


УТВЕРЖДАЮ
 Главный эксперт

 Пищик О.Г.

**План работы площадки проведения
 демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
 по компетенции «поварское дело»
 Морской технический колледж, Санкт-Петербург, 06.06.22-08.06.22**

	Время	Мероприятие
С-1	9:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	9:00-9:30	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	9:30-9:45	Регистрация участников
	9:45-11:45	Брифинг участников. Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протоколов. Написание меню.
	11:45-13:45	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении. Ознакомление участников с рабочей площадкой
	11:45-12:15	Регистрация экспертов, кофе-брейк
	12:15-14:15	Брифинг экспертов. Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении. Инструктаж экспертов по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
С1	Экзаменационная группа № 1 (смена 1) с 8:30 до 14:30 (10 участников)	
	8:30 -8:45	Брифинг участников (инструктаж по охране труда), проверка наличия продуктов
	8:45- 9:00	Брифинг экспертов
	8:45 - 9:00	Подготовка рабочего места участниками
	9:00 -13:00	Модуль С: Горячее блюдо из птицы время подачи 12:00
		Модуль D: Десерт время подачи 12:30
		Модуль H: Прозрачный бульон(консоме) время подачи 13:00
	13:00-13:15	Уборка рабочего места
	13:00-14:00	Работа экспертов 1смена
	13:15-14:30	Обед экспертов, участников, волонтеров 1 и 2 смена
	Экзаменационная группа № 2 (смена 2) с 14:00 до 20:30 (10 участников)	
	14:00-14:15	Брифинг участников, проверка наличия продуктов
	14:15-14:30	Брифинг экспертов
	14:15-14:30	Подготовка рабочего места
	14:30-18:30	Модуль С: Горячее блюдо из птицы время подачи 17:30
		Модуль D: Десерт

		время подачи 18:00
		Модуль Н: Прозрачный бульон(консоме) время подачи 18:30
	18:30-18:45	Уборка рабочего места
	18:30-19:30	Работа экспертов
	19:30-20:00	Внесение оценок в CIS главным экспертом
	20:00-20:30	Подведение итогов
Экзаменационная группа № 3		
с 9:00 до 16:30 (4 участника)		
	9:00-9:15	Брифинг участников, проверка наличия продуктов
	9:15-9:30	Подготовка рабочего места
	9:30-13:30	Модуль С: Горячее блюдо из птицы время подачи 12:30
		Модуль D: Десерт время подачи 13:00
		Модуль Н: Прозрачный бульон(консоме) время подачи 13:30
	13:30-13:45	Уборка рабочего места
	13:30-14:30	Работа экспертов
	14:00-15:00	Обед экспертов, участников, волонтеров
	15:00-15:30	Внесение оценок в CIS
	15:30-16:30	Подведение итогов экзамена, подписание протоколов