

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по подготовке и выполнению
заданий демонстрационного экзамена
по компетенции Хлебопечение**

УДК 664.6/.7

ББК 36.83

Ч 4

Методические рекомендации для студентов учреждений СПО по подготовке и выполнению заданий демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» / Автор-составитель: Журавлева А.В. - Курган: ГБПОУ «Курганский государственный колледж», 2020. - 23 с.

Методические рекомендации разработаны и предназначены для студентов учреждений СПО для подготовки и выполнения заданий демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности, когда активно применяются технологии дистанционного обучения и самостоятельная работа студентов.

©Курган, 2020

©Журавлева А.В., ГБПОУ «КГК».

Содержание

1. Общие положения	4
2. Вид государственной итоговой аттестации	4
3. Сроки и формы проведения ДЭ	4
4. Содержание процедуры ДЭ	5
5. Материально-техническое обеспечение ДЭ	5
6. Организация и порядок проведения первого этапа ДЭ – демонстрационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills	6
7. Оценивание первого этапа ДЭ – демонстрационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills	14
Приложение А	20
Приложение Б	20
Приложение В	22
Приложение Г	23

1. Общие положения

1.1. Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) является завершающим этапом освоения СПО.

1.2. Методические рекомендации ДЭ предназначена для студентов ГБПОУ «Курганский государственный колледж», обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», завершающих обучение по данной программе в 2020 году с целью успешной подготовки к ДЭ выпускников колледжа.

1.3. Методические рекомендации ДЭ является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

1.4. Методические рекомендации ДЭ содержит: сроки и формы проведения ДЭ, объём времени на подготовку и проведение ДЭ, информационные условия ДЭ, требования к процедуре ДЭ, организацию разработки тематики и выполнения ВКР, критерии оценивания уровня и качества подготовки выпускника (Приложения Б- Н).

1.5. Методические рекомендации ДЭ, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей ГЭК.

2. Вид демонстрационного экзамена

ДЭ проводится в один этап:

1 этап. Государственный экзамен с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills.

3. Сроки и формы проведения ДЭ

3.1. На проведение ДЭ согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком отводится время одна неделя с 15.06.2020 г. по 19.06.2020 г., в том числе

- с 15.06.2020 г. по 19.06.2020 г. - на подготовку к государственному экзамену с выполнением модуля из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills.

3.2. Методические рекомендации ДЭ доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ДЭ.

4 Содержание процедуры ДЭ

1. Этапы ДЭ: демонстрационный экзамен проводится в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях ГЭК, работающих в следующем составе:

- председатель ГЭК;
- зам. председателя ГЭК;
- члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей);

– ответственный секретарь.

2. Заседание ГЭК на каждом этапе протоколируется. В итоговом протоколе указывается итоговая оценка прохождения каждого этапа демонстрационного экзамена.

1 этап. Демонстрационный экзамен с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills.

Цель этапа – контроль освоения профессиональных и общих компетенций с учетом передовых международных практик (с использованием содержания компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» WorldSkills International) в процессе демонстрации выпускником решения профессиональных задач.

На решение профессиональных задач отводится не более 4 часов. Решение задач позволяет оценить способность студента организовывать свою деятельность при выпечке хлебобулочных изделий, использование разнообразных способов приготовления теста, разделки заготовок и отделки изделий.

3. Задание государственного экзамена приведено в приложении А.

5 Материально-техническое обеспечение ДЭ:

1. Демонстрационный экзамен с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills: учебная пекарня или международный учебный центр хлебопечения, оборудование, инвентарь, сырье- согласно инфраструктурного листа.

6 Организация и порядок проведения первого этапа ДЭ – демонстрационный экзамен с выполнением модуля из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills

a. демонстрационный экзамен проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

b. Процедура экзамена устанавливается в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Курганский государственный колледж».

c. Экзамен проводится в формате выполнения конкурсных заданий чемпионата WorldSkills по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

d. Задание выполняется поочередно всеми студентами группы в разные дни. Содержание задания доводится до сведения студентов за шесть месяцев до проведения демонстрационного экзамена.

e. В соответствии с правилами проведения чемпионатов WorldSkills, 30% содержания задания будет изменено. Внесение изменений осуществляется за одну неделю до проведения демонстрационного экзамена. Внесенные изменения объявляются студентам за день проведения экзамена.

f. Задание представлено в Приложение А в виде профессиональных задач (модулей), составленных с учетом содержания компетенции WorldSkills «Выпечка хлебобулочных изделий».

g. При сдаче ГЭК оценивается уровень освоения профессиональных, общих компетенций, соотнесенных с содержанием компетенции WorldSkills «Выпечка хлебобулочных изделий» (таблица 1)

Таблица 1

Спецификация компетенции WorldSkills	ПК в соответствии с ФГОС СПО (№ и название компетенции)	ОК в соответствии с ФГОС СПО (№ и название компетенции)
Подготовка сырья:		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствия с технологическими требованиями проводить подготовку сырья; • использовать нетрадиционные виды сырья; • подбирать оборудование и инвентарь для подготовки сырья; • подготавливать и взвешивать сыпучие компоненты; • подготавливать и дозировать жидкие компоненты. 	<p>ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.</p> <p>ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p>ПК 6.1 Подготавливать и дозировать сырье</p> <p>ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать экс-плуатацию</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Быть готовым к смене технологий в</p>

	технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий. ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	профессиональной деятельности
Замес, созревание, разделка теста:		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить различные виды теста с учетом их технологических параметров; • вести технологические процессы производства хлебобулочных изделий; • раскладывать изделия на под и листы различными способами; • формовать различные виды хлебов; • формовать различные виды булочных и сдобных изделий; • проводить отделку поверхности тестовых заготовок; • определять готовность тестовых заготовок к выпечке; • устранять причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса. 	<p>ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам ПК 6.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий. ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>

		повышение квалификации ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
Ассортимент:		
уметь: • определять групповую принадлежность хлебобулочных изделий;	ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий. ПК 2.3. Организовывать технологический процесс производства хлебобулочных изделий.	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Контроль качества:		
уметь: • определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; • проводить определение органолептических и физико-химических показателей; • проводить сортировку и отбраковку сырья и готовой продукции.	ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность

	при производстве хлебобулочных изделий.	подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
Выпечка и хранение:		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • регулировать продолжительность выпечки хлебобулочных изделий; • подбирать параметры температурного и парового режимов при выпечке; • эксплуатировать технологическое оборудование по предусмотренным правилам; • осуществлять посадку тестовых заготовок в печь; • осуществлять контроль за режимом выпечки; • укладывать готовую 	<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

продукцию в лотки.		<p>потребителями</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>
Санитарные нормы:		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить санитарную обработку рабочей зоны в соответствии с установленными требованиями; • хранить и подготавливать сырьё, готовить и разделять теста, выпекать изделия с соблюдением всех санитарных условий; • соблюдать санитарные условия хранения готовой продукции; • соблюдать правила личной гигиены. 	<p>ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>
Организация труда:		
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рационально организовать рабочее место; • соблюдать правила охраны труда и техники безопасности 	<p>ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>

в процессе работы.	ПК 2.3. Организовывать технологический процесс производства хлебобулочных изделий. ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
--------------------	---	--

h. Оценочные критерии и показатели правильности выполнения демонстрационного экзамена (профессиональной задачи) приведены в фондах оценочных средств.

i. На заседание ГЭ представляются документы:

– ФГОС СПО по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;

j. «Порядок проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Курганский государственный колледж»;

k. «Положение о фондах оценочных средств в ГБПОУ «Курганский государственный колледж»;

– приказ директора колледжа об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе;

– приказ директора о составе ГЭК;

– фонды оценочных средств для проведения государственного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills;

– приказ директора о допуске к ДЭ

– протоколы аттестационных испытаний;

– программа Государственной итоговой аттестации;

– сводная ведомость об успеваемости студентов;

– зачетные книжки студентов.

7 Оценивание первого этапа ДЭ - демонстрационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills

а. Порядок оценивания демонстрационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills определен Положением о фондах оценочных средств в ГБПОУ «КГК».

б. Оценка освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется через оценку выполнения профессиональных задач, исключая теоретические формы проверки и тестовые задания.

с. Каждому модулю выполненного задания соответствует процент от общей оценки, составляющей 100 %, в зависимости от важности данного задания (табл.2)

Таблица 2

	Модули задания	Максимально возможный балл из 100
	Модуль А: Организация работы	24,00
	Модуль В: Хлеб	46,00
	Модуль С: Бриоши	30,00

д. Выполнение заданий модуля компетенции WorldSkills проверяется с помощью объективных (точно измеряемых) и субъективных (качественно определяемых) оценок.

е. Для каждого модуля используются объективные и субъективные критерии, по которым оценивается каждый аспект выполненного задания. Члены ГЭ по результатам выполненного модуля выставляют балл в соответствии с оценочными показателями в соответствующей ведомости. Затем оформляются полученные результаты в сводную ведомость.

ф. В соответствии с Положением о фондах оценочных средств ГБПОУ «КГК» оценка, выраженная в процентах, переводится в пятибалльную шкалу:

«Отлично» - 91-100 баллов

«Хорошо» - 75-90 баллов

«Удовлетворительно» - 65-74 баллов

«Неудовлетворительно» - менее 65 баллов

г. На каждого студента по результатам выполнения демонстрационного экзамена заполняется оценочный лист каждым членом ГЭК (Приложение В).

Итоговая оценка за выполнение задания выставляется как среднее арифметическое оценок всех членов ГЭК, округленное в большую сторону.



**Задание для демонстрационного экзамена по
комплекту оценочной документации № 1.4 по
компетенции № 47 «Хлебопечение»**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская	Объективная	Общая
1	Организация работы	Организация работы	4 часа	1,2,3,4, 5,6,7	5,80	1,50	7,30
2	Хлеба	Хлеб Пшеничный хлеб		1,4,5,6,7	13,0	0,95	13,95
3	Бриоши	Бриоши		1,4,5,6,7	7,5	1,55	9,05
Итого =					26,3	4	30,30

Модули с описанием работ

Каждый участник имеет 4 часа для выполнения экзаменационного задания по компетенции «Хлебопечение»:

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного времени.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

Модуль В: Хлеб

Пшеничный хлеб

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 7 штук.

Не допускается применение улучшителей, за исключением солода.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы:

3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Свободная форма
- 2 шт. Свободная форма

- 3 шт. Форма от заказчика (Вариативная часть)

Модуль С: Бриоши

Тесто должно быть сдобное дрожжевое (не разрешается слоеное тесто). Должно быть выпечено три разных типа бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук).

Формы: 3 разных формы бриошей:

- 10 шт. Свободная форма без начинки
- 10 шт. Свободная форма с начинкой
- 10 шт. Свободная форма с тайной начинкой (вариативная часть)

Изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки.

Один вид изделия должны быть с начинкой на выбор участника.

Один вид должен быть заполнен начинкой, которая приготовлена с использованием тайного ингредиента; этот ингредиент должен быть основным вкусом начинки.

Вес изделий без начинки должен быть 40 - 50 г. после выпечки. Вес изделий с начинкой должен быть 60 - 80 г. после выпечки. Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие

готовых изделий гелем.

Приложение Б

Индивидуальный лист оценки первого этапа ДЭ - демонстрационного экзамена с выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»
Индивидуальный лист оценки демонстрационного экзамена с
выполнением модулей из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills

«_____» _____ 2020 г

ФИО

студента _____

№ по жеребьевке _____

Специальность 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» группа ТК - 416

Председатель ГЭК:

Зам. председателя: _____

Члены комиссии:

Ответственный секретарь:

Под критерий	Наименование дескрипторов	Оценочные показатели	Объективная оценка, максимально возможный балл	Субъективная оценка, максимально возможный балл	Баллы за выполнение задания	Суммарный балл
1	2	3	4	5	6	7
Критерий А1 Организация работы						
А1	Соответствие санитарной одежды и обуви	Соответствие санитарной одежды и обуви	0,5	-		От 0 до 7,30
	Соблюдение персональной гигиены	Соблюдение персональной гигиены	0,5	-		
	Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил	Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил	0,40	-		
	Взвешивание	Взвешивание	0,25	-		

	ингредиентов и полуфабрикатов времени	ингредиентов и полуфабрикатов снимается по 0,05 балла				
	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	0,65	-		
	Приготовление теста	Приготовление теста	0,50	-		
	На презентационном столе представлены по 1-3 изделия каждого вида	На презентационном столе представлены по 1-3 изделия каждого вида	0,25	-		
Критерий А1 Организация работы						
	Подготовка рабочего места	Подготовка рабочего места	-	0,25		
	Приготовление теста	Приготовление теста	-	0,50		
	Чистота рабочего места после работы (Стол, оборудование, мойка, стеллаж)	Чистота рабочего места после работы (Стол, оборудование, мойка, стеллаж)	-	0,60		
	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	Хранение ингредиентов и полуфабрикатов по окончании работы	-	0,65		
	Навыки работы с инвентарём, инструментами	Навыки работы с инвентарём, инструментами	-	0,30		
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	-	0,50		
Критерий В 1: Хлеб Пшеничный хлеб						
В1	Количество	<ul style="list-style-type: none"> • 2 шт. Свободная форма • 2 шт. Свободная форма • 3 шт. Форма от заказчика (Вариативная 	1,00	-		От 0 до 13,95

		часть) Если не соответствует- 0 баллов				
	Вес изделий	600-606 гр. =1,25б, 607-614 гр.=1б, 615-622=0,75, 623-630=0,5, 631-638=0,25, 639<=0, 599>=0	1,25	-		
	Форма изделий разная, либо не соответствует заданию.	2 буханки имеют практически одинаковую форму и размер 2 буханки имеют одинаковую форму и размер 3 буханки имеют одинаковую форму и размер	-	0,75		
	Вкус и аромат изделия	Вкус и аромат изделия	-	0,75		
	Цвет выпечки	Цвет выпечки	-	0,75		
	Структура мякиша	Структура мякиша	-	0,75		
Критерий С1: Бриоши						
С1	Количество	3 разных формы бриошей, если не соответствует 0 баллов	0,25	-		От 0 до 9,05
	Вес изделий	60-65=0,5б, 66-70=0,25 71<=0, 59>=0	0,50	-		
	Качество выпечки всех изделий	Качество выпечки всех изделий	-	0,50		
	Вкус и аромат изделия	Вкус и аромат изделия		0,50		
Итого от 0 до 30,30 баллов						

Таблица перевода первичных баллов в оценку по пятибалльной оценке

№	Суммарный балл	Оценка по пятибалльной
---	----------------	------------------------

п/п		шкале
1	30,30 - 28,00	Отлично
2	27,90 - 24,00	Хорошо
3	23,90 - 20,00	Удовлетворительно
4	Менее 19,90	Неудовлетворительно

Председатель ГЭК _____ (_____)

Зам. председателя: _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

Ответственный секретарь: _____ (_____)

Приложение В

Сводная ведомость оценки первого этапа ДЭ - демонстрационного экзамена с выполнением модуля из конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills

«_____» _____ 2020 г

Специальность 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Группа ТК - 416

Председатель ГЭК:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Ответственный секретарь:

№п/п	ФИО студента	Оценка члена комиссии	Оценка члена комиссии	Оценка члена комиссии	Оценка члена комиссии	Оценка члена комиссии	Итоговая оценка
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							

Председатель ГЭК _____ (_____)

Зам. председателя: _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

член комиссии _____ (_____)

Ответственный секретарь: _____ (_____)

Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Примерный план рассчитан на выполнение задания двух ЭГ в один день.

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	День 1	07:00 – 07:30
07:30 – 07:50		Брифинг экспертов
07:50 – 08:00		Подготовка участниками рабочего места
08:00 – 12:00		Выполнение задания ЭГ 1
12:00 – 13:00		Обед
13:00 – 17:00		Выполнение задания ЭГ 2
17:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола