

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской обл
« Семикаракорский агротехнологический техникум»

Согласовано

Главный эксперт Бешкинский А.В.



Утверждаю

Директор ГБПОУ РО « САТТ»

Шаповалова Т.А.

15062026

ПЛАН РАБОТЫ ПЛОЩАДКИ

ЦПДЭ

по профессии 43 .01.09 Повар, кондитер

Код 43.01.09 -1-2026 (профильный) 5 мест, продолжительность — 4 часа

Д-1 22 июня 2026 года (понедельник)

Д-1	10:00 - 12:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена, Проверка готовности рабочих мест, оборудования к проведению демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/неготовности к проведению ДЭ, формирование и загрузка Акта приемки или не приемки площадки
	12:00 - 14:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы. Регистрация участников, сверка документов, Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности. Распределение рабочих мест (жеребьевка).
	14:00 - 15:00	Ознакомление с рабочими местами, тестирование оборудования. Ознакомление участников с нормативной документацией.
	15:00 - 16:00	Брифинг экспертов

Д +1 23 июня 2026 года (вторник)

Смена № 1			
08:00	08:10	Прибытие экспертов и участников на площадку, инструктаж участников с правилами ТБ и ОТ, обсуждение с участниками задания.	0:10
08:10	08:20	Подготовка рабочего места	0:10
08:30	12:30	Модуль: Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Модуль: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4:00
12:30	12:40	Уборка рабочего места	0:10
Обеденный перерыв 12:40–13:10			
Смена № 2			
13:10	13:20	Прибытие экспертов и участников на площадку, Инструктаж участников с правилами ТБ и ОТ, обсуждение с участниками задания.	0:10
13:20	13:30	Подготовка рабочего места	0:10
13:30	17:30	Модуль: Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Модуль: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	04:00
17:30	17:40	Уборка рабочего места	0:30
17:40	18:40	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	01:00

Д +2 24 июня 2026 года (среда)

Смена № 1			
08:00	08:10	Прибытие экспертов и участников на площадку, инструктаж участников с правилами ТБ и ОТ, обсуждение с участниками задания.	0:10
08:10	08:20	Подготовка рабочего места	0:10
08:30	12:30	Модуль: Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Модуль: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4:00
12:30	12:40	Уборка рабочего места	0:10
Обеденный перерыв 12:40–13:10			
Смена № 2			
13:10	13:20	Прибытие экспертов и участников на площадку, Инструктаж участников с правилами ТБ и ОТ, обсуждение с участниками задания.	0:10
13:20	13:30	Подготовка рабочего места	0:10
13:30	17:30	Модуль: Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Модуль: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	04:00
17:30	17:40	Уборка рабочего места	0:30
17:40	18:40	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	01:00

Д +3 25 июня 2026 года (четверг)

Смена № 1			
08:00	08:10	Прибытие экспертов и участников на площадку, инструктаж участников с правилами ТБ и ОТ, обсуждение с участниками задания.	0:10
08:10	08:20	Подготовка рабочего места	0:10
08:30	12:30	Модуль: Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Модуль: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4:00
12:30	12:40	Уборка рабочего места	0:10
12:40	13:40	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	01:00