена и подведение итогов для первого потока участников. *« _____ » _____ 20* г. для второго потока участников.

1.4. Участниками Демонстрационного экзамена являются студенты профессиональных образовательных организаций, заявленные на участие в экзамене по методике WorldSkills (далее - Участники).

1.5. Для оценки Демонстрационного экзамена создаётся экзаменационная комиссия, в состав которой входит сертифицированный эксперт WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (далее - Главный эксперт), педагогические работники, представители работодателей, общественных организаций, представители партнеров WoldSkills, являющиеся специалистами в области данной компетенции (далее - Эксперты), прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», по программам «Эксперт Демонстрационного Экзамена» или «Региональный Эксперт», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий Демонстрационного Экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

1.6.Главный эксперт является координатором работы всех Экспертов и Участников, решающий все ключевые вопросы на протяжении проведения Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

1.7. Участники, уличенные членами экзаменационной комиссии в нечестном поведении или пагубно влияющие собственным поведением на проведение Демонстрационного экзамена, по решению Главного эксперта могут быть отстранены от экзамена с потерей результата.

2. Правила проведения Демонстрационного экзамена

2.1. За день до проведения Демонстрационного экзамена Участники встречаются на площадке, где проводится экзамен, для прохождения жеребьёвки, инструктажа по ОТ и ТБ и знакомство с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

2.2. В случае неявки на этап проведения инструктажа по ОТ и ТБ Участник не допускается к Демонстрационному экзамену.

2.3. Все Участники принимающие участие в Демонстрационном экзамене, в текущий день должны явиться не позднее, чем за 60 минут до его начала и пройти регистрацию.

2.4. Демонстрационный экзамен предполагает выполнение задания разработанного менеджером компетенции «Поварское дело» совместно с сертифицированными экспертами на основе актуального конкурсного задания последнего Национального чемпионата WSR, и утвержденного международным экспертом или менеджером компетенции не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

Общее время на выполнение 100% задания должно быть в пределах от 15 до 22 часов. Это время с учётом подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) и написания меню (2 часа). Задания выполняются 2 дня.

2.5. Участник должен предъявить Главному эксперту оборудование, планируемое к использованию при выполнении задания/модуля Демонстрационного экзамена.

2.6. Время начала и завершения выполнения задания/модуля регулирует Главный эксперт.

2.7. Задание выполняется по модулям согласно регламентирующим документам. Все требования, прописанные в задании и в инфраструктурном листе, правилах по охране труда, критериях оценивания являются обязательными для всех участников Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

2.8. Участник может использовать только выданные ему продукты, предусмотренные списком ингредиентов.

2.9. В ходе выполнения задания/модуля Участникам разрешается общаться только с членами экзаменационной комиссии. Общение с третьими лицами запрещено.

2.10. Рабочее место Участника должно соответствовать инфраструктурному листу по данной компетенции.

2.11. Фотографировать компоненты разрешается только после выставления оценок.

2.12. Запрещается использование мобильных телефонов Участникам во время выполнения задания/модуля Демонстрационного экзамена.

3. Правила набора и потеря конкурсных баллов

3.1. При соблюдении всех условий выполнения задания/модуля Участник может набрать следующее максимальное количество баллов по компетенции «Поварское дело», указанное в таблице.

Таблица.

Критерий		Баллы		
Модуль	Описание	Судейская	Измеряемая	Всего
A	Гигиена		10	10

B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Всего		72	28	100

3.2. Все нарушения, которые происходят во время выполнения заданий Демонстрационного экзамена должны быть засвидетельствованы как минимум двумя Экспертами.

4. Обязанности и полномочия Участников и Экспертов

4.1 Участники:

-обязаны соблюдать технику безопасности;

-должны выяснить все организационные вопросы до начала экзамена;

-обязаны незамедлительно выполнять требования Главного эксперта;

- покидают площадку компетенции после завершения выступления.

Покидая площадку ранее (кроме случаев необходимости, при которой его сопровождает Эксперт), Участники должны предупредить Экспертов. В этом случае результат выполнения задания/модуля фиксируются, и работа считается оконченной. Набранные баллы будут учтены в итоговом результате вместе с баллами других Участников;

-по окончанию выполнения задания/модуля должны привести рабочее место в исходное состояние.

4.2 Эксперты:

-обязаны присутствовать на протяжении всего времени проведения Демонстрационного экзамена;

-обязаны фиксировать время начала и окончания работы Участников, а так же иные события, происходящие на площадке компетенции, по просьбе Главного эксперта;

-обязаны выполнить любые задачи, поставленные Главным экспертом;

-не должны находиться в рабочей зоне, отвлекать Участников или подсказывать им;

-могут покидать зону компетенции не более чем на 15 мин. После согласования с Главным экспертом.

4.3 Главный эксперт уполномочен принимать решения по спорным вопросам, в том числе по отстранению Участника от экзамена с потерей результата. Решение фиксируется в письменном виде в присутствии двух Экспертов.

5. Порядок и критерии оценки

5.1 Результаты выступлений

5.1.1. Главный эксперт делит Экспертов на группы и определяет задачи группы по оценке задания. Проверка начинается после каждого задания.

5.1.2. После ознакомления с результатами, Эксперт подписывает протокол.

5.1.3. Оценки объявляются после окончания Демонстрационного экзамена.

5.2 Критерии оценки.

5.2.1.Согласно заданию Демонстрационного экзамена по данной компетенции.

5.3. Данные о результатах выполнения работ Участников не разглашаются до окончания Демонстрационного экзамена.

С-1		
в течение дня	Регистрация участников ДЭ, объяснение и подробное обсуждение конкурсного задания, ознакомление с конкурсными местами и тестирование оборудования, жеребьевка конкурсных мест, подписание протокола жеребьевки, подписание протоколов ознакомления с КЗ, рабочими местами и оборудованием; подготовка конкурсных участков к началу работы; написание меню участниками.	
в течение дня	Развешивание продуктов для I-ой подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
С1 *(№ подгруппы)* Модуль 1, 2.1-2.4		
7:30	Гардероб	
7:30	Раздевалка участников, каб. ,	
7:45	Совещание для экспертов, каб. (организация питания экспертов)	
7:45	Доставка развешенных продуктов на рабочие места для участников I - ой подгруппы ДЭ.	
8:15 - 8:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
8:30 -14:00	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1-2.4 - 14.00	
10:00-14:00	Развешивание продуктов для II-ой подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
12:30 -14:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	
14:00-14:45	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе II-й подгруппы	

	(подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
14:15-14:35	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников II - ой подгруппы ДЭ.	
15:00-16:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С1 (№ подгруппы - вторая смена) Модуль 1, 2.1-2.4		
14:00	Гардероб	
14:00	Раздевалка участников, каб. 410 (девушки), каб.507 (юноши)	
14:30- 15:00	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:45 -15:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
15:00 - 20:30	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1; Модуль 2.1 -2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1 -2.4 - 14.00	
16:00-19:00	Развешивание продуктов для III-ей подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
19:00 - 21:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1-го этажа)	
20:30-21:30	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе III-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
20:30-21:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	

21:00 - 22:00	Подведение итогов 1 -го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS)	
С2 (№ подгруппы - первая смена) Модуль 1, 2.1-2.4		
7:30	Гардероб	
7:30	Раздевалка участников, каб. 402, 502	
7:45	Совещание экспертов (организация питания экспертов)	
7:45	Доставка развешенных продуктов на рабочие места для участников III - ой подгруппы ДЭ.	
8:15 - 8:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
8:30 -14:00	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1-2.4 - 14.00	
10:00-14:00	Развешивание продуктов для IV-ой подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
12:30 -14:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	
14:00-14:45	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе IV-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
14:15-14:35	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников IV - ой подгруппы ДЭ.	
15:00-16:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С2 (№ подгруппы - первая смена) Модуль 1, 2.1-2.4		
14:00	Гардероб	
14:00	Раздевалка участников, каб. 410	

	(девушки), каб.507 (юноши)	
14:30- 15:00	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:45 -15:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
15:00 - 20:30	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1-2.4 - 14.00	
16:00-19:00	Развешивание продуктов для V-ой подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
19:00 - 21:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1 -го этажа)	
20:30-21:30	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе V-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
20:30-21:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	
21:00 - 22:00	Подведение итогов 2-го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS)	
С3 (№ подгруппы - первая смена) Модуль 1, 2.1-2.4		
7:30	Гардероб	
7:30	Раздевалка участников, каб. 402, 502	
7:45	Совещание экспертов (организация питания экспертов)	
7:45	Доставка развешенных продуктов на	

	рабочие места для участников V - ой подгруппы ДЭ.	
8:15 - 8:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
8:30 - 14:00	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1-2.4 - 14.00	
10:00-14:00	Развешивание продуктов для VI-ой подгруппы (Модуль 1; Модуль 2.1-2.4)	
12:30 - 14:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	
14:00-14:45	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе VI-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
14:15-14:35	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников VI - ой подгруппы ДЭ.	
15:00-16:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С3 (№ подгруппы - вторая смена) Модуль 1, 2.1-2.4		
14:00	Гардероб	
14:00	Раздевалка участников, каб. 410 (девушки), каб.507 (юноши)	
14:30- 15:00	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:45 -15:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа).	
15:00 - 20:30	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 1;	

	Модуль 2.1-2.4) Время завершения выполнения модулей: Модуль 1 - 10.30 Модуль 2.1-2.4 - 14.00	
16:00-19:00	Развешивание продуктов для II-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
19:00 - 21:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1 -го этажа)	
20:30-21:30	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе II-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
20:30-21:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	
21:00 - 22:00	Подведение итогов 3-го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS)	
С4 (1 подгруппа — первая смена) Модуль 3.1-3.3		
8:15	Гардероб	
8:15	Раздевалка участников, каб. 402, 502	
8:30	Совещание экспертов (организация питания экспертов)	
8:45	Доставка развешенных продуктов на рабочие места для участников II - ой подгруппы ДЭ.	
8:45 - 9:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
9:00 -13:30	Демонстрационный экзамен II - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.1-3.3)	
10:00-13:00	Развешивание продуктов для I-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
12:30 -14:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	
13:30-14:00	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе I-й подгруппы	

	(подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
13:30-14:00	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников I - ой подгруппы ДЭ.	
14:00-15:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С4 (I подгруппа — вторая смена) Модуль 3.1-3.3		
13:45	Гардероб	
13:45	Раздевалка участников, каб. 410 (девушки), каб.507 (юноши)	
14:00- 14:30	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:15 -14:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
14:30 -19:00	Демонстрационный экзамен I - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.1-3.3)	
16:00-18:00	Развешивание продуктов для IV-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
18:00 -19:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1 -го этажа)	
19:00-19:30	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе IV-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
19:00-19:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	
20:00 - 22:00	Подведение итогов 4-го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS)	
С5 (IV подгруппа — первая смена) Модуль 3.1-3.3		
8:15	Гардероб	

8:15	Раздевалка участников, каб. 402, 502	
8:30	Совещание экспертов (организация питания экспертов)	
8:45	Доставка развешенных продуктов на рабочие места для участников IV - ой подгруппы ДЭ.	
8:45 - 9:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
9:00 -13:30	Демонстрационный экзамен IV - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.1-3.3)	
10:00-13:00	Развешивание продуктов для III-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
12:30 -14:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	
13:30-14:00	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе III-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
13:30-14:00	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников III - ой подгруппы ДЭ.	
14:00-15:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С5 (III подгруппа - вторая смена) Модуль 3.1-3.3		
13:45	Гардероб	
13:45	Раздевалка участников, каб. 410 (девушки), каб.507 (юноши)	
14:00- 14:30	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:15 - 14:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	

14:30 - 19:00	Демонстрационный экзамен III - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.1-3.3)	
16:00-18:00	Развешивание продуктов для VI-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
18:00 - 19:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1 -го этажа)	
19:00-19:30	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе VI-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
19:00-19:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	
20:00 - 22:00	Подведение итогов 5-го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS)	
С6 (VI подгруппа первая смена) Модуль 3.1-3.3		
8:15	Гардероб	
8:15	Раздевалка участников, каб. 402, 502	
8:30	Совещание экспертов (организация питания экспертов)	
8:45	Доставка развешенных продуктов на рабочие места для участников VI - ой подгруппы ДЭ.	
8:45 - 9:00	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
9:00 - 13:30	Демонстрационный экзамен VI - ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.13.3)	
10:00-13:00	Развешивание продуктов для V-ой подгруппы (Модуль 3.1-3.3)	
12:30 - 14:00	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды в столовую для мытья в посудомоечной машине)	

13:30-14:00	Уборка лаборатории, I этажа. Подготовка лаборатории к работе V-й подгруппы (подготовка рабочих мест, освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
13:30-14:00	Доставка развешенных продуктов на рабочие места участников V - ой подгруппы ДЭ.	
14:00-15:00	Мытье тарелок (посудомоечная машина в столовой)	
С6 (V подгруппа - вторая смена) Модуль 3.1-3.3		
13:45	Гардероб	
13:45	Раздевалка участников, каб. 410 (девушки), каб.507 (юноши)	
14:00- 14:30	Совещание экспертов Организация питания экспертов	
14:15 - 14:30	Проверка списка участников (лаборатория I этажа) Инструктаж по ОТ и ТБ (лаборатория I этажа)	
14:30 - 19:00	Демонстрационный экзамен V- ой подгруппы (рабочая зона) (Модуль 3.13.3)	
18:00 - 19:30	Дегустация блюд (кулинарная студия) (сдача грязной посуды для мытья в посудомоечной машине лаборатории 1 -го этажа)	
19:00-19:30	Уборка лаборатории, I этажа. (освобождение холодильников от оставшихся продуктов, уборка мусора, мытьё полов)	
19:00-19:30	Мытье тарелок (посудомоечная машина в лаборатории I-го этажа)	
20:00 - 22:00	Подведение итогов 4-го дня ДЭ (заполнение таблиц результатов в программе CIS). Оформление необходимого пакета документов по результатам демонстрационного экзамена.	

Приложение 3

Time managment-plan (TMP) площадки проведения ДЭ

Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia

Time managment-plan (TMP) площадки проведения ДЭ

Главный эксперт

Ответственный за организацию площадки

ФИО _____ ФИО _____
моб.тел _____ е-mail _____ моб.тел_ е-mail _____

Time Management Plan

Компетенция: Поварское дело

Место проведения: _____
наименование и адрес ПОО

день	С-2*	С-1	С1-Сп	С2	С3	С4
дата	дата	дата	даты проведения ДЭ			
описание	Регистрация, обучение экспертов; обсуждение КЗ; подписание КЗ всеми экспертами, распределение обязанностей между экспертами; обсуждение критериев оценки, внесение критериев оценки в CIS, блокировка, выгрузка из CIS ведомости о блокировки критериев с временным штампом, заверение у экспертов и распечатка ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки; инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; подготовка конкурсных участков, проверка и подготовка	Регистрация участников ДЭ, проверка паспартов, студенческих билетов; объяснение и подробное обсуждение КЗ; инструктаж участников по ТБ и ОТ; подписание протоколов по ТБ и ОТ; ознакомление с конкурсными местами и тестирования оборудования, жеребьевка конкурсных мест, подписание протокола жеребьевки; подписание протоколов ознакомления с КЗ, рабочими местами и оборудованием; подготовка конкурсных участков к началу работы; проверка тулбоксов участников; написание меню участниками.	выполнение задания демострационного экзамена по стандартам WSR			

* С-2 и С-1 могут быть совмещены при проведении ДЭ

С-**2** (пример) время 10-00 - 12-00 12-00-12-30	
12-30 - 14-00	план мероприятия
14-00 -16-00	Регистрация, обучение экспертов.
16-00 - 17-00	Перерыв
С-**1** (пример)	Обсуждение КЗ, подписание КЗ всеми экспертами, распределение обязанностей между экспертами.
время	Обсуждение критериев оценки, внесение критериев оценки в CIS, блокировка, выгрузка из CIS ведомости о блокировки критериев с временным штампом, заверение у экспертов и распечатка ведомостей оценки с актуальными критериями для выполнения оценки
9-00 - 10-00	Инструктаж экспертов по ТБ и ОТ; подготовка конкурсных участков, проверка и подготовка оборудования.
10-00 - 11-00	
11-00 -12-00	план мероприятия
12-00-12-30	Регистрация участников ДЭ, проверка паспртов, студенческих билетов.
12-30 - 13-30	Объяснение и подробное обсуждение КЗ, подписание протоколов ознакомления с КЗ.
13-30 - 16-00	Инструктаж участников по ТБ и ОТ, подписание протоколов по ТБ и ОТ.
16-00 - 17-00	Перерыв
	Жеребьевка конкурсных мест, подписание протокола жеребьевки конкурсных мест

С1 - Сп *составляется по количеству дней проведения ДЭ* (пример)	Ознакомление с конкурсными местами и тестирования оборудования. Подписание протоколов ознакомления с рабочими местами и оборудованием. Подготовка конкурсных участков к началу работы, проверка тулбоксов участников.
время	Написание меню участниками.
8-00	
8-00 - 8-30	
8-30	план мероприятия
14-00	Сбор участников и экспертов
14-00 - 15-00	Подготовка рабочих мест участниками (первая смена)
14-30 - 15-00	Начало работы (Старт)
15-00	Окончание работы (Стоп)
20-30	Обед экспертов
20-30 - 22-00	Подготовка рабочих мест участниками (вторая смена)
	Начало работы (Старт)
	Окончание работы (Стоп)
	Внесение оценок в CIS