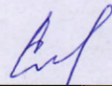


Министерства образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия
«Краснослободский промышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК


_____ А.А.Сетина

«10» декабря 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ РМ
«Краснослободский промышленный
техникум»



_____ С.В.Кудашкин

«10» декабря 20 18 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
по профессии среднего профессионального образования
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих:
43.01.09 Повар, кондитер
на 2018-2019 учебный год

форма обучения – очная
уровень подготовки: на базе
среднего общего образования

Краснослободск 2018 г.

Содержание

Пояснительная записка

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации
 - 1.1. Общие положения
 - 1.2. Цели и задачи демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
 - 1.3. Основные понятия и их определения, сокращения и термины
 - 1.4. Нормативно-правовая база реализации демонстрационного экзамена
2. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена
 - 2.1. Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства
 - 2.2 Паспорт комплект оценочной документации № 1.2 (КОД № 1.2)
3. Этапы подготовки демонстрационного экзамена
 - 3.1. Организационный этап
 - 3.2. Формирование Экспертной группы. Организация и обеспечение деятельности Экспертной группы
 - 3.3. Регистрация участников ДЭ, информирование о сроках и порядке проведения ДЭ
4. Проведение демонстрационного экзамена
 - 4.1. Подготовительный этап
 - 4.2. Правила и нормы техники безопасности
 - 4.3. Правила поведения во время экзамена, права и обязанности участников и членов Экспертной группы
 - 4.4. Оценка экзаменационных заданий
 - 4.5. Оформление результатов экзамена. Итоговое заседание Экспертной группы
 - 4.6. Результаты демонстрационного экзамена
5. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения ДЭ
6. Аудит
7. Заключительные положения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Задачи опережающего развития системы среднего профессионального образования, связанные с переходом России на путь «новой индустриализации» и импортозамещения определяют новые подходы к разработке образовательных программ, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов. Современные механизмы внешней оценки профессиональных компетенций дают возможность определить направления совершенствования деятельности конкретной образовательной организации с целью соответствия лучшим мировым образцам подготовки профессиональных кадров.

В послании Федеральному Собранию 4 декабря 2014 года Президентом Российской Федерации дано поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...». Во исполнение указанного поручения распоряжением Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года № 349-р утвержден комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы, в том числе по созданию условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций.

В соответствии с принятыми мерами, а также планом достижения показателей приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий», численность выпускников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году должна составить 2 500 тыс. человек, к 2020 году - 50 000.

Во исполнение пункта перечня поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, пп. 17, 18 комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 г. N 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз «Ворлдскиллс Россия») по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее -

демонстрационный экзамен) в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС по **профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.**

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка компетенций обучающихся.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Общие положения

Настоящее положение (далее - Положение) применяется в ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум» (далее - Техникум).

Положение определяет порядок организации и проведения демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования.

Информация о ДЭ размещается на официальном сайте техникума kspt.ucoz.ru в сети «Интернет».

Положение разработано в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Союза «Молодые профессионалы - Ворлдскиллс Россия» (далее - Союз), утвержденной приказом Союза от 30.11.2016 № ПО/19, рекомендациями экспертного сообщества, опытом проведения чемпионатов различного уровня и определяет порядок организации и проведения демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Союза по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.2 Цели и задачи проведения демонстрационного экзамена по стандартам

Ворлдскиллс Россия

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

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

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

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

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

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

1.3. Основные понятия и их определения, сокращения и термины

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

Государственная итоговая аттестация (ГИА) - форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

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

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

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

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

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

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

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) - эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным

по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

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

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

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

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

1.4. Нормативно-правовая база реализации демонстрационного экзамена

Основой оценки качества подготовки студентов по стандартам Ворлдскиллс Россия являются следующие нормативно-правовые документы:

1. Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации 2013 - 2020 гг. (одобрено Коллегией Минобрнауки России (протокол от 18 июля 2013 г. № ПК - 5 вн).
3. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 8 декабря 2011 г. № 2227-р.
4. Перечень поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 4 декабря 2014 года от 5 декабря 2014 года № Пр-2821.
5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 03 марта 2015 года № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы».
6. Паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденный протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25

октября 2016 года № 9.

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 № 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования».

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным Программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15 декабря 2014 г. № 1580).

9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями 31 января 2014 г. № 74).

10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 сентября 2014 г. № 608-н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

11. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR// Приложение № 1 к приказу Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WSR» от 30 ноября г. № ПО/19. - М.- 18 с.

12. Инструкция по подготовке и проведению демонстрационного экзамена по стандартам WSR для главных экспертов. - Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WSR». - М.-2017. - с.10.

13. Кодекс этики движения «Молодые профессионалы» (WSR) от 22 июля 2014 г.- Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «WSR». - М. - 2017.

14. Регламент финала национального чемпионата «Молодые Профессионалы» (WSR) - Утверждено Правлением Союза (Протокол № 1 от 09.03.2017). Изменения внесены Правлением Союза (Протокол №4 от . - М.- 84 с.

15. Положение об экспертном сообществе WSR. Утверждено Протоколом правления Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WSR)» № 08 от 21 июня 2017 г. (Одобрено Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и

рабочих кадров «Молодые профессионалы (WSR)» (протокол № 21/03 от 08.03.17). - М.- 17 с.

16. Порядок отбора Центров проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR. - 17.12.2016. - 5с.

17. О внесении изменений в Методику организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Приказ № ПО - 233/2017, от 16 мая 2017 г. Москва. Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

2. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена

2.1 Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства

Настоящий Порядок разработан во исполнение пункта 26 перечня поручений Президента Российской Федерации по итогам встречи с национальной сборной по профессиональному мастерству 6 декабря 2016 года от 29 декабря 2016 года в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее по тексту - демонстрационный экзамен) в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и устанавливает требования к разработке и использованию оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена (далее по тексту - оценочная документация, комплект оценочной документации), включая технологию разработки, порядок хранения и использования заданий демонстрационного экзамена.

Комплект оценочной документации (далее по тексту - КОД) разрабатывается на основе Технического описания компетенции Ворлдскиллс Россия (далее по тексту соответственно - ТО, Компетенция) и представляет собой набор требований к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, инструкции по технике безопасности, используемый центрами проведения демонстрационного экзамена, а также требований к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий.

Задание представляет собой комплекс задач и работ для демонстрации участниками знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями, содержащимися в КОД в рамках процедуры демонстрационного экзамена.

КОД и задания разрабатываются на основе актуального опубликованного ТО по Компетенции.

Для проведения ГИА в форме ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2018-2019 учебном году ГБПОУ РМ «Краснослободский промышленный техникум» выбрал и утвердил по компетенции «Поварское дело» **комплект оценочной документации № 2.1 (КОД № 2.1)**

2.2 Паспорт комплект оценочной документации № 2.1(КОД № 2.1)

Наименование КОД по компетенции «Поварское дело» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

№	Раздел WSSS
1.	<p>Организация и управление работой.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Все нормативные документы индустрии; -Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; -Важность эффективной командной работы; -Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; -Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; -Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; -Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; -Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. -Координировать действия при решении задач; -Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; -Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; -Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; -Рассчитывать время и трудовые ресурсы; -Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; -Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; -Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; -Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; -Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; -Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; -Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; -Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и

	<p>готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; -Рационально использовать продукты и расходные материалы; -Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; -Самостоятельно определять цели и достигать их; -Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2.	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; -Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; -Важность меню как средства информации и инструмента продаж; -Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; -Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; -Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Следить за соблюдением правил личной гигиены; -Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; -Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; -Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; -Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; -Планировать и реализовывать рекламные кампании.
3.	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; -Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; -Причины порчи пищи; -Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); -Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; -Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; -Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; -Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; -Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
4.	<p>Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;

	<ul style="list-style-type: none"> -Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; -Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; -Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; -Пищевую ценность ингредиентов; -Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; -Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; -Виды и стили составления меню; -Баланс при составлении меню; -Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; -Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; -Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; -Понимать и использовать маркировку ингредиентов; -Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; -Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; -Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; -Подбирать продукты для фирменных блюд; -Составлять меню для различных событий и ситуаций; -Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; -Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя
5.	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; -Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; -Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; -Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; -Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; -Части рыбы, используемые в кулинарии; -Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; -Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; -Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; -Способы приготовления основных бульонов и их применение; -Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; -Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; -Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; -Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;

	<ul style="list-style-type: none"> -Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; -Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; -Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; -Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; -Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; -Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; -Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; -Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; -Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; -Готовить различные виды макаронных изделий.
6.	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; -Влияние тепловой обработки на ингредиенты; -Виды соусов и правила их приготовления; -Виды супов и правила их приготовления; -Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; -Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; -Применять все методы тепловой обработки; -Учитывать сроки обработки сырья; -Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; -Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; -Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; -Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; -Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; -Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; -Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. -Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; -Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; -Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи

	<p>(завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); -Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>
7	<p>Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать: -Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; -Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; -Тенденции в презентации блюд; -Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; -Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; -Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: -Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; -Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; -Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; -Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; -Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; -Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; -Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; -Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; -Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; -Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; -Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет. Специалист должен знать и понимать: -Сезонность и колебание цен на ингредиенты; -Рыночные принципы торговли; -Существующих местных, государственных и международных поставщиков; -Общие условия оплаты и доставки; -Процесс заказа продуктов и оборудования; -Факторы, влияющие на стоимость блюд; -Методы калькуляции цены на блюда; -Важность экономии при приготовлении блюд; -Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; -Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</p>
9.	<p>Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: -Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; -Составлять заказы на день; -Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; -Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</p>

<ul style="list-style-type: none"> -Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; -Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; -Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; -Отчитываться за потери при хранении; -Рассчитывать затраты на хранение; -Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; -Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; -Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

Обобщённая оценочная ведомость

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1.	Работа (С, Е, Н)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2.	Холодная закуска Руллет из птицы	4,07	
3.	Горячее блюдо - Рыба	3,99	
4.	Десерт «Эклер»	3,77	

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия;
2. Модули задания и необходимое время;
3. Критерии оценок;
4. Необходимые приложения.

Количество часов на выполнение задания: 7 ч.

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля С Е Н. На выполнение модулей С Е Н даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

Форма участия: Индивидуальная

Обзор задания, 35 %

Модули С, Е, Н = (35%)

Часть С	Холодная закуска	34
	Рулет из птицы	
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы – рулет.</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты) <ul style="list-style-type: none"> • 1 гарнир на выбор участника. • 1 соус на выбор участника. <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника.</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - максимум 130 гр; • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см; • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. <p>Температура тарелки от 1°С до 14°С (температура измеряется по краю тарелки).</p> <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола; • используйте ингредиенты из списка продуктов; используйте продукты из «Чёрного ящика» - 	

	обязательный ингредиент для рулета.	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена за исключением аналогичного имеющегося на площадке.	
Часть Е	Горячее блюдо	34
	Рыба	
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • минимум 2 гарнира: <p>один гарнир - пюре; второй гарнир из овощей - нарезка Жюльен; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника.</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г. • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см. <p>Описание</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>-используйте ингредиенты с общего стола.</p> <p>-используйте ингредиенты из списка продуктов.</p>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного	

	имеющегося на площадке	
Часть Н	Десерт	34
	«Эклер»	
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом».</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане».</p> <p>В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты.</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника. Масса десерта максимум 200 г. 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см. <p>Температура подачи от 1°C до 14°C.</p> <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> используйте ингредиенты с общего стола. используйте ингредиенты из списка продуктов. обязательный ингредиент – лимон. 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук - при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки - поварские темного цвета;

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеримой).

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная оценка	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
C	Часть С Холодная закуска Рулет из птицы	2.75	1.32	4.07
E	Часть E Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
H	Часть H Десерт «Эклер»	2.45	1.32	3.77
Итого =				35.3

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- Спецодежда соответствует требованиям;
- Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы);
- Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- Контроль отходов (брак);
- Расточительность;
- Заказ сырья соответствует планированию меню;
- Заказ сырья сдан вовремя;
- Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Экспертная оценка работы участника:

- Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- Персональная гигиена;
- Рабочее место;
- Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи - корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Компоненты блюда отражены меню;
- Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
- Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Экспертная оценка результата работы участника:

- Качество блюда;
- Внешний вид блюда;
- Стиль и креативность блюда;
- Текстура всех компонентов блюда;
- Вкус всех компонентов блюда;
- Общая гармоничность блюда.

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам

Ворлдскиллс Россия.

Дорожная карта сдачи демонстрационного экзамена

План работы участников и экспертов день С-1

С -1	09:00 -11:00	Жеребьевка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг участников
	11:00 – 13.00	Написание меню, окончательная заявка продуктов
	13:00 – 14.00	Обед
	14.00 - 17.00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования. Брифинг экспертов

План работы участников и экспертов день С-1*

День экзамена	Общение участников	Брифинг участников и проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1	8.00–8.15	8.15-8.45	8.45-9.00	Часть С	12.30	13.10-14.00	14.00-14.15	5 часов
С 1				Холодная закуска. Рулет из птицы	13.00			
09:00-14:00				Часть Е				
				Горячее блюдо. Рыба				
				Часть Н				
				Десерт «Эклер»	13.00			

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени,

выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Комната экспертов - состоит из столов и стульев, оргтехники, в количестве необходимом для данного количества экспертов.

Дегустационные 1,2 - состоят из столов и стульев, для проведения слепой дегустации.

Комната главного эксперта - необходима Главному эксперту и Заместителю главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

Склад - состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

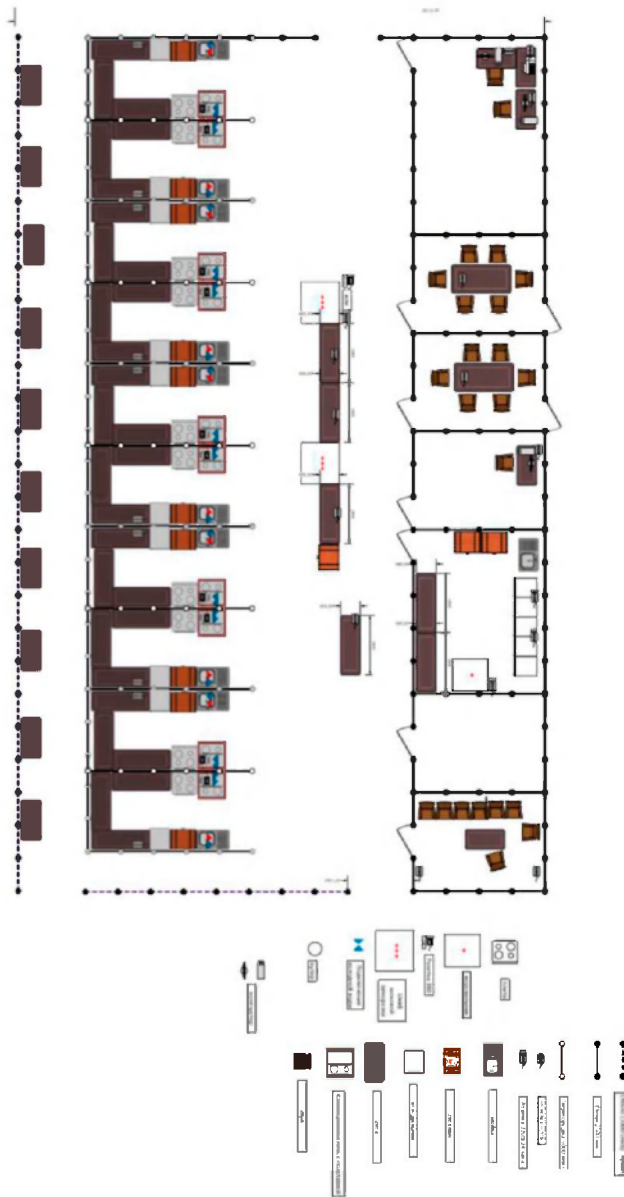
Комната хранения тулбоксов - необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

Комната участников - в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

Общая зона - состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

Рабочие места участников - каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.



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

Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «ВорлдскиллсРоссия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене **экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию**. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Регистрация участников и экспертов ДЭ осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (**eSim**) (далее - система eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система CompetitionInformationSystem(далее - система **CIS**).

3. Этапы подготовки демонстрационного экзамена

3.1 Организационный этап

Для обеспечения организации и проведения ДЭ определяется главный эксперт. Региональный график проведения демонстрационного экзамена в 2019 году: **28.05 - 31.06.2019** г. с указанием количества студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен - 14 чел.

График ДЭ должен быть направлен в адрес Союза «Ворлдскиллс Россия».

3.2. Формирование Экспертной группы. Организация и обеспечение деятельности Экспертной группы

3.2.1 За 3 месяца до начала ДЭ определяются Главные эксперты на каждую площадку проведения ДЭ, из числа сертифицированных экспертов (далее Главный

эксперт), при этом предпочтение отдается кандидатам, не занятым в системе среднего профессионального образования субъекта Российской Федерации, на территории которого проводится экзамен.

В случае отсутствия сертифицированного эксперта по соответствующей компетенции для определения его в качестве Главного эксперта на определенную площадку, или невозможности его определения в силу объективных причин, по согласованию с менеджером компетенций решением Союза «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) может быть назначен Главный эксперт из числа экспертов, обладающих правом проведения чемпионатных мероприятий Ворлдскиллс.

3.2.2 При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа на каждую площадку проведения экзамена из числа экспертов. Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

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

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

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

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

3.2.7 Члены Экспертных групп могут быть включены в состав государственных экзаменационных комиссий, участвующих в ДЭ.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом на площадке для проведения экзамена формируется Экспертная группа. Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы. На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке

лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Техникум совместно с ЦПДЭ:

- разрабатывает план мероприятий по проведению ДЭ;
- принимает согласия на обработку персональных данных участников ДЭ.

Под обработкой персональных данных понимается сбор, систематизация, накопление, хранение, использование, распространение, уточнение (обновление, изменение), блокирование, уничтожение персональных данных участников. Согласие действует в течение всего срока проведения ДЭ и трех лет после его окончания.

- проводит обсуждение экспертным сообществом присланных проектов заданий, инфраструктурного листа, технического описания, критериев оценки по компетенции
- разрабатывает документацию по охране труда (далее - ОТ) и технике безопасности (далее – ТБ). Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте техникума за один месяц до даты проведения ДЭ.
- обеспечивает площадки для проведения ДЭ оборудованием, инструментами и образцами материалов, в соответствии с утвержденными техническими описаниями и инфраструктурными листами;
- осуществляет регистрацию участников;
- обеспечивают участие в ДЭ экспертов WSR, независимых экспертов;
- После уточнения количества участников экзамена по компетенции, Главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест на каждую площадку.

Ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по компетенции в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами несет техникум.

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

В дни проведения ДЭ ЦПДЭ обеспечивает:

- Безопасность проведения ДЭ: дежурство медицинского персонала, других необходимых служб;
- Дежурство технического персонала в местах проведения ДЭ на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей оборудования), осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения, работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и выход в помещение участников;

- Питьевой режим, питание участников;
- Видеорегистрацию ДЭ, фото- и видеосъемку.

3.3. Регистрация участников ДЭ, информирование о сроках и порядке проведения ДЭ

3.3.1 ЦПДЭ регистрирует участников экзамена, информирует о сроках и порядке проведения ДЭ.

3.3.2 ЦПДЭ не менее чем за 2 месяца формирует список студентов или выпускников, сдающих ДЭ.

3.3.3. ЦПДЭ организует регистрацию участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

3.3.4 ЦПДЭ информирует участников ДЭ о сроках и порядке проведения экзамена.

3.3.5 ЦПДЭ несет ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами.

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

4. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1 Подготовительный этап

4.1.1 За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

4.1.2 В первый день экзамена осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

4.1.3 Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится назначенным экспертом.

4.1.4 После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (**не более 2 часов**) на ознакомлении с рабочими местам, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

4.1.5 Участники должны ознакомиться с подробной информацией планом проведения

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

4.1.6 Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

4.2 Правила и нормы техники безопасности

4.2.1 Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ.

4.2.2 ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

4.2.3 Документация по ОТ и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах.

4.2.4 За 1 месяц до начала экзамена полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте ЦПДЭ.

4.3 Правила поведения во время экзамена, права и обязанности участников и членов Экспертной группы

4.3.1 Участник при сдаче ДЭ должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

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

4.3.3 Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) во время демонстрационного экзамена.

4.3.4 Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то

члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

4.3.5 К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

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

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

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

4.3.9 Все вопросы по участникам, обвиняемым в нечестном поведении или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, передаются Главному эксперту и рассматриваются Экспертной группой с привлечением председателя апелляционной комиссии образовательной организации, которую представляет участник. Решения по применению взысканий к указанным участникам основываются на международных правилах проведения соревнований ISSUE&DISPUTRESOLUTION. Союзом «Ворлдскиллс Россия» может быть принят иной документ, регламентирующий порядок рассмотрения споров и разногласий, а также устанавливающий правила подачи и рассмотрения апелляций.

4.3.10 В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

4.3.11 Процедура проведения ДЭ проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими

преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

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

4.4 Оценка экзаменационных заданий

4.4.1 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

4.4.2 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» (WorldSkillsRussia).

4.4.3 Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена - это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена. В связи с этим, порядок работы Экспертной группы должен быть организован так, чтобы не допустить к оценке работы студента или выпускника эксперта, который принимал непосредственное участие в его подготовке или представляет одну с ним образовательную организацию. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы Экспертной группы в целом.

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

4.4.5 Оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭ.

4.5 Оформление результатов экзамена. Итоговое заседание экспертной группы

4.5.1 Оформление результатов экзамена осуществляется в соответствии с порядком, принятым при проведении региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia).

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

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

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

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

4.5.6 Принятая членами Экспертной группы форма приема оценки утверждается Главным экспертом, после чего система CIS блокируется по данной части завершённой оценки.

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

4.5.8 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.

4.6 Результаты демонстрационного экзамена

4.6.1 Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim.

Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия».

4.6.2 Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

4.6.3 Также, право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям - партнерам Союза «Ворлдскиллс Россия» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

5. Обеспечение информационной открытости и публичности проведения ДЭ

В целях обеспечения информационной открытости и публичности при проведении демонстрационного экзамена рекомендуется организовать свободный доступ зрителей для наблюдения за ходом проведения экзамена с учетом соблюдения всех норм техники безопасности, а также правил проведения ДЭ.

Рекомендуется также использовать ресурсы, позволяющие организовать видеотрансляции в режиме онлайн на площадках демонстрационного экзамена, в том числе «FacebookLive» и др. сервисы с возможностью обратной связи с аудиторией и др. полезными опциями.

6. Аудит

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

Во время аудита рассматривается качество организации мероприятий, проведенных ЦПДЭ, степень вовлеченности предприятий в процедуру проведения экзамена, участия экспертов от предприятий. Отдельно оценивается качество застройки, оснащенности площадок проведения экзамена, организация логистики участников и экспертов, питания и размещения.

При аудите учитывается организация и обеспечение деятельности членов Экспертной группы, качество работы Главного эксперта, включая соблюдение требований, предъявляемых к недопущению оценки экспертами участников из одной образовательной организации.

Отдельным пунктом отмечается уровень организации информационного сопровождения экзамена, включая полноту, достоверность и своевременность размещения сведений на сайте организаторов, внесение данных участников и экспертов в систему электронного мониторинга eSim, а также освещение и транслирование процедуры проведения экзамена на доступных ресурсах.

7. Заключительные положения

7.1 Настоящая Программа включает в себя разделы регламентирующего характера, которые распространяются на всех участников ДЭ и может быть использовано как непосредственно, так и в качестве основы для разработки других локальных актов образовательной организации.

7.2 Условия, указанные в Программе, являются обязательными для всех участников

проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия, невыполнение одного или нескольких из указанных условий является основанием для непризнания результатов демонстрационного экзамена.