

Демонстрационный экзамен

Инструкция по подготовке и
проведению ДЭ по стандартам
Ворлдскиллс России для главных
экспертов по компетенции
34 Поварское дело



world **skills**
Russia

Менеджер компетенции
Козубенко А.А.

ГЛАВНЫЙ ЭКСПЕРТ ДЭ:



- ✓ Сертифицированный эксперт;
- ✓ Эксперт с правом проведения чемпионатов;
- ✓ Сертифицированный эксперт-мастер;
- ✓ В случае, если главный эксперт представляет не ЦПДЭ, то должно быть получено согласие его работодателя. Можно привлекать ГЭ для проведения ДЭ из других ОО;
- ✓ **ГЭ может представлять с обучающимися одну ОО;**
- ✓ **Должен состоять в группе Телеграмм-канале ДЭ «Поварское дело» .**

ЛИНЕЙНЫЙ ЭКСПЕРТ ДЭ:



- ✓ Сертифицированный эксперт;
- ✓ Эксперт с правом проведения чемпионатов;
- ✓ Сертифицированный эксперт-мастер;
- ✓ Эксперты с правом участия в оценке ДЭ;
- ✓ **Линейный эксперт не должен представлять одну образовательную организацию с экзаменуемым(и).**

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЭКСПЕРТ:



- ✓ Нет требований к опыту участия в движении «Ворлдскиллс» (необходимо наличие учетной записи в Цифровой Платформе);
- ✓ Технические эксперты назначаются на период проведения ДЭ и отвечают за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности;
- ✓ Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена и не является членом экспертной группы. ТЭ может быть выбран любой сотрудник на усмотрение ОО (необходимо наличие учетной записи в Цифровой Платформе);

УЧАСТНИКИ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ:



- ✓ Образовательные организации участников ДЭ регистрируют в Цифровой платформе и формируют из них экзаменационные группы; **(количество студентов в экзаменационной группе не должно превышать количество мест аккредитованной площадки ЦПДЭ)**
- ✓ Экзаменационная группа представляет собой группу экзаменуемых из одной учебной группы, сдающих экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции;
- ✓ Одна экзаменационная группа может выполнять задание демонстрационного экзамена в течение одной смены в соответствии с выбранным КОД. В один день может быть организовано две смены для одной учебной группы;
- ✓ Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания.

ДОКУМЕНТЫ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА:



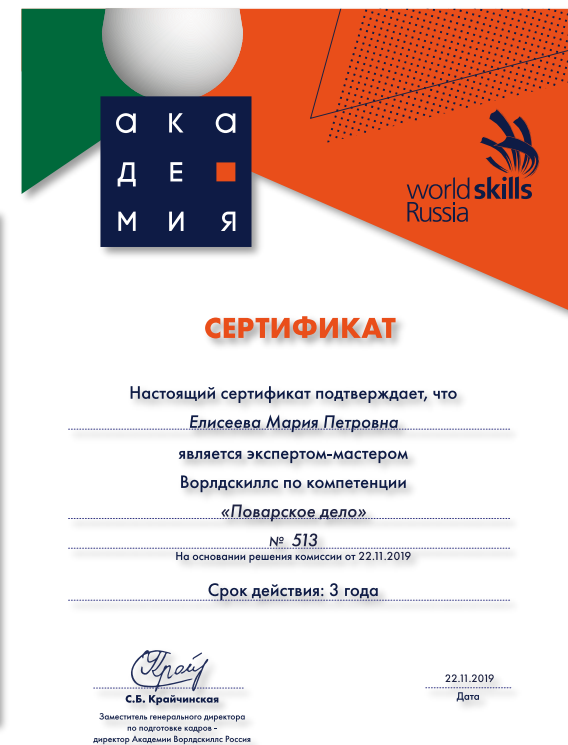
Сертификат сертифицированного эксперта



Свидетельство на право проведения чемпионатов в рамках своего региона



Сертификат эксперт-мастер



ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА:



Свидетельство ЦДЭ

После получения подтверждения на позицию Главного эксперта на площадку проведения Демонстрационного экзамена необходимо сделать запрос у ОО пакета документов для установления соответствия, в который входит:

- ✓ Инфраструктурный лист
- ✓ План застройки площадки
- ✓ Фото и видео материалы площадки
- ✓ Свидетельство на ЦДЭ

The image shows a sample of an "ЭЛЕКТРОННЫЙ АТТЕСТАТ" (Electronic Certificate of Accreditation) issued by the Federal Center for Scientific and Technical Education (VSEI). The certificate is for the accreditation of a center for conducting demonstration exams. It includes the following information:

- № 1809-21/1203** (Certificate Number)
- удостоверяет, что** (certifies that)
- ГПОУ "Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг"** (GPOU "Kemerovo Technical College of the Food Industry and Services Sphere")
- является центром проведения демонстрационного экзамена, аккредитованным по стандартам Ворлдскиллс Россия:** (is a center for conducting demonstration exams, accredited according to WorldSkills Russia standards)
- КОМПЕТЕНЦИЯ** (Competency): Побарское дело (Pastry)
- № код** (Code): 17 **КОЛИЧЕСТВО РАБОЧИХ МЕСТ** (Number of working places): 5
- АДРЕС** (Address): 650094, Кемеровская область, г. Кемерово, ул. Радищева, д. 7
- ВЫДАН** (Issued): 31.03.2021
- Д.А. Уфимцев** (Signature of the Head of the Federal Center for Scientific and Technical Education)
- 2021 год, г. Москва** (2021 year, Moscow)

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА:



- Проводит предварительное уточнение и согласование лиц, планируемых для включения в состав Экспертной группы на предмет наличия права участия в оценке заданий Демонстрационного экзамена (СВИДЕТЕЛЬСТВО);
- В случае выявления несоответствия экспертов требованиям, установленным п.4.3. Методики или нехватки экспертов по другим причинам незамедлительно уведомляет Союз для принятия решения по устранению недочетов или отказу в проведении ДЭ.

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Получает на личную почту доступ к Цифровой платформе демонстрационного экзамена (далее - ЦП) от Агентство развития профессионального мастерства Ворлдскиллс России.



ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



- Составляет Акт соответствия / несоответствия площадки;
- Акт в формате PDF загружает в ЦП;
- Подтверждает / не подтверждает экзамен

**! ЕСЛИ ИЛ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
ГЛАВНЫЙ ЭКСПЕРТ СОСТАВЛЯЕТ
АКТ НЕ СООТВЕТСТВИЯ ПЛОЩАДКИ**

**! В СЛУЧАИ НЕ СООТВЕТСТВИЯ
КОЛИЧЕСТВА ЭКСПЕРТОВ (НЕ МЕНЕЕ 6)**

Ссылка для скачивания акта

<https://api.dp.worldskills.ru/api/esatk/docs/f944c882-8256-4fee-b53e-81a9afc0eb39>



ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Акт в формате PDF загружает на ЦП

34 Поварское дело Cooking

Статус ЦП/ДЭ: Акредитован до 31.12.2021

ЦП/ДЭ: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение - Рязанский многопрофильный колледж - Рязанская область, г. Рязань, ул. Кутузова, д. 46

ГЭ: Васильева Татьяна Геннадьевна (Рязанская область)
89109056130, rovat-tauzan@mail.ru
Эксперты: 6
Технические эксперты: 1

Отчетные документы:

Акт готовности площад: **Загружен скан акт 1.04.pdf (40.81 kB) 1 апреля 2021 г.**

Отчет ГЭ по итогам проведения ДЭ: **Не загружен** [Загрузить](#)

ДЭ не завершено Завершить экзамены

Смена №1	Дата выдачи	Дата начала	Дата окончания	Выберите группу
Группа 70512 96ПК-19 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Рязанский многопрофильный колледж" 43.01.09 Повар, кондитер	01.04.2021	02.04.2021	02.04.2021	8 / 5

файл заданий: [Скачать файл заданий 34_3.3_6.rtf \(122.7 KB\)](#)

файл результатов: [Скачать файл с результатами](#)

Смена №1

Смена №1	Дата выдачи	Дата начала	Дата окончания
	01.04.2021	02.04.2021	02.04.2021

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Экспортирует участников и экспертов в CIS

The screenshot displays a web interface for the CIS (Commonwealth of Independent States) section of the WorldSkills competition. The main content area is titled "Отчет ГЭ по итогам проведения ДЭ: Не загружен" and includes a "Вернуть" button. Below this, there is a section for "ДЭ не завершено" with a "Завершить экзамен" button. The interface is divided into two main columns. The left column shows details for two shifts (Смена №1) for the group "70512 96ПК-19" and "70522 96ПК-19", both from the "Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение 'Рязанский многопрофильный колледж'". The right column lists participants and experts with their names, photos, and scores. A red circle highlights the button "Экспорт участников в CIS" in the navigation bar.

Смена №1	Дата выдачи	Дата начала	Дата окончания
Группа 70512 96ПК-19	01.04.2021	02.04.2021	02.04.2021
Группа 70522 96ПК-19	02.04.2021	03.04.2021	03.04.2021

Инициалы	Имя	Модуль	WSSS	Статус
КИ	Карпухин Илья Александрович	11.71/34.8	11.71/34.8	Участник Присутствовал на С-1
КА	Коровенкина Анастасия Эдуардовна	7.28/34.8	7.28/34.8	Участник Присутствовал на С-1
ПК	Потап Константин Сергеевич	16.81/34.8	16.81/34.8	Участник Присутствовал на С-1
СВ	Савинова Виктория Ивановна	18.54/34.8	18.54/34.8	Участник Присутствовал на С-1
ТЕ	Терина Екатерина Александровна	16.81/34.8	16.81/34.8	Участник Присутствовал на С-1

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



- ✓ Подтверждает присутствие участников за 1 день до начала ДЭ (день С-1)

КИ	Карпунин Илья Александрович ilya.karpunin.2005@gmail.ru Модуль: 11.71048 WSSO: 11.71048	Результат Присутствие на С-1
КА	Королевская Анастасия Эдуардовна koroanastasia.anastasia@yandex.ru Модуль: 7.261948 WSSO: 7.261948	Результат Присутствие на С-1
ПК	Петак Константин Сергеевич pkosta2014@gmail.com Модуль: 16.21048 WSSO: 16.21048	Результат Присутствие на С-1
СВ	Савилова Виктория Ивановна vika1001a.kazikova@yandex.ru Модуль: 16.161048 WSSO: 16.161048	Результат Присутствие на С-1
ТЕ	Терина Екатерина Алексеевна katerina1987@yandex.ru Модуль: 16.61048 WSSO: 16.61048	Результат Присутствие на С-1

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Получает доступ к заданию и системе CIS на ЦП

The screenshot displays the CIS system interface. On the left, a table lists tasks for 'Смена №1' (Shift No. 1) with columns for 'Дата выдачи' (Issue Date), 'Дата начала' (Start Date), and 'Дата окончания' (End Date). The first task is for 'Группа 70512 96ПКэ-19' (Group 70512 96PKe-19) at 'Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Рязанский многопрофильный колледж"' (Regional State Budgetary Professional Educational Institution "Ryazan Polytechnic College"). A red circle highlights a button labeled 'Скачать файл задания 34_1_2_3.пл (122.7 МБ)' (Download task file 34_1_2_3.pl (122.7 MB)).

On the right, a list of participants is shown with their names, initials, and scores. Each participant has a 'Участник Присутствовал на С-1' (Participant Present at S-1) status.

Инициалы	Имя	Модуль	WSS	Статус
КИ	Карпунин Илья Александрович	11.71/34.8	11.71/34.8	Участник Присутствовал на С-1
КА	Коробейская Анастасия Эдуардовна	7.26/34.8	7.26/34.8	Участник Присутствовал на С-1
ПК	Питак Константин Сергеевич	16.31/34.8	16.31/34.8	Участник Присутствовал на С-1
СВ	Сазикова Виктория Ивановна	16.16/34.8	16.16/34.8	Участник Присутствовал на С-1
ТЕ	Тюркина Екатерина Алексеевна	16.61/34.8	16.61/34.8	Участник Присутствовал на С-1

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Работа в CIS: проверка участников и экспертов

The screenshot shows the 'CIS NG :: People' search interface. The left sidebar contains navigation menus for 'System', 'Competition', 'Personnel', and 'Assessment'. The 'Personnel' menu has 'Person Search' highlighted. The main area features a search table with columns: First Name, Last Name, Skill, Position, Member, and Find. The 'Skill' column contains the text '34 Поварское дело'. The 'Position' dropdown menu is open, showing options: Competitor, Expert, and Chief Expert. The 'Find' button is also visible. Annotations in red boxes with arrows point to these elements:

- Annotation 1: 'Выбрать компетенцию' (Select the skill) points to the 'Skill' column.
- Annotation 2: 'Выбрать кого нужно проверить: Конкурсант, Эксперт, ГЭ' (Select who needs to be checked: Competitor, Expert, GE) points to the 'Position' dropdown menu.
- Annotation 3: 'Нажать для получения определенного результата' (Click for a specific result) points to the 'Find' button.

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Работа в CIS: выбор ДНЯ выставления оценок

Sub Criterion	Description	Marking Day
B1	Приготовление и презентация - работа - день 2	Any Day
B2	Finger food - слепая дегустация	Any Day
C1	Горячая закуска - морепродукты - слепая дегустация	Any Day
E1	Десерт - слепая дегустация	Any Day
G1	Горячее блюдо - птица - слепая дегустация	Any Day

✓ Модули,
согласно КОДа задания
появятся автоматически

✓ Проставить
Any Day

✓ Сохранить
внесенные изменения

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Работа в CIS: блокировка системы

✓ Вкладка
Skills & Skill Rules

✓ Выбрать
тип оценки

✓ Выбрать
ведомости

The screenshot shows the 'CIS NG :: Skills & Skill Rules' configuration page. On the left is a sidebar menu with sections: 'System' (Import Data, Export Data, View System Events), 'Competition' (Skills & Skill Rules, WS Standards Specification, Assessment Criteria, Marking Days, Marking Forms, Reports), 'Personnel' (Person Search, Manage Teams), and 'Assessment' (Enter Marks, Invalid Subjective Marks, Lock Marks, View Marks). The 'Skills & Skill Rules' item is highlighted with a red box. The main content area shows configuration for skill '34 Поварское дело'. Fields include 'Skill Number' (34), 'Name' (34 Поварское дело), and 'Assessment Type' (Objective and Judgement, circled in red). Below are several checkboxes: 'Identify the judge when entering a score', 'Competitors are organised in groups/teams', 'Allow compatriot marking', 'Allow to generate a landscape marking form' (checked), 'Generate 500 scale marks and medals' (checked), and 'Exclude from member results comparison'. A 'Prevent further editing of marking scheme' checkbox is also checked and circled in red. At the bottom are 'Save' and 'Delete' buttons, with 'Save' circled in red. A red arrow points from the 'Skills & Skill Rules' menu item to the main content area. Another red arrow points from the 'Assessment Type' dropdown to the 'Prevent further editing...' checkbox. A third red arrow points from the 'Save' button to the text 'Блокировка системы'.

✓ Блокировка системы

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Выгрузка протокола блокировки схемы оценок

The image displays two screenshots of the CIS NG web application interface, illustrating the steps to export a marking scheme protocol.

Top Screenshot: The interface shows the 'CIS NG :: Marking Forms' page. The 'Form Type' dropdown menu is open, and the option 'Signoff form for Marking Scheme' is selected. A red arrow points to this option.

Bottom Screenshot: The interface shows the 'CIS NG :: Marking Forms' page with the 'Form Type' set to 'Signoff form for Marking Scheme'. A red box highlights the 'Create PDF' button, with a red arrow pointing to it.

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Подписание протокола блокировки схемы оценок

✓ Дата протокола –
дата загрузки схемы оценки-
отличается от настоящего
времени.

✓ Подписи
экспертов

✓ Ячейка
НЕ заполняется

Marking Scheme Acceptance

worldskills
Rules

Регуловый чемпионат CIS (Логин 1-50 | Пароль 1234)

Skill Number 34 Skill Name _____

We the undersigned Experts confirm that the marking scheme with the matching timestamp is acceptable for this competition.

Timestamp 05-04-2021 12:48:21

Signature

Expert Signature _____
Expert Signature _____

Signature

Expert Signature _____
Expert Signature _____

I, the undersigned Jury President, confirm that the above Experts agree with the Marking Scheme and this number of Experts represents a majority.

Jury President _____

Page 1 / 1

05-04-2021 18:37:18

©2019, all rights reserved. Courtesy of WorldSkills International, www.worldskills.org Copyright © WorldSkills International 2021. All rights reserved.

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



Распечатывает задание и проводит брифинг с участниками:



- Регистрация
- Проведение жеребьевки
- Ознакомление с актуализированным заданием, критериями оценивания
- Контроль проведения инструктажа по ТБ и ТО экспертов и участников техническим экспертом
- Подписание протоколов ДЭ
- Написание меню
- Брифинг экспертов, подписание протоколов, блокировка Cis

- **Этапы проведения ДЭ утверждены в «Методике организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»**
<https://api.dp.worldskills.ru/api/esatk/docs/d32580ad-58d2-41a6-a20d-afc9d499c892>



ПРОТОКОЛЫ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА



Приложения к Приказу Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 года №31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19)
«Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»

<https://api.dp.worldskills.ru/api/esatk/docs/f944c882-8256-4fee-b53e-81a9afc0eb39>

ОБЯЗАННОСТИ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

за 1 день до начала ДЭ (день С-1) :



❖ Распределяет обязанности между членами Экспертной группы ДЭ

- 1 группа оценки:

3 эксперта- РАБОТА
(судейское мнение, измеримая);

- 2 группа оценки:

3 эксперта - ПРЕЗЕНТАЦИЯ (судейское мнение, измеримая)

**ПРОТОКОЛ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Приложение 1 к Положению о проведении и организации демонстрационного экзамена на территории Российской Федерации

Протокол распределения обязанностей между членами Экспертной группы демонстрационного экзамена по стандарту Ворлдскиллс Россия

№ 123456789010 "Гидротехнической специальности"
Новгородская область, 2021г.

Инициалы ДЭ: _____
Контактное: _____
Г/З на площадке: _____

**№34 Павловское село
Поселение Светловое, Ленинградская обл. 221654**

Мы, нижеподписавшиеся, ознакомившись с данным протоколом, подтвердили свою ответственность для выполнения обязательств за себя, функции и полномочиями свои согласно им изложенным.

Эксперт по специальности	Зона ответственности	Функционал	Подпись
Николаев Светлана Александровна	Эксперт	Выполнение оценки качества СЭ	<i>[Signature]</i>
Владим Мухоморов Александрович	Тех. обслуживание экзамена	Обеспечение условий проведения экзамена, решение организационных вопросов с оборудованием и инфраструктурой	<i>[Signature]</i>
Владим Мухоморов Александрович	Охрана труда	Контроль выполнения условий безопасного проведения работ на объекте	<i>[Signature]</i>
Николаев Кирилл Сергеевич	Клининград	Участие в оценке качества работ	<i>[Signature]</i>
Исидорова Анна Максимовна	Контроль экзамена	Общая организация	<i>[Signature]</i>
Николаев Светлана Александровна	Выполнение экзамена	Анализ возможностей для развития индустриальной деятельности для школьников ДЭ. Организация мероприятий для повышения эффективности	<i>[Signature]</i>
Николаев Светлана Александровна	Эксперт	Процедура демонстрации, составление и сбор информации	<i>[Signature]</i>
Иванов Александр Александрович ИДЗак Сергеевич №123456789	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>
Петрова Светлана Николаевна №216457891	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>
Иванов Александр Александрович №45678912	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>
Сергеев Сергей Сергеевич №456789123	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>
Иванов Сергей Александрович №891234567	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>
Петрова Светлана Николаевна №623456789	Эксперт	оценка работ/оценочная комиссия	<i>[Signature]</i>

Дата: 12.06.2021г. _____
Город: Москва _____
(Подпись)

ПРОТОКОЛЫ ДЛЯ ДЭ



ПРОТОКОЛ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Протокол демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия об ознакомлении участника с правилами техники безопасности и охраны труда

Наименование ДЭ: ИД 56462 ОГБПОУ "Рязанский многопрофильный колледж"

Компетенция: 34 Поварское дело

ГЭ на площадке: Васильева Татьяна Геннадьевна 2736

Провел инструктаж по ТБ и ТО: Сахарова Татьяна Владимировна

№ п.п.	ФИО студента	Комментарии и включение в протокол информации по инструктаж (если есть)	Подпись
1	Асмолова Алена Ивановна	да	[подпись]
2	Ветров Илья Васильевич	да	[подпись]
3	Савина Александра Павловна	да	[подпись]
4	Тютюева Светлана Павловна	да	[подпись]
5	Ефремова Анастасия Павловна	да	[подпись]
6	Калачева Дарья Сергеевна	да	[подпись]
7	Коробкина Илья Александрович	да	[подпись]
8	Королюк Анастасия Александровна	да	[подпись]
9	Маслова Татьяна Валерьевна	да	[подпись]
10	Маруца Илья Мартинович	да	[подпись]
11	Медведев Илья Игоревич	да	[подпись]
12	Морозов Алексей Павлович	да	[подпись]
13	Павлова Мария Владимировна	да	[подпись]
14	Павлова Мария Владимировна	да	[подпись]
15	Петухов Константин Сергеевич	да	[подпись]
16	Савина Александра Павловна	да	[подпись]
17	Тарасова Екатерина Александровна	да	[подпись]
18	Федорова Анна Олеговна	да	[подпись]
19	Фомин Михаил Юрьевич	да	[подпись]
20	Шанин Михаил Олегович	да	[подпись]

Дата: 01.04.2021 г. Инструктаж провел: [подпись]

В графе комментарии – если у участника/эксперта нет вопросов, пишут **НЕТ** и подписывают

✓ Черный ящик – прописывается каждый день на каждую смену и фиксируется в протоколе

ПРОТОКОЛ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Протокол об ознакомлении участника демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочным материалом и заданием

Наименование ДЭ: ИД 56462 ОГБПОУ "Рязанский многопрофильный колледж"

Компетенция: 34 Поварское дело

ГЭ на площадке: Васильева Татьяна Геннадьевна 2736

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полноценно ознакомиться с комплектом оценочных документов, актуальным экзаменационным заданием. Экзаменационные документы внимательно изучил, вопросов не имею.

05 апреля 2021г. 02.04.2021

№ п.п.	ФИО участника	Комментарии и включение в протокол информации (если есть)	Подпись
1	Асмолова Алена Ивановна	нет	[подпись]
2	Ветров Илья Васильевич	нет	[подпись]
3	Калачева Дарья Сергеевна	нет	[подпись]
4	Маруца Илья Мартинович	нет	[подпись]
5	Шанин Михаил Олегович	нет	[подпись]

Дата: 02.04.2021 г. Главный эксперт: [подпись]

ПРОТОКОЛЫ ДЛЯ ДЭ



В графе
комментарии
—
если у
участника
нет вопросов,
пишут
НЕТ
и
подписывают

ПРОТОКОЛ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
Приложение 7 к Методике организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием

Наименование ДЭ: ID 123456 ППОУ НО "Таврический техникум питания", Республика Крым, 2021г.

Компетенция: №34. Поварское дело

ГЭ на площадке: Новикова Светлана Анатольевна, № 321654

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность полностью ознакомиться с комплектом оценочной документации, визуальным и аудиозвучным заданием. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не возник.

№ п.п.	ФИО участника	Комментарии и сведения о получении информации (если есть)	Подпись
1	Иванов Максим Сергеевич	нет	<i>[подпись]</i>
2	Максимов Иван Сергеевич	нет	<i>[подпись]</i>
3	Сергеев Максим Иванович	нет	<i>[подпись]</i>

Дата: 08.12.2021г. Главный эксперт: *[подпись]*

ПРОТОКОЛ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
Приложение 8 к Методике организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Протокол распределения рабочих мест и ознакомлении участников с документацией, оборудованием и рабочими местами

Наименование ДЭ: ID 123456 ППОУ НО "Таврический техникум питания", Республика Крым, 2021г.

Компетенция: №34. Поварское дело

ГЭ на площадке: Новикова Светлана Анатольевна, № 321654

Мы, нижеподписавшиеся подтверждаем, что нам была предоставлена возможность ознакомиться с регламентом демонстрационного экзамена, полным набором, а также оборудованием и рабочими местами на экзаменационной площадке, протестировать оборудование в течение необходимого для ознакомления времени (не менее 2 часов), получить и изучить инструкции по использованию инструментов, расходных материалов. Экзаменационную документацию внимательно изучил, вопросов не возник, умение пользоваться оборудованием и расходными материалами подтверждено. Инструкции по Правилам охраны труда получил в полном объеме, обязуюсь соблюдать все требования. Жеребьевка была проведена справедливо и честно. Претензий не возник.

№ п.п.	ФИО участника	№ рабочего места	Комментарии и сведения о получении информации и инструкцию (если есть)	Подпись
1	Иванов Максим Сергеевич	№1	нет	<i>[подпись]</i>
2	Максимов Иван Сергеевич	№3	нет	<i>[подпись]</i>
3	Сергеев Максим Иванович	№2	нет	<i>[подпись]</i>

Дата: 12.04.2021г. Главный эксперт: *[подпись]*
(подпись)

Ведомости для работы экспертов из CIS



Объективное оценивание

вагальное учреждение Тульской области "Техникум технолог

Skill Number 34 Skill Поварское дело - Cooking Competition Day 3

Competitor Name 1 Member

Sub Criterion реформа модуля 1 Sub Criterion ID 81

Marking Scheme Lock 06-04-2020 04:47:47 Mark Entry Lock

Aspect ID	WDS Section	Max Mark	Aspect of Sub-Criterion - Description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
O1	1	0.00	Размещение использованных электроприборов Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.00
O2	5	2.00	Наличие фаянса в работе Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.00
O3	5	2.00	Расточительность Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.00
O4	3	0.50	Смазка посуды соответствует требованиям Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.50
O5	3	0.50	Адекватное использование мусора (картон, пластик, бумага) Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.00
O6	5	1.00	Состояние тарелки при окончании приготовления в конце Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			1.00
O7	5	0.90	Сложив продукты правильно накрыть использованные тарелки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.90
O8	5	0.90	Сложив продукты правильно накрыть использованные тарелки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.90
O9	5	0.90	Корректировка своего поведения в зоне С1 Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.00
O10	5	0.90	Положив продукты во время окончания жарки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы			0.90

Page 1/1

Landscape Marking Form

вагальное образовательное учреждение Тульской области "Техникум технологий пищевых

34 Поварское дело - Cooking - Objective Marking

Sub Criterion B1 1

Marking Scheme Lock 06-04-2020 04:47:47

Agreed Final Result

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub-Criterion - Description	Competitor ID and Mark Given (Draw or Talk step)
O7	0.00	Сложив продукты правильно накрыть использованные тарелки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы	1 0.00 0.00
O8	0.90	Сложив продукты правильно накрыть использованные тарелки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы	1 0.90 0.90
O9	0.90	Корректировка своего поведения в зоне С1 Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы	1 0.90 0.90
O10	0.90	Положив продукты во время окончания жарки Да + максимальное количество баллов Нет + zero баллы	1 0.90 0.90

Page 1/1

Заполнение ведомости по каждому участнику



День проведения ДЭ

Измеримая оценка - презентация



Измерение температуры проводится до дегустации





День проведения ДЭ

Измеримая оценка – презентация, проводится после дегустации



**Организаторы
должны прописать вес
каждой тарелки!**



День проведения ДЭ Судейская оценка – презентация



WSSS	Аспект	Оценк а	Показатели презентации (Судейские)
			Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюда	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недозаряженные или подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит

Развернутое описание аспектов -
Техническое описание (22 стр.)

Дегустационная: - ряд для оценки
визуальных показателей

- ряд для дегустации





День проведения ДЭ

Судейская оценка – работа
(эксперты отслеживают работу участников в течении 4 часов и после завершения выставляют оценки)



Измеримая оценка – работа
(проводится после того, как участник уберет рабочее место и покинет площадку)



День проведения ДЭ



Судейская оценка – работа / презентация

Голосование экспертов

WorldSkills Russia
 чемпионат "Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia)

Skill Number: 34 548 Поехочевание - Cooking Competition Day: 2
 Competitor Name: / Member:
 Sub Criterion: Design Sub Criterion ID: 01
 Marking Scheme Lock: 26-10-2020 11:02:21 Mark Entry Lock:

Agent ID	WSS Section	Max Mark	Agent Name	Aspect of Sub-Criterion - Description	Expert Score (0 to 3)			Max Awarded
					1	2	3	
01	7	0.40		Понимать требования задания	1	2	3	
			0	Умение эффективно работать по зад. на протяжении длительного периода времени, без перерывов				
			1	Умение в полной мере использовать все возможности для достижения поставленной задачи				
			2	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			3	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
02	7	0.80		Умение в полной мере использовать все возможности для достижения поставленной задачи	1	0	0	
			0	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			1	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			2	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			3	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
03	7	0.80		Умение в полной мере использовать все возможности для достижения поставленной задачи	1	1	0	
			0	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			1	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			2	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			3	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
04	7	0.90		Умение в полной мере использовать все возможности для достижения поставленной задачи	0	0	0	
			0	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				
			1	Умение эффективно работать в команде, используя все возможности и навыки для достижения поставленной задачи				

Page 1 of 1
 2020-10-26 11:02:21



**Внесение оценок
 главным экспертом**

**Подписи оценивающих
 экспертов**



День проведения ДЭ



ТИПИЧНАЯ ОШИБКА ПРИ ГОЛОСОВАНИИ (РАЗНИЦА БОЛЕЕ 1 БАЛЛА)



Измеримые аспекты оценивания работы участника



Аспект - Спецодежда соответствует требованиям

Описание аспекта - спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в конкурсном задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.

Оценка - Да = максимальное количество баллов

Нет = ноль баллов

Участник должен иметь:

ОБУВЬ - профессиональная безопасная закрытая с зафиксированной пяткой

Сабо



safety shoes



Измеримые аспекты оценивания работы участника



ПЕРЕДНИК или **ФАРТУК** – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета



КОЛПАК - белый поварской (допускается одноразовый)



Чёрного цвета и цветной нельзя

Измеримые аспекты оценивания работы участника



КИТЕЛЬ (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки) с длинным рукавом (длина не менее³/₄). На усмотрение ОО - Логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия, (далее WSR))» на груди слева (для девочек – справа), под логотипом WSR фамилия и имя участника; логотип учебного заведения – на рукав выше локтя.



Китель может быть на молнии, клепках, пуклях.

Обычные пуговицы запрещены в соответствии с ХАССП

БРЮКИ – поварские чёрного цвета



Измеримые аспекты оценивания работы участника



Аспект - Корректное использование мусорных баков
(пищевые\непищевые отходы)

<p>Оценка - Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов</p>
---	---

Мусорный бак должен быть педальный, чтобы участник не трогал крышку руками. Заполненные мусорные пакеты меняют волонтеры, и отдают экспертной группе для проверки.



Измеримые аспекты оценивания работы участника



Аспект - Рациональное использование электроэнергии

Описание аспекта - Максимальный балл выставляется при рациональном использовании электроэнергии, при иррациональном использовании экспертами выставляется ноль баллов.

Пример: Если участник включил пароконвектомат или Су Вид без загрузки продуктов, то это может быть сделано для их прогрева и не является ошибкой. Иррациональное использование электроэнергии представлено на рисунке 1.

Оценка - Да = максимальное
количество баллов
Нет = ноль баллов



Измеримые аспекты оценивания работы участника



WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 5 Подготовка ка ингредиентов	Наличие брака в работе	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. <i>Пример: участник уронил емкость с соусом, сгорели орехи, продукция утилизирована.</i> Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.



Измеримые аспекты оценивания работы участника



Расточительность	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	<p>Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.).</p> <p>Продукты, которые выдаются участникам как основные и из черного ящика, при остатке не засчитываются как расточительность.</p> <p>При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.</p>
------------------	--	--



Измеримые аспекты оценивания работы участника



<p>Раздел 6</p> <p>Применение различных методов тепловой обработки</p>	<p>Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда (<i>виды тепловой обработки должны быть прописаны в меню</i>). При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.</p> <p><i>Пример: Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.</i></p>
---	--	---	---

<p>Раздел 8</p> <p>Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт</p>	<p>Список продуктов соответствует планированию меню</p>	<p>Да = максимальное количество баллов</p> <p>Нет = ноль баллов</p>	<p>Участники должны продемонстрировать умение заказа продуктов в соответствии с меню, технологической картой.</p> <p>Максимальное количество баллов выставляется при корректном заказе сырья, в соответствии с меню, при несоответствии – ноль баллов.</p> <p><i>Примеры несоответствия: был заказан продукт, который не использовался в меню. Или в холодильнике осталось большое количество не переработанных продуктов. Оставшаяся в холодильнике готовая продукция за ошибку не считается.</i></p>
--	---	---	--

Измеримые аспекты оценивания работы участника



Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
Корректировка списка продуктов в день С-1	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
Дозаказ продуктов во время выполнения модуля	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (<i>например, в случае допущенного брака</i>), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>

Измеримые аспекты оценивания работы участника



<p>Раздел 2 Навыки коммуникации работы с клиентами</p>	<p>Время подачи</p>	<p>Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл</p>	<p>Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов.</p>
---	---------------------	--	---

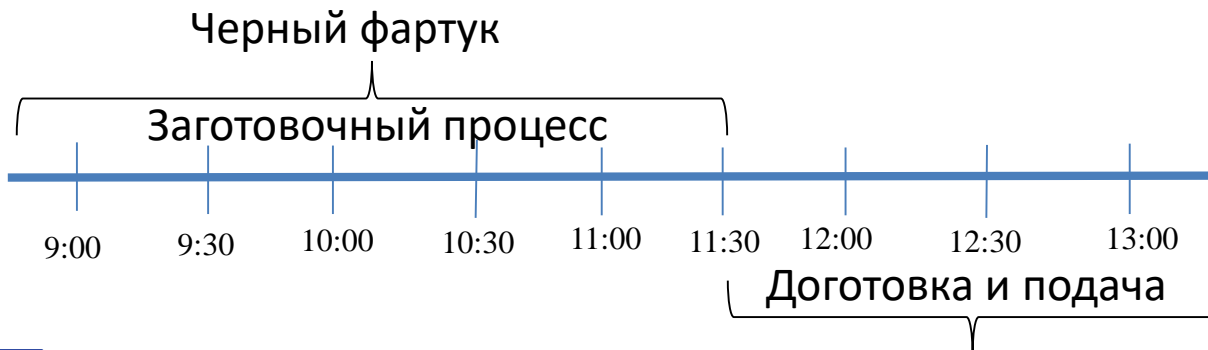


Время выполнения 4 часа, три блюда: С 9:00 – 13:00

Первая подача - 12.00 Окно подачи 11:55 – 12:05 Штрафное время 12:05 – 12:10

Вторая подача - 12.30 Окно подачи 12:25 – 12:35 Штрафное время 12:35 – 12:40 Далее блюда не оцениваются

Третья подача – 13.00 Окно подачи 12:55 – 13:05 Штрафное время 13:05 – 13:10





Измеримые аспекты оценивания работы участника

Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. <i>Пример: Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.</i> За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. <i>Пример несоответствия: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.</i>
--	----------------------------------	--	---

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кускуса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.



Измеримые аспекты оценивания работы участника

Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
--	--	--	--

Часть I	Консоме из птицы
Описание	Приготовить 3 порции консоме из курицы <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 гарнир на выбор участника <i>(допускается использование мякоти птицы для гарнира)</i>

Задание

Часть С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех) <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника

Измеримые аспекты оценивания работы участника



<p>Раздел 7 Приготовление и презентация блюда</p>	<p>Чистота тарелки при подаче блюда</p>	<p>Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов</p>	<p>Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</p>
--	---	---	---



Измеримые аспекты оценивания работы участника



Задание:

Раздел 7 Приготовление и презентация блюдов	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствуют указанным в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда
---------------------------	--

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда
---------------------------	--



Показатели работы (судейская оценка)



WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса. <i>Например: участник заранее приготовил блюда, и они стоят на столе с нарушениями температурного режима или участник не уложился во время, отведенное для подачи, либо в холодильнике.</i>
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли

Показатели работы (судейская оценка)



WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы

Показатели работы (судейская оценка)



Аспект - Рабочее место

Оценка 	0	Пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
-------------------	---	--



Показатели работы (судейская оценка)



Оценка	1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко
	2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
	3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.

Показатели работы (судейская оценка)

Аспект - Рабочее место – холодильники



Оценка	0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства в начале работы и в течении всего периода выполнения задания
	1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (<i>конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой</i>) в начале работы и в течении всего периода выполнения задания
	2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства в начале работы и в течении всего периода выполнения задания
	3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы в начале работы и в течении всего периода выполнения задания

Расположение продуктов на полках в холодильнике:

Верхняя, первая полка	Десерты, п\ф высокой степени готовности для них
Вторая полка	П\ф высокой степени готовности, а также готовая продукция приготовленная на месте
Третья полка	Гастрономия, молочные продукты, яйца, тесто
Четвертая полка	Овощи, фрукты, зелень сырые
Пятая, нижняя полка	Сырые рыба, мясо, птица, морепродукты, в т. ч. полуфабрикаты из них

Показатели работы (судейская оценка)



Аспект - Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)

Оценка	0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
	1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
	2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
	3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски» <i>(участник работает поочередно с каждой доской, разделяя тем самым рабочее места в соответствии с цеховой структурой. Например: желтая доска использовалась за все время работы один раз и на ней были приготовлены все п\ф. Это не относится к белой и коричневой доске, так как они в основном уже используются в процессе доготовки)</i>



Показатели работы (судейская оценка)



<p>Корректное использование цветных разделочных досок</p>		<p>Сырое мясо и субпродукты</p>
		<p>Сырая рыба и морепродукты</p>
		<p>Сырая птица и субпродукты</p>
		<p>Свежие овощи, фрукты и зелень</p>
		<p>Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства: хлеб, бекон, огурцы соленые, орех;</p>
		<p>Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте</p>

Показатели работы (судейская оценка)



Аспект - Техника безопасности на рабочем месте

Оценка	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием. <i>Пример: порез участника, ожог, другие нарушения, приведшие к травме, при нарезке на слайсере продукт держит рукой без защитной ручки, в мясорубку продукт проталкивает рукой, открывает пароконвектомат не выпустив пар.</i>
	1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
	2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
	3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием

Показатели работы (судейская оценка)



WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности (<i>например: замороженная/свежая капуста Брокколи</i>), в меню не демонстрирует используемые ингредиенты (<i>продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд</i>), не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности




Показатели работы (судейская оценка)



WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Знание и применение приемов приготовления и методов тепловой обработки	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов

Показатели работы (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта	
Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания	
	1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания	
	2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли	
	3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли	

Показатели работы (судейская оценка)



<p>Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда</p>	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда		
	1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда		
	2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо		
	3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо		
				

Показатели презентации (судейская оценка)




Аспект	Оценка	Описание аспекта
Внешний вид блюда	0	<p>Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно</p> <p><i>Например: изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов; несоответствие формы (для формованных изделий); нарушение целостности изделий</i></p>
	1	<p>Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит</p>



Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта	
Внешний вид блюда	2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно	
	3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит	

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта	
Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно	
	1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта	
Стиль и креативность блюда	2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	
	3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда	

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта
Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям <i>Например: сухая, жесткая в изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы; крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле; наличие комочков заварившейся муки / крахмала в соусах.</i>
	1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям <i>Например: соус имеет однородную, гладкую, бархатистую консистенцию; изделия из мяса, птицы, рыбы – мягкие, сочные, упругие; овощи, прошедшие тепловую обработку, - мягкие или полутвердые (al dente)</i>
	2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде <i>Например: в блюде присутствуют компоненты с разной текстурой – мягкой, плотной, хрустящей.</i>
	3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта
Вкус всех компо- нентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
	1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
	2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
	3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта
Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
	1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
	2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
	3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

Показатели презентации (судейская оценка)



Аспект	Оценка	Описание аспекта
Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
	1	Нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
	2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
	3	Отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации

1. ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания".

Завершение ДЭ

Блокировка оценок



Skill	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day
34 Поварское дело - Cooking						Unlocked

Когда все оценки внесены кнопки «Unlocked» - имеют **ЗЕЛЕНЬЙ** фон

Skill	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 11
34 Поварское дело - Cooking						Unlocked
A1 2500 / 2808						Unlocked
B1 2500 / 2808						Unlocked
B2 2400 / 2808						Unlocked
C1 2400 / 2808						Unlocked
D1 2400 / 2808						Unlocked
E1 2400 / 2808						Unlocked
F1 2300 / 2808						Unlocked
F2 2400 / 2808						Unlocked
G1 2400 / 2808						Unlocked
H1 2400 / 2808						Unlocked

В том случае если не все оценки внесены (пропущена позиция) поле имеет **БЕЛЫЙ** фон

Завершение ДЭ

Блокировка оценок



Logout

HELP

System

- » Import Data
- » Export Data
- » View System Events

Competition

- » Skills & Skill Rules
- » WS Standards Specification
- » Assessment Criteria
- » Marking Days
- » Marking Forms
- » Reports

Personnel

- » Person Search
- » Manage Teams

Assessment

- » Enter Marks
- » Invalid Subjective Marks
- » Lock Marks
- » View Marks

English

CIS NG :: Lock Marks
34 - Поварское дело - Cooking

Skill	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
34 Поварское дело - Cooking						Locked All A1 2415 / 2415 Locked
						B1 2875 / 2875 Locked
						B2 2760 / 2760 Locked
						C1 2760 / 2760 Locked
						D1 2760 / 2760 Locked
						E1 2760 / 2760 Locked
						F1 2875 / 2875 Locked
						F2 2760 / 2760 Locked
						G1 2760 / 2760 Locked

После блокировки
зеленый цвет
кнопки меняется на
СЕРЫЙ
с надписью
«*Locked*»

Завершение ДЭ



Распечатать и подписать
протокол
блокировки оценок
Signoff form for Mark Entry

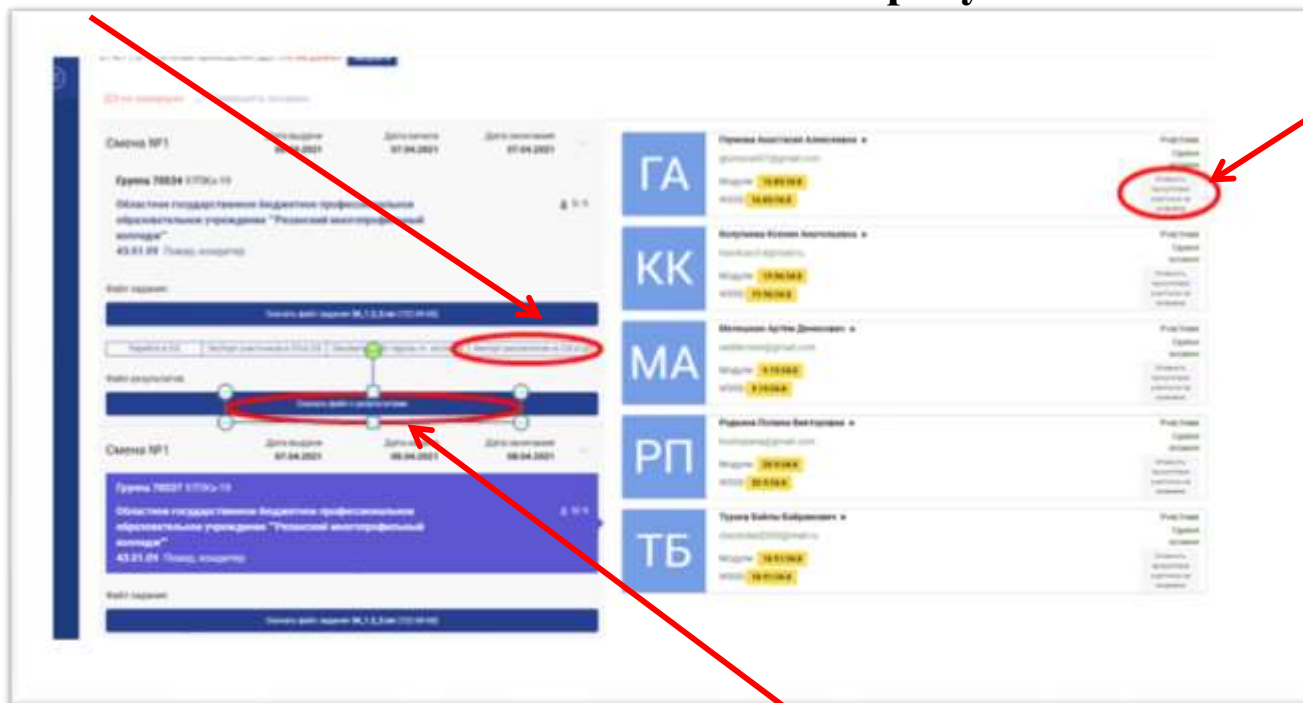
The screenshot displays the CIS NG Marking Forms application. On the left, a navigation sidebar contains sections for Logout, HELP, System (with options like Import Data, Export Data, View System Events), Competition (with options like Skills & Skill Rules, WS Standards Specification, Assessment Criteria, Marking Days, Marking Forms, Reports), Personnel (with options like Person Search, Manage Teams), and Assessment (with options like Enter Marks, Invalid Subjective Marks, Lock Marks, View Marks). The main content area is titled 'CIS NG :: Marking Forms' and features a 'Form Type' dropdown menu. The dropdown is open, showing options: Blank marking forms, Marking forms with aspects, Marking forms for hand-written marks, Landscape forms for hand-written marks, Marking forms with aspects and marks, Signoff form for Marking Scheme, and Signoff form for Mark Entry (which is selected and highlighted in blue). Below the dropdown, the 'Competition Day' is set to 4. A 'Create PDF' button is highlighted with a red box. A red arrow points from the 'Marking Forms' menu item to the dropdown, and another red arrow points from the 'Signoff form for Mark Entry' option to the 'Create PDF' button.

Завершение ДЭ



2. Импорт результатов из CIS

1. Подтверждение участников о присутствии на экзамене



3. Скачивание файла с результатами



Завершение ДЭ

1. По завершению сдачи ДЭ всей группы главный эксперт оформляет отчет и загружает в ЦП

Электронная платформа: Демонстрационные экзамены

ID 56462 - 1.04.2021 1.2 Поварское дело: Экзаменационные группы

34 Поварское дело Cooking

Статус ЦП/ДЭ: Аннулирован до 31.12.2021

ЦП/ДЭ: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рязанский многопрофильный колледж»
Рязанская область, г. Рязань, ул. Кутузова, д. 46.

ГЭ: **Васильева Татьяна Геннадьевна** (Рязанская область)
89109056130, rovan-rayzan@mail.ru

Эксперты: 6
Технические эксперты: 1

Отчетные документы:

Акт готовности площадки: **Загружен** [скан акт_1.04.pdf \(40,81 kB\)](#) 1 апреля 2021 г. ✕

Отчет ГЭ по итогам проведения ДЭ: **Загружен** [Отчет главного эксперта_96ПК... \(1,64 MB\)](#) 6 апреля 2021 г. ✕

✔ ДЭ завершен 6 апреля 2021 г.

Смена №1	Дата выдачи	Дата начала	Дата окончания
	01.04.2021	02.04.2021	02.04.2021

Группа 70512 96ПКс-19

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рязанский многопрофильный колледж»
43.01.09 Повар, кондитер

Смена №1	Дата выдачи	Дата начала	Дата окончания
	02.04.2021	03.04.2021	03.04.2021

2. Завершение ДЭ

Завершение ДЭ



По завершению ДЭ главный эксперт формирует отчёт:

- аналитический отчёт;
- сканы протоколов;
- видео с площадки с четким изображением (общий план, рабочее место, стеллаж с инвентарем согласно ИЛ, зону с общим оборудованием);
- план застройки который отправлялся в союз для аккредитации ЦПДЭ;
- фото блюд с номерами участников;
- выгрузка баллов с расшифровкой по каждому блюду;
- все документы необходимо загрузить на google диск или mail облако.

Папку назвать следующим образом: id экзамена, с указанием региона, города и наименованием образовательной организации.

Ссылку на выложенные документы присылать на

почту ledovskih_n@mail.ru

Нормативные документы



- **Инструкция для главных экспертов, Методика проведения ДЭ, другие нормативные документы ДЭ**
<https://esat.worldskills.ru/regulations>
- **Телеграмм-канал «Новости Демонстрационного экзамена (WorldSkills Russia)»** https://t.me/joinchat/VkKMof8c9LyR_yHS
- **Инструкция пользователя Цифровой платформы WSR для главных экспертов:**
<https://drive.google.com/file/d/12t6vPqpOM8lJ10afBrT7rLvt4F350hay/view?usp=sharing>
- **Инструкция по организации видеонаблюдения в ЦПДЭ**
<https://docs.google.com/document/d/1O5Hi3zkwAVsnpwQS7BbUfDy0dfnceQAbjv0Xe7pD61U/edit?usp=sharing>

Нормативные документы



- **Документы по демонстрационному экзамену 2021 года**
<https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracziornyij-ekzamen/demonstracziornyij-ekzamen-2021/dokumenty/>
- **Актуальные требования к компетенциям лиц, завершивших обучение по образовательным программам среднего профессионального образования КОДы, документы**
<https://esat.worldskills.ru/>
- **По итогам проведения ДЭ участник в Цифровой Платформе получает Паспорт компетенций (Skills Passport)**
<https://sp.worldskills.ru/>