

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н. Д.  
Сергеева»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам директора по УПР ГБПОУ  
«Волгоградский техникум водного  
транспорта имени адмирала флота Н.Д.  
Сергеева»

П.А. Тареев.

« 30 » *августа* 2022г

**ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»

по профессии 43.01.09 Повар кондитер  
для группы П-55  
ID 85063

Волгоград, 2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**  
комиссией профессионального цикла  
Протокол от № 1 «16» августа 2011 г  
Председатель ЦМК  
Гос Косарева Г.М.

**Разработчики:**  
преподаватели ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.  
Сергеева»

Терихова Т.В.  
Косарева Г.М.  
Лемешова М.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Процедура проведения ПА	5
3	Требования к оценке результатов демонстрационного экзамена	7
4	Приложения	9
	Комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам	9
	План проведения ДЭ по стандартам Ворлдскилс Россия	13

## 1. Общие положения

Программа промежуточной аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар кондитер». Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г № 464, Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills России.

Целью промежуточной аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар кондитер».

Номер раздела	Вид деятельности	Должен знать и уметь
1	2	3
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных блюд кухонь мира	<p><b>Иметь: практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление горячих блюд кухонь мира</li> <li>-приготовление, творческое оформление холодных блюд из закусок кухонь мира,</li> <li>-приготовление, творческое оформление хлебобулочных и кондитерских изделий кухонь мира.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кулинарной продукции кухонь мира;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи для горячих блюд кухонь мира;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления горячих блюд кухонь мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li> <li>- готовить холодные блюда и закуски по рецептам кухонь мира;</li> <li>- оформлять и готовить к реализации холодные блюда из закусок с учётом национальных особенностей кухонь мира;</li> <li>- подбирать ингредиенты для кондитерских</li> <li>- готовить несложные кондитерские и хлебобулочные изделия кухонь мира;</li> </ul> <p>учитывать особенности национальной кухни при оформлении и подаче кондитерских и хлебобулочных изделий кухонь мира.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние культуры, религии, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;</li> <li>- ассортимент и характеристику горячих</li> <li>- продукты, используемые для приготовления горячих блюд кухонь мира;</li> <li>- особенности приготовления горячих блюд кухонь мира;</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</li> </ul>

		приготовления блюд кухонь мира; – продукты, используемые для приготовления холодных блюд и закусок восточной и европейской кухни; – особенности приготовления холодных блюд и закусок европейской и восточной кухни; – продукты, используемые при приготовлении восточных кондитерских изделий; – особенности приготовления сахаристых и мучнистых изделий, применяющих технологию приготовления национальных хлебобулочных изделий восточной кухни.
--	--	--

Задачами промежуточной аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки обучающегося и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки обучающихся по программе по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

## 2. Процедура проведения

Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав профессионального модуля.

Демонстрационный экзамен проводится на площадках, аккредитованных Сертифицированным центром компетенций, по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

### 2.1 Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Таблица 2. 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	6
---	---

### 2.2 Условия организации и проведения промежуточной аттестации

**К участию в демонстрационном экзамене допускаются обучающиеся успешно освоившие ПМ 06 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Процедура регистрации участников демонстрационного экзамена

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 1 месяц до даты проведения демонстрационного экзамена в Сертифицированный центр компетенций направляется заявка для регистрации участников по компетенции.

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за день до проведения демонстрационного экзамена участники встречаются на площадке, выбранной Сертифицированным центром компетенций для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и

т.д.

Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на базе ЦПДЭ, прошедшего процесс аккредитации и имеющего электронный сертификат.

По прибытию в день демонстрационного экзамена, на площадку обучающийся должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

Общая продолжительность выполнения заданий – 3 часа 20 минут.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.

- Все Конкурсанты обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинные белые брюки, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроссы запрещены), колпак белого цвета, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

- На кителе Конкурсанта на груди должны быть нашивки с именем и фамилией Конкурсанта, логотип «Молодые профессионалы» в соответствии с бренд-буком. Допустима эмблема или логотип учебного заведения на правом рукаве.

- Униформа всех экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарского кителя и колпака. В любом случае количество украшений должно быть минимальным.

## **2.2 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

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

**Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.**

Таблица 3. Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

Оценка ГИА	"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%
Количество баллов	0,00-4,54	4,55-11,00	11,10-18,10	18,20-45,50

#### 2.4 Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Мобильные телефоны.

### 3. Требования к оценке результатов демонстрационного экзамена

**Требования к оценке результатов демонстрационного экзамена основываются на:**

**Объективные аспекты оценивания работы участника:**

- персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- персональная гигиена – плохие привычки;
- гигиена рабочего места – чистый пол;
- гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- расточительность;
- брак;
- корректное использование отдельных мусорных баков.

**Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

**Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- время подачи – по истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.
- температура подачи;
- использование обязательных ингредиентов;
- правильность подачи (соответствие заданию);
- соответствие массы блюда, 900 гр;

- чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- презентация: стиль и креативность;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента в отдельности.





**Комплект оценочной документации для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ 14 «Выпечка осетинских пирогов»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

**II. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Задание включает в себя следующие разделы:

Форма участия

Модули задания и необходимое время Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 3 ч.

**Форма участия** – индивидуальная

**Модули задания и необходимое время**

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 27,40

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1	1	Модуль 1: Организация работы на площадке	0:20:00	1,2,4,5	5,40	3,00	8,40
2	2	В: Пирог: с тыквой и свежим сыром (наджын), с капустой и луком репчатым (без сыра) (кьабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хьаедурджын)	3,00	1, 3, 5, 6, 7	12,00	6,00	18,00
3	3	I: Соблюдение охраны труда и техники безопасности		2	0,00	1,00	1,00
<b>Итого</b>			3:20:00	-	17,40	10,00	27,40

**Образец задания**

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

**Описание задания.**

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку, студенческий билет или зачетную книжку, в случае отсутствия – иной документ, удостоверяющий личность экзаменуемого. Задание имеет несколько модулей.

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (назджын).

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из капусты и лука репчатого (без сыра) для приготовления осетинского пирога (къабускаджын),

Участник готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Оценка производится в отношении работы модулей и процесса выполнения работы. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от экзамена.

По окончании модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Формат демонстрационного экзамена: очный

Форма участия: индивидуальная

Вид аттестации: ГИА / промежуточная

### **Описание модуля 1: Организация работы на площадке**

В день С1 отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 1 день – 0,33 часа.

За время подготовки рабочего места участник должен:

- перевесить продукты
- проверить исправность и работу оборудования
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места участник должен:

- протереть все поверхности столов производственных
- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование
- подмести пол и т.д.

В течении времени, отведенного на выполнение модулей, оценивается организация работы на площадке. По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

### **Описание модуля 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (назджын), с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъæдурджын)**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и свежим сыром (назджын) в количестве 2 шт.
- с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъæдурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)
- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 3 часа участник демонстрационного экзамена должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;

- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги
  - с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,
  - с капустой и луком репчатым (без сыра) (кябускаджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
  - с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Главный эксперт  
\_\_\_\_\_ Н.В. Клюкова

УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Директора ГБПОУ «ВТВТ  
им. адмирала флота Н.Д.  
Сергеева»  
\_\_\_\_\_ П.А. Тареев  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Краснослободский филиал ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала  
флота Н.Д. Сергеева»

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС  
РОССИЯ  
Волгоградской области 2022 года**

***Компетенция R14 Выпечка осетинских пирогов***  
**С 22.12.2022 по 26.12.2022**  
**Группа II - 55**  
**ID 85063**

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ**  
**Демонстрационного экзамена**  
**Группа П – 55**  
**ID 85063**

**1 группа (1 и 2 смена)**

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1) 22.12.2022	09:00:00	09:30:00	00:30:00	Получение ГЭ задания демонстрационного экзамена ГЭ производится проверка на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с Базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ аккредитованным критериям. <i>Подписание Акта готовности площадки к проведению ДЭ.</i> <i>Загрузка Акта готовности на ЦП</i> ГЭ производится регистрация участников и экспертной группы. <i>Заполнение протоколов, работа в ЦП</i>
Подготовительный (С-1) 22.12.2022	09:30:00	10:00:00	00:30:00	ГЭ производит сверку состава Экспертной группы, распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы. <i>Заполнение протокола о распределении ролей</i>
Подготовительный (С-1) 22.12.2022	10:00:00	10:20:00	00:20:00	Техническим экспертом проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников. <i>Заполнение протокола по ОТ и ТБ</i>
Подготовительный (С-1) 22.12.2022	10:20:00	10:40:00	00:20:00	Техническим экспертом проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для членов Экспертной группы. <i>Заполнение протокола по ОТ и ТБ</i>
Подготовительный (С-1) 22.12.2022	10:40:00	11:40:00	01:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение

				<p>протоколов</p> <p><i>Оформление Протокола распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами</i></p>
<p>Подготовительный (С-1)</p> <p>22.12.2022</p>	11:40:00	13:00	01:20:00	<p>ГЭ подтверждает проведения экзамена на ЦП</p> <p>ГЭ осуществляет работы в системе CIS и на ЦП</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прикрепление ссылок на видеотрансляцию проведения экзамена</li> <li>- экспорт участников и ЛЭ в CIS</li> <li>- проверка в CIS корректности загрузки критериев оценивания.</li> <li>- проверка в CIS корректности отображения участников и ЛЭ</li> <li>- группировка участников по командам</li> <li>- перенос временного штампа в протокол ознакомления экспертов с критериями оценивания.</li> </ul>
<b>1 группа 1 смена</b>				
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	9:00	09:20:00	0:20:00	<p>Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом.</p> <p><i>Оформление протокола регистрации</i></p>
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	09:20:00	09:50:00	0:30:00	<p>Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена.</p> <p><i>Подписание Протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i></p>
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	09:50:00	10:00:00	0:10:00	<p>Выполнение модуля 1</p> <p>Организация работы на площадке.</p>
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	10:00:00	13:00:00	3:00:00	<p>Выполнение модуля 2</p>
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	<p>Выполнение модуля 1</p> <p>Организация работы на площадке.</p>
<p>День 1 (С1)</p> <p>23.12.2022</p> <p>1 смена</p>	13:10:00	13:50:00	0:40:00	<p>Обед. Отключение от видео трансляции.</p>

День 1 (С1) 23.12.2022 1 смена	13:50:00	15:50:00	2:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей ГЭ производит работу с системой CIS - выполнение блокировки оценок - подписание протоколов блокировки результатов экзамена. ГЭ подтверждает факт сдачи экзамена в ЦП для каждого участника.
<b>1 группа 2 смена</b>				
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	13:00:00	13:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	13:20:00	13:50:00	0:30:00	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена. <i>Подписание Протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 23.12.2022 2 смена	17:10:00	19:10:00	2:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей ГЭ производит работу с системой CIS - выполнение блокировки оценок - подписание протоколов блокировки результатов экзамена. ГЭ подтверждает факт сдачи экзамена в ЦП для каждого участника.

**2 группа (1 и 2 смена)**

**2 группа 1 смена**

День 1 (С1) 24.12.2022	9:00	09:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным
---------------------------	------	----------	---------	---



1 смена				экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	09:20:00	09:50:00	0:30:00	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена. <i>Подписание Протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 24.12.2022 1 смена	13:50:00	15:50:00	2:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей ГЭ производит работу с системой CIS - выполнение блокировки оценок - подписание протоколов блокировки результатов экзамена. ГЭ подтверждает факт сдачи экзамена в ЦП для каждого участника.
<b>2 группа 2 смена</b>				
День 1 (С1) 24.12.2022 2 смена	13:00:00	13:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 24.12.2022 2 смена	13:20:00	13:50:00	0:30:00	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с

				экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена. <i>Подписание Протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 24.12.2022 2смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 24.12.2022 2смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 24.12.2022 2смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 24.12.2022 2смена	17:10:00	19:10:00	2:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей. ГЭ производит работу с системой CIS - выполнение блокировки оценок - подписание протоколов блокировки результатов экзамена. ГЭ подтверждает факт сдачи экзамена в ЦП для каждого участника.

### 3 группа (1 и 2 смена)

3 группа 1 смена				
День 1 (С1) 26.12.2022 1смена	9:00	09:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 26.12.2022 1смена	09:20:00	09:50:00	0:30:00	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена. <i>Подписание Протокола об</i>

				<i>ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 26.12.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 26.12.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 26.12.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 26.12.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
<b>3 группа 2 смена</b>				
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	13:00:00	13:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	13:20:00	13:50:00	0:30:00	Повторный инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление участников с экзаменационными заданиями и правилами поведения во время демонстрационного экзамена. <i>Подписание Протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 26.12.2022 2 смена	17:10:00	19:10:00	2:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей. ГЭ производит работу с

				<p>системой CIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение блокировки оценок</li> <li>- подписание протоколов блокировки результатов экзамена.</li> </ul> <p>ГЭ подтверждает факт сдачи экзамена в ЦП для каждого участника.</p> <p>ГЭ импортирует результаты экзамена в ЦП WSR.</p> <p>ГЭ заполняет и загружает отчет о проведении Демонстрационного экзамена в ЦП</p> <p>ГЭ производит закрытие экзамена при условии выполнения следующих условий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Загружен акт готовности площадки.</li> <li>2 Загружен отчет главного эксперта.</li> <li>3 У участников, сдавших демонстрационный экзамен стоит статус «Сдавал экзамен».</li> <li>4 Импортированы результаты из CIS в ЦП.</li> </ol>
--	--	--	--	--