



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Волгоградский техникум водного транспорта
имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»**

«СОГЛАСОВАНО» ООО Траттория «Вимини»  «26» августа 2022 г.	«УТВЕРЖДАЮ» Утверждаю директор ГБПОУ «ВТТ имени адмирала флота Н. Д. Сергеева» А.Т.Суров  «31» августа 2022 г.
--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года
10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный
при реализации программы
основного общего образования

Волгоград
2022

Рассмотрена на заседании ЦМК
профессионального цикла
ГБПОУ «Волгоградский техникум водного
транспорта имени адмирала флота
Н. Д. Сергеева»
Председатель: Косарева Г.М. Косарева Г.М.
Протокол № 1 от 29 августа 2022 г.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации (в форме демонстрационного экзамена) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н. Д. Сергеева» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н. Д. Сергеева»

Разработчики:

Заместитель директора по УПР ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н. Д. Сергеева» - Тареев П.А.,

преподаватели: Косарева Г.М., Родионова Л.В., Шаповалова Е. Н., Терихова Т. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Процедура проведения ГИА	8
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	10
4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	11
5. Приложение А Комплект оценочной документации для ДЭ	13
6. Приложение В План проведения ДЭ	17

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартов WorldSkills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее ДЭ).

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Выпечка осетинских пирогов») разработана в соответствии следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273 –ФЗ от 29 декабря 2012 года (в последней редакции);
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» (приказ Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017г);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013г. № 1199;
- с учетом оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Выпечка осетинских пирогов», одобренными Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы WorldSkills Russia» (Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.) и утвержденными Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.);
- положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева».

К освоению профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» допускаются лица, имеющие:

- основное общее образование (9 классов). Срок обучения на базе ООО 3 года 10 месяцев форма обучения очная;
- среднее общее образование (11 классов). Срок обучения на базе СОО 1 год 10 месяцев форма обучения очная.

При полном освоении образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и успешного прохождения ГИА присваивается квалификация: повар 3, 4 разряда, кондитер 3 разряда.

Присваиваемая квалификация

Вид деятельности	Результат обучения		Присваиваемая квалификация
	Код	Наименование профессиональных компетенций	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
ВД 1. Приготовление и подготовка к	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Повар

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Повар
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Повар
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ВД 4. Приготовление,	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	Повар

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ВД.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Кондитер
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ВД 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных блюд кухонь мира	ПК 6.1	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кухонь мира.	Повар, кондитер
	ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок кухонь мира.	
	ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий кухонь мира.	

Цель государственной итоговой аттестации:

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело». Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО является защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

2. Процедура проведения ГИА

Особенности проведения демонстрационного экзамена

Форма государственной итоговой аттестации защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (выполнение практического задания разработанного на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «World Skills Russia» по компетенции R14 «Выпечка осетинских пирогов») определяется в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебным планом и состоит из защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Оценочные средства для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки национального чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills Russia).

Применяемые на демонстрационном экзамене оценочные средства являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации.

Оценочные средства для проведения демонстрационного экзамена размещаются на официальном сайте <https://worldskills.ru/> «Молодые профессионалы».

Задание представляет собой описание содержания работы, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся техникума не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии. В случае возникновения несчастного случая государственной экзаменационной комиссией принимается решение о назначении дополнительного времени для участника.

В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

Демонстрационный экзамен проводится на базе ЦПДЭ, прошедшего процесс аккредитации и имеющего электронный сертификат по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

Сроки проведения ГИА в соответствии с учебным планом с 15.06.2022 по 28.06.2022 г.

Сроки выполнения ВКР (начало-окончание) определяются учебным планом по профессии СПО, календарным графиком образовательного процесса и настоящей Программой ГИА.

Требования к допуску студентов к ГИА

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение студентами общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Состав и порядок работы ГЭК

Для оценки результатов выполнения аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования формируется государственная экзаменационная комиссия.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к аттестуемым.

Председателем аттестационной комиссии техникума утверждается лицо (по согласованию с Комитетом образования, науки и молодежной политики Волгоградской области) не работающее в образовательной организации из числа представителей работодателей или их объединений, направленность которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся аттестуемые.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора техникума или педагогических работников техникума.

Состав и порядок работы экспертной группы ДЭ

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». В соответствии с Методикой Ворлдскиллс Россия для проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа.

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).

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

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.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА.

3. Требования к выпускным квалификационным работам в виде демонстрационного экзамена и методика их оценивания

Демонстрационный экзамен проводится по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru> не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

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 через систему CIS.

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	4,55-9,00	9,10-18,10	18,20-45,50

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.

4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей

ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.



**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 (насджын), с капустой и луком репчатым (без сыра) (кьябускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	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
Итого			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 (насджын).

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 (насджын), 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 (насджын) 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 (назджын) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,
 - с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
 - с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) 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.

Утверждаю:
Главный эксперт
_____ Н.В. Ключкова

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 20.06.2022 по 22.06.2022
Группа 33
ID 85062

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ
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) 20.06.2022	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. Загрузка Акта готовности на ЦП</i> ГЭ производится регистрация участников и экспертной группы. <i>Заполнение протоколов, работа в ЦП</i>
Подготовительный (С-1) 20.06.2022	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) 20.06.2022	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) 20.06.2022	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) 20.06.2022	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 протоколов <i>Оформление Протокола распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами</i>

Подготовитель ный (С-1) 20.06.2022	11:40:00	13:00	01:20:00	ГЭ подтверждает проведения экзамена на ЦП ГЭ осуществляет работы в системе CIS и на ЦП - прикрепление ссылок на видеотрансляцию проведения экзамена - экспорт участников и ЛЭ в CIS - проверка в CIS корректности загрузки критериев оценивания. - проверка в CIS корректности отображения участников и ЛЭ - группировка участников по командам - перенос временного штампа в протокол ознакомления экспертов с критериями оценивания.
1 группа 1 смена				
День 1 (С1) 21.06.2022 1 смена	9:00	09:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 21.06.2022 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) 21.06.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 21.06.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 21.06.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 21.06.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 21.06.2022 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.
1 группа 2 смена				
День 1 (С1) 21.06.2022 2смена	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) 21.06.2022 2смена	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) 21.06.2022 2смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 21.06.2022 2смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 21.06.2022 2смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 21.06.2022 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.

2 группа 1 смена

1 группа 1 смена				
День 1 (С1) 22.06.2022 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) 22.06.2022 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 ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 22.06.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 22.06.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 22.06.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 22.06.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 22.06.2022 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. ГЭ импортирует результаты экзамена в ЦП WSR. ГЭ заполняет и загружает отчет о проведении Демонстрационного экзамена в ЦП ГЭ производит закрытие экзамена при условии выполнения следующих условий: 1 Загружен акт готовности площадки. 2 Загружен отчет главного эксперта. 3 У участников, сдавших демонстрационный экзамен стоит статус «Сдавал экзамен». 4 Импортированы результаты из CIS в ЦП.

Утверждаю:
Главный эксперт
_____ Н.В. Ключкова

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 15.06.2022 по 18.06.2022
Группа 39-п
ID 83772

ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ 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) 15.06.2022	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) 15.06.2022	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) 15.06.2022	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) 15.06.2022	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) 15.06.2022	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 протоколов <i>Оформление Протокола распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами</i>

Подготовитель ный (С-1) 15.06.2022	11:40:00	13:00	01:20:00	ГЭ подтверждает проведения экзамена на ЦП ГЭ осуществляет работы в системе CIS и на ЦП - прикрепление ссылок на видеотрансляцию проведения экзамена - экспорт участников и ЛЭ в CIS - проверка в CIS корректности загрузки критериев оценивания. - проверка в CIS корректности отображения участников и ЛЭ - группировка участников по командам - перенос временного штампа в протокол ознакомления экспертов с критериями оценивания.
1 группа 1 смена				
День 1 (С1) 16.06.2022 1 смена	9:00	09:20:00	0:20:00	Сбор и допуск к экзамену участников Главным экспертом. <i>Оформление протокола регистрации</i>
День 1 (С1) 16.06.2022 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) 16.06.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 16.06.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 16.06.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 16.06.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 16.06.2022 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.
1 группа 2 смена				
День 1 (С1) 16.06.2022 2смена	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) 16.06.2022 2смена	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) 16.06.2022 2смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 16.06.2022 2смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 16.06.2022 2смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 16.06.2022 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.

2 группа (1 и 2 смена)

2 группа 1 смена				
День 1 (С1) 17.06.2022 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) 17.06.2022 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 ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 17.06.2022 1 смена	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 17.06.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 17.06.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 17.06.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 17.06.2022 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.
2 группа 2 смена				
День 1 (С1) 17.06.2022 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) 17.06.2022 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</i>

				<i>Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 17.06.2022 2смена	13:50:00	14:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 17.06.2022 2смена	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 17.06.2022 2смена	17:00:00	17:10:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 17.06.2022 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 смена

1 группа 1 смена				
День 1 (С1) 18.06.2022 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) 18.06.2022 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 ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием.</i>
День 1 (С1) 18.06.2022	09:50:00	10:00:00	0:10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на

1 смена				площадке.
День 1 (С1) 18.06.2022 1 смена	10:00:00	13:00:00	3:00:00	Выполнение модуля 2
День 1 (С1) 18.06.2022 1 смена	13:00:00	13:10:00	00: 10:00	Выполнение модуля 1 Организация работы на площадке.
День 1 (С1) 18.06.2022 1 смена	13:10:00	13:50:00	0:40:00	Обед. Отключение от видео трансляции.
День 1 (С1) 18.06.2022 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. ГЭ импортирует результаты экзамена в ЦП WSR. ГЭ заполняет и загружает отчет о проведении Демонстрационного экзамена в ЦП ГЭ производит закрытие экзамена при условии выполнения следующих условий: 1 Загружен акт готовности площадки. 2 Загружен отчет главного эксперта. 3 У участников, сдавших демонстрационный экзамен стоит статус «Сдавал экзамен». 4 Импортированы результаты из CIS в ЦП.