



**Комплект оценочной документации № 1.2. для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ 32 «Кондитерское дело»  
(далее – Демонстрационный экзамен)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» .	9
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» .....	16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» .....	18
Приложения .....	20

## **Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»**

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

КОД № 1.2. может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2. (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	<b>Организация и управление работой</b>	<b>4,5</b>
2.	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b>	<b>3,5</b>
3.	<b>Торты, гато, антреме</b>	<b>14</b>
4.	-	-
5.	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>13</b>
6.	-	-
7.	-	-
8.	<b>Лепка из различных материалов</b>	<b>13</b>

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<b>Организация и управление работой</b>
	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.</li><li>• Обращение с сырьем посредством технологий производства</li><li>• Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения</li><li>• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур</li><li>• Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами</li> <li>• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования</li> <li>• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков</li> <li>• Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам</li> <li>• Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li> <li>• Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li> <li>• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</li> <li>• Работать в рамках данной темы</li> <li>• Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям</li> <li>• Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию</li> <li>• Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований</li> <li>• Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита</li> </ul>
2.	<p><b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b></p>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</li> <li>• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</li> <li>• Причины порчи пищевых продуктов</li> <li>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</li> <li>• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их</li> <li>• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью</li> <li>• Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии</li> <li>• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>• Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий</li> </ul>
3.	<b>Торты, гато, антреме</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме</li> <li>• Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме</li> <li>• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме</li> <li>• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме</li> <li>• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений</li> <li>• Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором</li> <li>• Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов</li> <li>• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета</li> <li>• Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи</li> </ul>
5.	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада</li> <li>• Методы темперирования кувертюра вручную</li> <li>• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада</li> <li>• Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций</li> <li>• Устойчивость и этику источников шоколада</li> <li>• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара</li> <li>• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения</li> <li>• Работать с белым, молочным и темным кувертюром</li> <li>• Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик</li> <li>• Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать и эффективно применять ганаш</li> <li>• Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи</li> <li>• Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества</li> <li>• Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).</li> <li>• С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами</li> <li>• Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций</li> <li>• Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности</li> </ul>
8.	<b>Лепка из различных материалов</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами</li> <li>• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм</li> <li>• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм</li> <li>• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)</li> <li>• Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению</li> <li>• Вручную изготовить формы нужного размера и массы</li> <li>• Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей</li> <li>• При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы</li> <li>• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции</li> <li>• Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</li> <li>• Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей</li> <li>• Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</li> </ul>

**2. Формат Демонстрационного экзамена:**

**Очный / Распределенный /**

**3. Форма участия:**

**Индивидуальная**

**4. Вид аттестации:**

**ГИА / Промежуточная**

**5. Обобщенная оценочная ведомость.**

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 48

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	В	Торты, гато, антреме	3	1,2,3	13	4,5	17,5
2.	С	Лепка из различных материалов	1	1,2,8	10	4	14
3.	Д	Кондитерские изделия и шоколад	2	1,2,5	11,5	5	16,5
<b>Итого</b>					34,5	13,5	48

**6.Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.**

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

**7.Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

В соответствие с ИЛ и списком сырья.



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.2. по компетенции  
№ 32 «Кондитерское дело»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6 ч.

**1. Формат Демонстрационного экзамена:**

**Очный / Распределенный**

**2. Форма участия:**

**Индивидуальная**

**3. Вид аттестации:**

**ГИА / Промежуточная**

**4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время**

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	В	Торты, гато, антреме	3	1,2,3	13	4,5	17,5
2.	С	Лепка из различных материалов	1	1,2,8	10	4	14
3.	Д	Кондитерские изделия и шоколад	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				<b>Итого</b>	34,5	13,5	48

## **Модули с описанием работ**

### **Перед началом работы участник**

- должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания
- должен заполнить таблицу аллергенов (приложение)

### **Модуль В: Торты, гато, антреме**

**Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»).**

Участники готовят 2 одинаковых изделия (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания в количестве 2 шт.

Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов:

- Выпеченный полуфабрикат;
- Хрустящий компонент;
- Мусс, крем, ганаш;
- Желе, компоте, мармелад;
- Покрытие поверхности.

Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора.

Изделия в момент презентации не должны содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации. Допустимый интервал +4 до +10С

Изделие для презентации должно иметь небольшой декор из изомальта и отражать морскую тему.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 1 шт. без декора с вырезанным, но не выдвинутым фрагментом для замера температуры при подаче и для экспертной оценки.

Одна подставка - 1шт. с сахарным декором для презентационного стола.

- Вид изделия;
- Вкус изделия;
- Обязательный компонент

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

## **Модуль С: Лепка из различных материалов**

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствии с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

## **Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад**

**1. Участник должен изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:**

- корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;
- нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;
- трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный)

Декор должен отражать морскую тематику. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

- **Виды конфет**

**указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.**

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по 10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

## **5. Необходимые приложения**

Приложение 1. Список сырья.

Приложение 2. Таблица наличия аллергенов в изделиях.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции  
№ 32 «Кондитерское дело»**

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
	День 1	08:00 – 08:10
08:10 – 08:30		Брифинг экспертов
08:30 – 09:00		Заполнение таблицы аллергенов (приложение). Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении

<sup>1</sup> Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.



	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей В,С, D
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей В,С, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей В, С, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

\*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделий.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»**

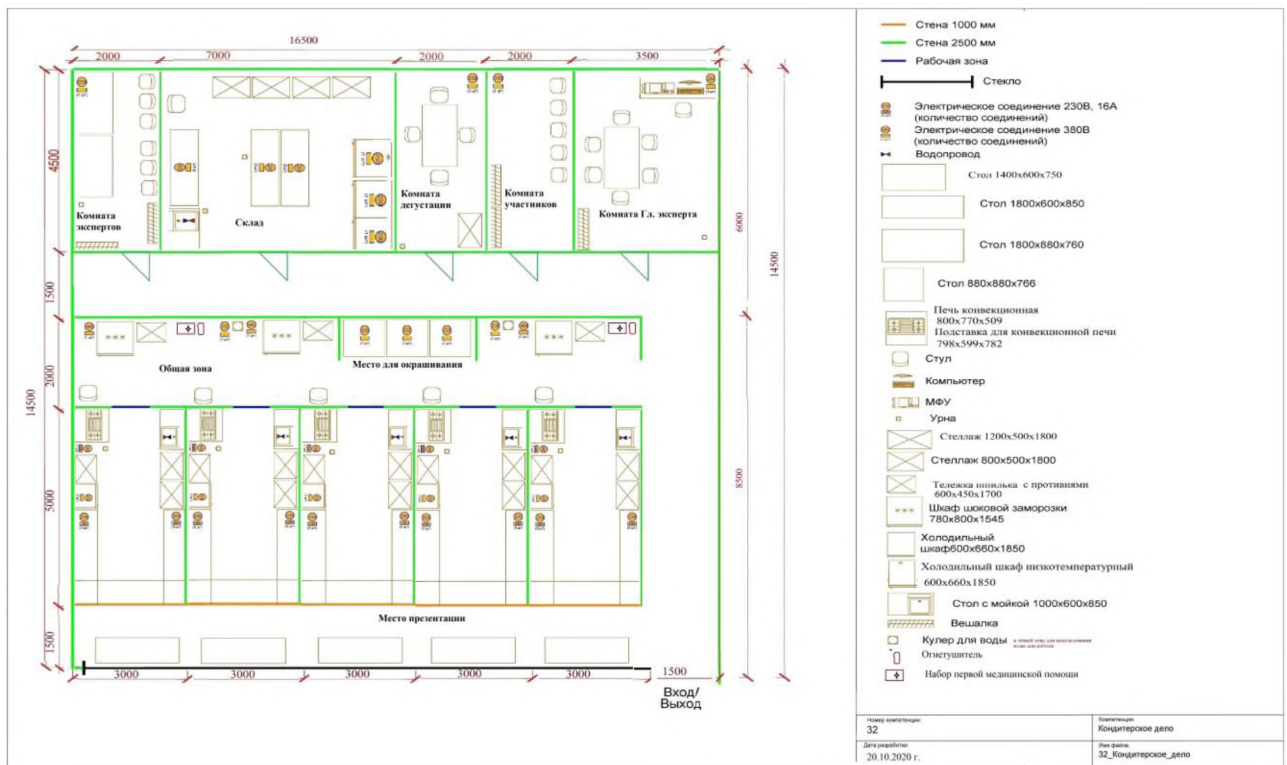
Номер компетенции: 32

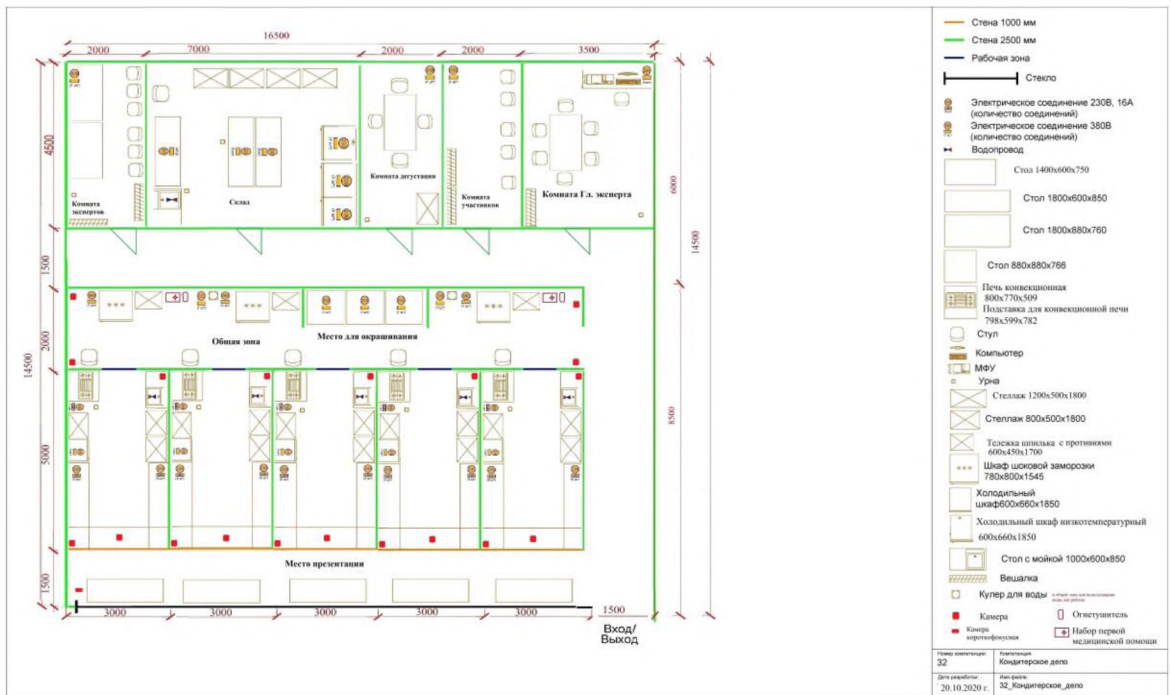
Название компетенции:

Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:





## Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в распределенном формате для КОД № 1.2.

# Приложение 1

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

<p>Яйцо</p>  <input data-bbox="767 669 826 730" type="checkbox"/>	<p>Мед</p>  <input data-bbox="1382 658 1441 719" type="checkbox"/>
<p>Шоколад</p>  <input data-bbox="751 1010 810 1070" type="checkbox"/>	<p>Орех</p>  <input data-bbox="1369 1032 1428 1093" type="checkbox"/>
<p>Ягоды</p>  <input data-bbox="762 1357 821 1417" type="checkbox"/>	<p>Специи</p>  <input data-bbox="1382 1357 1441 1417" type="checkbox"/>
 <p>Цитрусовые</p> <input data-bbox="767 1615 826 1675" type="checkbox"/>	 <p>Имбирь</p> <input data-bbox="1382 1615 1441 1675" type="checkbox"/>
 <p>Молоко</p> <input data-bbox="767 1906 826 1966" type="checkbox"/>	 <p>Мука пшеничная</p> <input data-bbox="1382 1906 1441 1966" type="checkbox"/>



## Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

### 1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

<b>Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена</b>	<i>Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.</i>
<b>Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена</b>	<i>Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск</i>
<b>Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого</b>	<i>С видеокамер установленных на площадке</i>
<b>Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого</b>	<i>Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск</i>
<b>Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам</b>	<i>Платформа Zoom Платформа Moodle</i>
<b>Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена</b>	<i>Платформа Zoom</i>
<b>Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ</b>	<i>ПлатформаZoom ПлатформаMoodle GoogleForms</i>
<b>Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ</b>	<i>Собственными силами площадки-проведения.</i>

## 2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие		
		Действия экспертов	Действия участников экзамена	
Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе				
Подготовительный день С-1 <sup>1</sup>	<b>Работа с экспертами ДЭ</b>			
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются	
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.		
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы		
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются	
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой		
		1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности		
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листуКОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются	
2. Составление главным экспертом протокола о				

<sup>1</sup> Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена



		готовности мест экспертов к ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов – <i>Платформа Zoom</i> <i>Платформа Moodle</i>	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в <i>Moodle</i> или <i>GoogleForms</i>	
		3.2. Используемые ресурсы <i>Платформы Moodle, GoogleForms</i>	
		3.3. Способ загрузки посредством <i>Moodle</i> , заполнение <i>GoogleForms</i>	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов - <i>Платформа Moodle</i> ,	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов <i>Платформа Zoom</i> <i>Платформа Moodle</i>	
		5.1. Способ подписания – посредством <i>подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms</i> Используемые ресурсы - <i>платформа Moodle, GoogleForms</i>	
	5.2. Способ загрузки – <i>Moodle, заполнение GoogleForms</i>		
	6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работучастников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		
	6. Подписание экспертами		

	<p>протокола блокировки критериев оценки:</p> <p>6.1 Способ подписания – посредством <i>подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms</i></p> <p>6.2 Используемые ресурсы <i>платформа Moodle, GoogleForms</i></p> <p>6.3 Способ загрузки - <i>посредством Moodle, заполнение GoogleForms</i></p>	
	<p>7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участниками задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»</p>	
	<p>8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»</p>	
<b>Работа с участниками ДЭ</b>		
	<p>1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находится на площадке.</p>	<p>1. Знакомство с главным экспертом</p>
	<p>2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с wybranными ресурсами: очно</p>	<p>2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами: очно</p>
11:00 – 11:30	<p>1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена.</p> <p>2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).</p> <p>3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации. Проверка главным экспертом</p>	<p>Подписывают протокол</p>

		подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс <i>Zoom</i> ) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности очно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем <i>подписи в протоколе</i>

		ТБ и ОТ	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем <i>подписи в протоколе</i>
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем <i>подписи в протоколе</i>
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
<b>День 1</b>	08:00	1. Производство ГЭ подключения связи с	1. Подключение линейных экспертов ДЭ и тестирование



		линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
08:00 – 09:00		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ.</li> <li>2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют <i>GoogleForms</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ:</li> <li>2. Заполняют протокол</li> </ol>
09:00 – 09:30		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прослушивание инструкции</li> </ol>
09:30 – 10:00		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом</li> </ol>
10:00 – 15:50		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт</li> <li>2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (<i>Zoom</i>))</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»</li> </ol>
15:50 – 16:00		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку</li> <li>2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация участниками выполненных заданий</li> </ol>
16:00 – 18:00		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов</li> <li>2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости</li> <li>3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. -</li> </ol>

	18:00 – 20:00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола</li> <li>2. Подписание протокола о блокировки оценок       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle.</li> <li>2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_.</li> <li>2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.</li> </ol> </li> </ol>	1. -
--	---------------	--	------

### 3. Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол</li> <li>2. Стул</li> <li>3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог)</li> <li>4. Наушники с микрофоном</li> <li>5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb))</li> <li>6. Программное обеспечение и его функции</li> <li>7. <i>Платформа Zoom</i> – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.</li> <li>8. <i>Платформа Moodle</i> – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.</li> <li>9. <i>GoogleForms</i> - программа для заполнения оценочных ведомостей.</li> <li>10. Принтер.</li> <li>11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)</li> </ol>
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог)</li> <li>2. Наушники с микрофоном</li> <li>3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb))</li> <li>4. Программное обеспечение и его функции:  <i>Платформа Zoom</i>– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.  <i>Платформа Moodle</i> – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.  <i>GoogleForms</i> - программа для заполнения оценочных ведомостей.</li> </ol>

### 4. Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom, Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

**5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)**

**5.1. Требования к отбору линейных экспертов:**

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR



## 5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
<b>5.2.1. Обязанности главного эксперта</b>					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		X			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> техническому администратору площадке		X			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> : 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		X			
4. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		X			
5. Проверка данных в системе CIS			X		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			X		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			X		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		X			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс <i>Moodle</i> (для экспертов); в распечатанном виде – для			X		

<i>участников</i>					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			X		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы <i>Zoom или Moodle</i> (осуществляется через выбранный ресурс)			X		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			X		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			X		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			X		
19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» ( <i>Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников</i> )			X		
21. Сбор протоколов в день С-1: <b>21.1. «Протоколы экспертов день С-1»</b> 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. <b>21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»</b> 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			X		
22. Сбор протоколов в день С1: <b>22.1. «Протоколы экспертов день С1»</b> 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки <b>22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»</b> 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				X	
23. Занесение оценок в систему CIS				X	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
25. Блокировка критериев оценки				X	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					X
<b>5.2.2. Обязанности Технического администратора площадки</b>					
<p>1. Создание ветки на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> для проведения ДЭ, необходимые разделы:</p> <p>1.1. <b>раздел 1. «Нормативные документы»</b> включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики;</p> <p>1.2. <b>раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»:</b> загружается главным экспертом в день С-1;</p> <p>1.3. <b>раздел 3. «Работы экзаменуемых»</b></p> <p>1.4. <b>раздел 4. «Протоколы экспертов день С-1»</b></p> <p>1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов»</p> <p>1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов»</p> <p>1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей»</p> <p>1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ»</p> <p>1.5. <b>раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»</b></p> <p>1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников»</p> <p>1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников»</p> <p>1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»</p> <p>1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием»</p> <p>1.6. <b>раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»</b></p> <p>1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов»</p> <p>1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ»</p> <p>1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени»</p> <p>1.7. <b>раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»</b></p> <p>1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников»</p> <p>1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»</p>				X	
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		X			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		X			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		X			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		X			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		X			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		X			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе <i>Zoom</i> главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		X			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		X	X	X	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		X	X	X	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		X	X	X	
<b>5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ</b>					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		X			
2. Проверка e-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		X			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		X			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		X			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			X		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				X	
<b>5.2.4. Обязанности линейных экспертов</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> )			X		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе <i>Moodle</i> , 2.2. на выбранном ресурсе <i>Zoom</i> , 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		X			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			X		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			X		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				X	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				X	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				X	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				X	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				X	
<b>5.2.5. Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			X		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			X		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников					
2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами					
2.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1:					
3.1. Протокол регистрации участников					
3.2. Протокол ТБ и ОТ участников					
3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами				X	
3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			X		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			X		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				X	

### 5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ, обнулить критерии по оценке работы участника.