

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

(БПОУ «ТИПК»)

ПРИКАЗ

04 февраля 2022г.

№ 7-п

г. Тара, Омская область

Об организации и проведении государственной итоговой и промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

На основании Распоряжения Министерства образования Омской области № 235 от 24.01.2022г. «Об обеспечении проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2022 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести с 23 по 26 мая 2022 года демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) в рамках промежуточной аттестации по стандартам Ворлдскиллс Россия (КОД 1.1), по компетенции № 34 «Поварское дело» у обучающихся 31 группы БПОУ «ТИПК», по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в соответствии с ФГОС СПО, утв. приказом Минобрнауки России №1569 от 09.12.2016г.

2. Провести с 30 мая по 30 июня 2022 года ДЭ в рамках государственной итоговой аттестации по стандартам Ворлдскиллс Россия (КОД 1.1), по компетенции № 34 «Поварское дело» у обучающихся 45 группы БПОУ «БСХТ», 41 группы БПОУ «ТИПК», 43 группы БПОУ «САПТ», 46 группы БПОУ «ТТ», 44 группы БПОУ «МТМСХ» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в соответствии с ФГОС СПО, утв. приказом Минобрнауки России №1569 от 09.12.2016г.

3. Организовать центр проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) по компетенции № 34 «Поварское дело» (ответственный зам. директора К.В. Павлюченко) по адресу 646530, г. Тара, ул. Лихачева, 2.

4. Определить и утвердить списки обучающихся принимающих участие в ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело» (приложение 1):

- в рамках промежуточной аттестации № 34 «Поварское дело» – 15 участников (3 поста-рабочих места);

- в рамках государственной итоговой аттестации № 34 «Поварское дело» – 81 участник (3 поста-рабочих места).

5. Утвердить:

5.2. План организации ДЭ в рамках государственной итоговой и промежуточной аттестации (приложение 2).

5.3. График проведения тренировочных занятий с участниками ДЭ (приложение 3).

5.4. План работы ЦПДЭ (Приложение 4).

5.5. Шкала перевода полученного количества баллов на ДЭ (Приложение 5).

6. Ответственным за ЦПДЭ предоставить заявки региональному координационному центру в срок:

6.1. До 22 апреля 2022 года на кандидатуры главных экспертов, состав экспертных комиссий в соответствии с оценочными материалами автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

6.2. До 22 апреля 2022 года на участников ДЭ, согласий участников на обработку персональных данных.

6.3. До 16 марта 2022 года пакет документов для прохождения процедуры аккредитации ЦПДЭ.

7. Назначить техническим экспертом на площадке ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело» П.П. Филоненко.

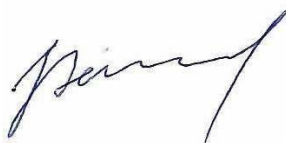
8. Преподавателю М.И. Егошину обеспечить онлайн трансляцию выполнения заданий ДЭ на выделенном канале ютуб на протяжении всего периода проведения ДЭ.

9. Преподавателю О.А. Пимкиной и мастеру производственного обучения Е.А. Телятниковой обеспечить застройку площадки по компетенции № 34 «Поварское дело» в соответствии с планом застройки.

10. Методисту С.Л. Фоминой обеспечить своевременное освещение процесса подготовки и проведения ДЭ в СМИ и информационных ресурсах БПОУ «ТИПК» (официальный сайт) по компетенции № 34 «Поварское дело» на протяжении всего периода проведения ДЭ.

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.М. Берестовский

Список участников промежуточной аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тарский индустриально-педагогический колледж»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Бевзюк Юлия Владимировна	31	43.01.09 Повар, кондитер
2	Богачев Александр Васильевич	31	43.01.09 Повар, кондитер
3	Васильева Александра Александровна	31	43.01.09 Повар, кондитер
4	Воскресенская Валерия Николаевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
5	Дегтярёва Алёна Витальевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
6	Жукова Снежана Алексеевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
7	Заруцкий Никита Михайлович	31	43.01.09 Повар, кондитер
8	Захарнева Алена Андреевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
9	Калягина Любовь Геннадьевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
10	Киммель Татьяна Павловна	31	43.01.09 Повар, кондитер
11	Корнеева Виктория Алексеевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
12	Ниязулина Регина Рияновна	31	43.01.09 Повар, кондитер
13	Огинцева Юлия Сергеевна	31	43.01.09 Повар, кондитер
14	Перетягин Иван Владимирович	31	43.01.09 Повар, кондитер
15	Юк Варвара Фёдоровна	31	43.01.09 Повар, кондитер

Список участников государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Седельниковский агропромышленный техникум»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Верташенок Виктория Игоревна	43	43.01.09 Повар, кондитер
2	Григорович Анастасия Денисовна	43	43.01.09 Повар, кондитер
3	Горбунова Юлия Петровна	43	43.01.09 Повар, кондитер
4	Елкина Юлия Юрьевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
5	Зеленова Марина Юрьевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
6	Зюзюкин Владимир Андреевич	43	43.01.09 Повар, кондитер
7	Иванова Ирина Михайловна	43	43.01.09 Повар, кондитер
8	Латышева Анна Юрьевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
9	Пичушкина Арина Андреевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
10	Серобабова Елена Максимовна	43	43.01.09 Повар, кондитер
11	Салапута Любовь Сергеевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
12	Саласграф Яна Юрьевна	43	43.01.09 Повар, кондитер
13	Ульянова Дарья Владимировна	43	43.01.09 Повар, кондитер
14	Сулова Екатерина Валерьевна	43	43.01.09 Повар, кондитер

Список участников государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тарский индустриально-педагогический колледж»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Ахунова Флорида Тимуровна	41	43.01.09 Повар, кондитер
2	Байдалова Анастасия Александровна	41	43.01.09 Повар, кондитер
3	Белова Юлия Андреевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
4	Буркова Алина Олеговна	41	43.01.09 Повар, кондитер
5	Гунькина Виктория Владимировна	41	43.01.09 Повар, кондитер
6	Коршунова Алина Вячеславовна	41	43.01.09 Повар, кондитер
7	Гептинг Светлана Анатольевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
8	Кротова Алина Аликовна	41	43.01.09 Повар, кондитер
9	Мазур Михаил Владимирович	41	43.01.09 Повар, кондитер
10	Назаров Риян Альфридович	41	43.01.09 Повар, кондитер
11	Неупокоева Снежана Николаевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
12	Пилько Юлия Валерьевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
13	Семиш Елизавета Александровна	41	43.01.09 Повар, кондитер
14	Смоленцева Виктория Васильевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
15	Федоров Александр Дмитриевич	41	43.01.09 Повар, кондитер
16	Черногородова Галина Васильевна	41	43.01.09 Повар, кондитер
17	Шабалина Анна Александровна	41	43.01.09 Повар, кондитер

Список участников государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тевризский техникум»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Агафуров Заур Нуриахматович	46	43.01.09 Повар, кондитер
2	Горбач Татьяна Владимировна	46	43.01.09 Повар, кондитер
3	Дубровин Александр Евгеньевич	46	43.01.09 Повар, кондитер
4	Зульхарнueva Надежда Миннеахматовна	46	43.01.09 Повар, кондитер
5	Комарова Екатерина Юрьевна	46	43.01.09 Повар, кондитер
6	Кондратюк Андрей Степанович	46	43.01.09 Повар, кондитер
7	Онучина Дарья Алексеевна	46	43.01.09 Повар, кондитер
8	Попова Людмила Викторовна	46	43.01.09 Повар, кондитер
9	Сыздыкова Магутчамал Мансуровна	46	43.01.09 Повар, кондитер
10	Третьякова Анастасия Витальевна	46	43.01.09 Повар, кондитер
11	Тухтасинова Карина Руслановна	46	43.01.09 Повар, кондитер
12	Хабибулина Алина Ринатовна	46	43.01.09 Повар, кондитер
13	Хамзина Алсу Халилевна	46	43.01.09 Повар, кондитер
14	Чалимова Алия Нурмухаматовна	46	43.01.09 Повар, кондитер
15	Шараев Трофим Михайлович	46	43.01.09 Повар, кондитер
16	Щитов Константин Александрович	46	43.01.09 Повар, кондитер
17	Янкова Юлия Сергеевна	46	43.01.09 Повар, кондитер

Список участников государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Большереченский сельскохозяйственный техникум»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Афанасьева Олеся Михайловна	45	43.01.09 Повар, кондитер
2	Буймова Оксана Андреевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
3	Волкова Нина Станиславовна	45	43.01.09 Повар, кондитер
4	Ведомская Виктория Владимировна	45	43.01.09 Повар, кондитер
5	Гончарова Алена Владимировна	45	43.01.09 Повар, кондитер
6	Гончарук Владимир Валерьевич	45	43.01.09 Повар, кондитер
7	Гостева Анна Анатольевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
8	Дегтярева Ирина Александровна	45	43.01.09 Повар, кондитер
9	Денищенко Олеся Сергеевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
10	Исакова Дарья Александровна	45	43.01.09 Повар, кондитер
11	Кардова Светлана Геннадьевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
12	Костюнина Кристина Евгеньевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
13	Курец Елена Владимировна	45	43.01.09 Повар, кондитер
14	Михайлова Ольга Алексеевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
15	Новгородцев Валерий Владимирович	45	43.01.09 Повар, кондитер
16	Ратниченко Юлия Юрьевна	45	43.01.09 Повар, кондитер
17	Слесарчук Елизавета Викторовна	45	43.01.09 Повар, кондитер

Список участников государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 Поварское дело
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Муромцевский техникум механизации сельского хозяйства»

№	ФИО	Группа	Профессия
1	Благинина Анна Петровна	44	43.01.09 Повар, кондитер
2	Бороздич Виктория Олеговна	44	43.01.09 Повар, кондитер
3	Высадкина Оксана Андреевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
4	Заживихина Светлана Михайловна	44	43.01.09 Повар, кондитер
5	Иванова Ольга Владимировна	44	43.01.09 Повар, кондитер
6	Кайданюк Дарья Алексеевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
7	Кикитович Алена Евгеньевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
8	Кулакова Анастасия Васильевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
9	Ламанова Виктория Денисовна	44	43.01.09 Повар, кондитер
10	Мартынов Алексей Андреевич	44	43.01.09 Повар, кондитер
11	Никитина Валентина Вячеславовна	44	43.01.09 Повар, кондитер
12	Нохрина Олеся Геннадьевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
13	Прокопьева Анна Николаевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
14	Саламатова Наталья Андреевна	44	43.01.09 Повар, кондитер
15	Колошницына Людмила Владимировна	44	43.01.09 Повар, кондитер
16	Шевченко Валерий Петрович	44	43.01.09 Повар, кондитер

План организации государственной итоговой и промежуточной аттестации
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 «Поварское дело»

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Выбор компетенции для ДЭ, комплекта оценочной документации по компетенциям	до 31.12.2021	Павлюченко К.В.
2	Разработка локальных документов, регламентирующих проведение ДЭ (приказ, положение, план)	до 07.02.2022	Павлюченко К.В.
3	Формирование графика проведения тренировочных занятий в ЦПДЭ для участников ДЭ,	до 07.02.2022	Пимкина О.А. Телятникова Е.А.
4	Формирование экспертных групп, составление плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»	до 07.02.2022	Павлюченко К.В. Фомина С.Л. Пимкина О.А. Телятникова Е.А.
5	Сбор заявок, согласий на обработку персональных данных (3 экз. на каждого участника/эксперта - для Агентства, ЦПДЭ, УО)	до 22.04.2022	Пимкина О.А.
6	Формирование заявок на кандидатуру главного эксперта, на состав экспертных комиссии	до 22.04.2022	Павлюченко К.В.
7	Организация заполнения личных профилей участников ДЭ в Цифровой платформе ДЭ	до 06.05.2022	Пимкина О.А.
8	Подготовка документов для прохождения процедуры аккредитации ЦПДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия	до 16.03.2022	Павлюченко К.В. Фомина С.Л.
9	Разработка и согласование с главным экспертом плана проведения ДЭ (SMP)	до 16.05.2022	Павлюченко К.В. Пимкина О.А.
10	Дооснащение площадок ЦПДЭ, настройка оборудования, прием площадок ЦПДЭ	до 16.05.2022	Павлюченко К.В. Пимкина О.А.
11	Проведение тренировочных занятий для подготовки к ДЭ	04.02.2022 - 20.05.2022	Пимкина О.А. Телятникова Е.А.

Приложение 3

График проведения тренировочных занятий на базе ЦПДЭ участников государственной итоговой и промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» для обучающихся БПОУ «ТИПК»

№ п/п	Содержание занятия	Сроки	Ф.И.О. ответственного лица за проведение тренировочного занятия
1	Знакомство с Комплектом оценочной документации № 1.1, системой оценок, регламентом проведения демонстрационного экзамена	04.02.2022 - 12.02.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
2	Отработка навыков составления и написания меню, особенностей выбора продуктов и составления заявки	14.02.2022-19.02.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
3	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы	21.02.2022-19.03.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
4	Отработка навыков приготовления десертов (соус по выбору; декоративный элемент из изомальта или карамели; дополнительные способы оформления десерта)	21.03.2022-09.04.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
5	Отработка навыков приготовления прозрачных бульонов (консоме)	11.04.2022-30.04.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
6	Навыки стрессоустойчивости при выполнении задания	04.02.2022 – 20.05.2022	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А. Павлюченко К.В.

График проведения тренировочных занятий на базе ЦПДЭ для участников государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» БПОУ «ТТ», БПОУ «САПТ», БПОУ «МТМСХ» и БПОУ «БСХТ»

№ п/п	Содержание занятия	Сроки	Группа обучающихся	Ф.И.О. ответственного лица за проведение тренировочного занятия
1	Знакомство с Комплектом оценочной документации № 1.1, системой оценок, регламентом проведения демонстрационного экзамена Отработка навыков составления и написания меню, особенностей выбора продуктов и составления заявки	16.05.22г.- 21.05.22г.	БПОУ «ТТ», 46 гр.	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
		26.04.22г.	БПОУ «САПТ», 43 гр.	
		28.04.22г.	БПОУ «МТМСХ», 44 гр.	
		27.04.22г.	БПОУ «БСХТ», 45 гр.	
2	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы	16.05.22г.- 21.05.22г.	БПОУ «ТТ», 46 гр.	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.

	Отработка навыков приготовления десертов (соус по выбору; декоративный элемент из изомальта или карамели; дополнительные способы оформления десерта)	26.04.22г.	БПОУ «САПТ», 43 гр.	
		28.04.22г.	БПОУ «МТМСХ», 44 гр.	
		27.04.22г.	БПОУ «БСХТ», 45 гр.	
3	Отработка навыков приготовления прозрачных бульонов (консоме)	16.05.22г.- 21.05.22г.	БПОУ «ТТ», 46 гр.	Пимкина О.А. Крайник С.П. Телятникова Е.А.
		12.05.22г.	БПОУ «САПТ», 43 гр.	
		12.05.22г.	БПОУ «МТМСХ», 44 гр.	
		11.05.22г.	БПОУ «БСХТ», 45 гр.	

План работы ЦПДЭ
КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»
Группа 31 ТИПК

	Время	Мероприятия
Подготовительный день 23.05.2022	09.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню
	День 1 24.05.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30
08.30 - 09.00		Брифинг экспертов
08.45 – 09.00		Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
9.00 – 13.00		Выполнение модуля для ЭГ1
12.00		Подача горячего блюда – птицы
12.30		Подача десерта
13.00		Подача прозрачного бульона (консоме)
13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест	
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 24.05.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест	
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов

День 2 25.05.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГЗ
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2 25.05.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 3 26.05.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ5
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
	14.00 – 15.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	15.00 – 16.00	Подведение итогов, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

План работы ЦИДЭ

КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Группа 45 БСХТ

Время	Мероприятия
09.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о

Подготовительный день 30.05.2022		готовности/не готовности
	9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню
День 1 31.05.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ1
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)	
13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест	
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 31.05.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест	
18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов	
День 2 01.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ3
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)	
13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест	

Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2 01.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
	День 3 02.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30
08.30 - 09.00		Брифинг экспертов
08.45 – 09.00		Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
9.00 – 13.00 12.00 12.30 13.00		Выполнение модуля для ЭГ5 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
13.00 – 13.15		Уборка рабочих мест
Обед		13.00 - 14.00
День 3 02.06.2022 Смена 2 2 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ6 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

План работы ЦИДЭ

КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Группа 41 ТИПК

Время	Мероприятия
09.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда

Подготовительный день 06.06.2022		и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню
День 1 07.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ1
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)	
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 07.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 2 08.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ3
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)	
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами

08.06.2022 Смена 2 3 участника		выполнения задания демонстрационного экзамена	
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)	
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест	
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов	
	День 3 09.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
08.30 - 09.00		Брифинг экспертов	
08.45 – 09.00		Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	
9.00 – 13.00 12.00 12.30 13.00		Выполнение модуля для ЭГ5 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)	
13.00 – 13.15		Уборка рабочих мест	
Обед		13.00 - 14.00	Обед
День 3 09.06.2022 Смена 2 2 участника		13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов	
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ6 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)	
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест	
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	

План работы ЦПДЭ

КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Группа 43 САПТ

	Время	Мероприятия
	09.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение

Подготовительный день 14.06.2022		обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню
День 1 15.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ1
	12.00 12.30 13.00	Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 15.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 2 16.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ3
	12.00 12.30 13.00	Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2 16.06.2022 Смена 2	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена

3 участника	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
	День 3 17.06.2022 Смена 1 2 участника	08.00 – 08.30
08.30 - 09.00		Брифинг экспертов
08.45 – 09.00		Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
9.00 – 13.00 12.00 12.30 13.00		Выполнение модуля для ЭГ5 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
13.00 – 13.15		Уборка рабочих мест
Обед		13.00 - 14.00
	14.00 – 15.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

План работы ЦПДЭ

КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Группа 46 ТТ

Подготовительный день 20.06.2022	Время	Мероприятия
	09.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню

День 1 21.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ1
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 21.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 2 22.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ3
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2 22.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 3 23.06.2022 Смена 1	08.00 – 08.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена. Инструктаж участников по охране

3 участника		труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ5
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 3 23.06.2022 Смена 2 2 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ6
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

План работы ЦПДЭ
КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»
Группа 44 МТМСХ

	Время	Мероприятия
		09.00
Подготовительный день 27.06.2022	09.00 – 09.20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	9.20 - 10.00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении.
	10.00 – 10.20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10.20 – 11.00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении.
	11.00 – 12.00	Распределение рабочих мест (жеребьевка), ознакомление участников с заданием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов
	12.00 – 14.00	Написание меню

День 1 28.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ1
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 1 28.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ2
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 2 29.06.2022 Смена 1 3 участника	08.00 – 08.30	Ознакомление участников с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена.
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ3
	12.00	Подача горячего блюда – птицы
	12.30	Подача десерта
	13.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 2 29.06.2022 Смена 2 3 участника	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00	Выполнение модуля для ЭГ4
	17.00	Подача горячего блюда – птицы
	17.30	Подача десерта
	18.00	Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов
День 3 30.06.2022 Смена 1	08.00 – 08.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена. Инструктаж участников по охране

3 участника		труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08.30 - 09.00	Брифинг экспертов
	08.45 – 09.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	9.00 – 13.00	Выполнение модуля для ЭГ5
	12.00 12.30 13.00	Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	13.00 – 13.15	Уборка рабочих мест
Обед	13.00 - 14.00	Обед
День 3 30.06.2022 Смена 2 1 участник	13.00 – 13.30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	13.45 – 14.00	Подготовка рабочих мест, проверка наличия продуктов
	14.00 - 18.00 17.00 17.30 18.00	Выполнение модуля для ЭГ6 Подача горячего блюда – птицы Подача десерта Подача прозрачного бульона (консоме)
	18.00 – 18.15	Уборка рабочих мест
	18.00 – 19.00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей, внесение баллов в систему CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Шкала перевода полученного количества баллов на ДЭ
в форме демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции № 34 «Поварское дело»

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