

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Омский региональный многопрофильный колледж»
(БПОУ «ОРМК»)

ПРИКАЗ

04.02. 2019 г.

г. Омск

№ 023

Об организации и проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

В целях исполнения Распоряжения Министерства образования Омской области «Об обеспечении проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в государственных профессиональных образовательных организациях в 2019 году» от 28.01.2019 № 144

Приказываю:

1. Организовать и провести 26 июня 2019 года государственную итоговую аттестацию по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» студентов Бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский авиационный колледж имени Н.Е.Жуковского» в форме демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в соответствии с КОД 1.3.
2. Разработать план организации и проведения демонстрационного экзамена в Центре проведения демонстрационного экзамена до 08.02.2019г. (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Амренова М.М.).
3. Установить по согласованию с БПОУ «Омавиат» сроки проведения демонстрационного экзамена: подготовительный день – 25 июня 2019 года (С-1), экзамен – 26 июня 2019 года (С1).
4. Назначить техническим экспертом на время подготовки и проведения демонстрационного экзамена преподавателя профессиональных модулей БПОУ «ОРМК» Абилову Т.Н.
5. Организовать площадку на 3 рабочих места в соответствии с инфраструктурным листом и планом застройки для сдачи демонстрационного экзамена группой из 6 обучающихся БПОУ ОО «Омский авиационный колледж имени Н.Е.Жуковского» (ответственные: зам. директора БПОУ «ОРМК» Елецкий Д.С. и технический эксперт Абилова Т.Н.).



6. Демонстрационный экзамен организовать в две смены согласно плана работы участников и экспертов (приложение 1) (ответственные: зам. директора БПОУ «ОРМК» Амренова М.М. и зам. директора БПОУ «Омавиат» Троцкая О.А.).

7. Назначить ответственным за приобретение расходных материалов зам. директора БПОУ «ОРМК» Елецкого Д.С.

8. Назначить ответственным за подготовку документов для прохождения процедуры аккредитации колледжа в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена в соответствии с выбранным КОД зам. директора БПОУ «ОРМК» Амренову М.М.

9. Документы для прохождения процедуры аккредитации колледжа в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена направить в Региональный координационный центр движения «WorldSkills Russia» на территории Омской области до 13.02.2019г. (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Амренова М.М.).

10. Сформировать график проведения тренировочных занятий для подготовки к демонстрационному экзамену до 31.03.2019г. (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Раздымахо Л.Н.).

11. Сформировать заявку на кандидатуру Главного эксперта и состав экспертной комиссии (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Амренова М.М.).

12. Организовать работу по созданию/актуализации личных профилей участников и экспертов демонстрационного экзамена в системе eSim (ответственные: преподаватель БПОУ «ОРМК» Бакулева А.В. и зам. директора БПОУ «Омавиат» Троцкая О.А.).

13. Организовать медиасопровождение демонстрационного экзамена (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Волкова О.А.).

14. Назначить ответственным за освещение процесса подготовки и проведении демонстрационного экзамена в СМИ преподавателя БПОУ «ОРМК» Бакулеву А.В.

15. Заключение договора с БПОУ «Омавиат» на оказание образовательных услуг по организации и проведению демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ответственный: зам. директора БПОУ «ОРМК» Елецкий Д.С.).

Директор 

Н.М. Гурбо

План работы участников и экспертов

День конкурса	Общение участников	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Общение участников	Всего часов
День 1 С1 08:45 13:45 1 смена	08:00	08:15	08:45 09:00	Часть А Finger food	12:30	13:30 13:45	13:45	5 часов
	08:15	08:45		Часть Е Горячее блюдо Рыба	13:00		14:00	
				Часть В Десерт	13:30			
Перерыв на обед 14:00 15:00								
День 1 С1 15:45 20:45 2 смена	15:00	15:15	15:45 16:00	Часть А Finger food	19:30	20:30 20:45	20:45	5 часов
	15:15	15:45		Часть Е Горячее блюдо Рыба	20:00		21:00	
				Часть В Десерт	20:30			