

УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группой по вопросам
разработки оценочных материалов
в 2021 году для проведения
Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по
образовательным программам среднего
профессионального образования

Протокол от 23.12.2021-1г.

№ Пр-23.12.2021-1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Номер компетенции	47
Наименование компетенции	Хлебопечение

Оглавление

Инструкция по охране труда для участников	6
1. Общие требования охраны труда.....	6
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ	10
3. Требования охраны труда во время выполнения работ	13
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	17
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	19
Инструкция по охране труда для экспертов.....	20
1. Общие требования охраны труда.....	20
2. Требования охраны труда перед началом работы	22
3. Требования охраны труда во время работы.....	22
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	25
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы	27
1. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1	28
Паспорт комплекта оценочной документации.....	28
1. Описание	28
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	30
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	43
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную	43
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	44
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки. 45	
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	46
8. Необходимые приложения	48
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	49

Образец задания	50
2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2	54
Паспорт комплекта оценочной документации.....	54
1. Описание	54
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	56
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	65
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную	65
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	66
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки. 67	
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	68
8. Необходимые приложения	70
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	71
Образец задания	72
3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3	75
Паспорт комплекта оценочной документации.....	75
1. Описание	75
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	77
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	85
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную	85
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	86

6.	Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.	87
7.	Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	88
8.	Необходимые приложения	90
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	91
	Образец задания	92
4.	Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4	95
	Паспорт комплекта оценочной документации.....	95
1.	Описание	95
2.	Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	97
3.	Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	104
4.	Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную	104
5.	Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	105
6.	Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.	106
7.	Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	107
8.	Необходимые приложения	109
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	110
	Образец задания	111

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда

Для участников от 14 до 17 лет

1.1 К участию в демонстрационном экзамене, под непосредственным руководством эксперта по компетенции «Хлебопечение» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 17 лет:

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.2. К самостоятельному выполнению заданий в компетенции «Хлебопечение» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет:

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

1.3. В процессе выполнения задания демонстрационного экзамена и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование,

разрешенное к выполнению задания.

1.4. Участник возрастной группы 14-17 для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Кастрюля	Конвекционная печь
Сковорода	Тестомесильная машина
Нож Кулинарный	Индукционная настольная плита

Измерительные весы	Планетарный миксер
--------------------	--------------------

1.5. Участник возрастной группы 18+ для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

Наименование оборудования	
использует самостоятельно	выполняет экзаменационное задание совместно с экспертом
Конвекционная печь	
Подовая печь	
Тестомесильная машина	
Тестораскаточная машина	
Индукционная настольная плита	
Планетарный миксер	
Кастрюля	
Сковорода	
Нож Кулинарный	
Измерительные весы	

1.6. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструментов и оборудования;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, материалов, воздуха рабочей зоны;
 - режущие и колющие предметы;
 - термические ожоги;
 - травмы и различные повреждения рук в случае прикосновения к вращающимся, движущимся частям оборудования;
 - поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса (электрические ожоги).
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность;

– постоянное использование теплового и механического оборудования.

Биологические:

- патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы).

1.7. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

Все учащиеся обязаны носить:

- белый пекарской китель (допустим цветной кант),
- длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку,
- специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроссы запрещены),
- колпак или косынку,
- фартук белого цвета,
- носки белого цвета, закрывающие щиколотку,
- пекарские рукавицы,
- прихватки.

1.8. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

W 08 Осторожно электрическое напряжение



F 04 Огнетушитель



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода



ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



P 01 Запрещается курить



1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт.

Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.10. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом выполнения экзаменационного задания участники должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный день все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме.

2.2. Подготовить рабочее место:

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с частотой использования и расходования;

- произвести подключение и настройку оборудования;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.3 Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению задания
Тестомесильная машина	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - проверить рабочее состояние машины на холостом ходу. - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "ПУСК" и "СТОП";
Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению задания
Тестораскаточная машина	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - работу машины на холостом ходу.
Конвекционная печь	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу. - при открытии дверки соблюдать осторожность: сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку - выпустить пар и (или) горячий воздух из печи - повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью - при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно - минуту.
Подовая печь	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу.
Индукционная настольная плита	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - работает ли плитка со специализированной посудой налив в нее 1 литр воды и включить; - четкость работы выключателя.
Планетарный миксер	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - четкость работы выключателя; - проверку работу миксера на холостом ходу.
Измерительные весы	проверить: <ul style="list-style-type: none"> - чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.

Холодильное оборудование	проверить: - состояние агрегата, правильную его загрузку и установку щитков, систему отвода конденсата; - плотность закрывания дверцы; - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
--------------------------	---

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4 В день проведения экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей экзаменационного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки), надеть головной убор и собрать волосы под него, подготовить пекарские рукавицы (прихватки).

2.5 Подготовить необходимые для работы материалы, инвентарь, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее

2.6 Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования.

2.7 О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения работ

3.1 При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инвентаря и ручного оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Кастрюля	<ul style="list-style-type: none">- убедиться во взаимодействии кастрюли с индукционной плиткой;- снимать крышку с кастрюли с кипящей в ней водой от себя;- снимать кастрюлю с плиты строго за ручки и с использованием прихваток;- сливать горячую воду строго в раковину, не нагибаясь над ней во избежание ожогов паром;- не трогать горячую посуду голыми руками.
Сковорода	<ul style="list-style-type: none">- убедиться во взаимодействии сковороды с индукционной плиткой;- снимать крышку со сковороды с обжариваемым в ней продуктом от себя;- снимать сковороду с плиты строго за ручку и с использованием прихваток;- производить перемешивание продукта сухой ложкой или лопаткой;- не трогать горячую посуду голыми руками.
Нож Кулинарный	<ul style="list-style-type: none">- не оставлять нож на краю стола во избежание падения на ногу;- не оставлять нож в раковине во избежание нечаянного пореза рук во время мытья посуды.- не использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;- не производить резкие движения;- не нарезать сырье и продукты на весу;- не проверять остроту лезвия рукой;
Измерительные весы	<ul style="list-style-type: none">- не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары)- не допускать ударов по платформе- не подвергать весы сильной вибрации- не использовать для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами- не работать в запыленных местах- избегать резких перепадов температуры- не нажимать сильно на клавиши.

Холодильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов; - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <ul style="list-style-type: none"> - при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; <p>не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; - пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы; - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - хранить продукты на испарителях; - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата; - самовольно передвигать холодильный агрегат.
Тестомесильная машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить четкость работы выключателя - проверить работы машины на холостом ходу - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"
Тестораскаточная машина	<ul style="list-style-type: none"> - при работе с тестораскаточной машиной проверить машину на холостом ходу. - при поднятых ограждениях машина должна останавливаться, должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация <p>производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией</p> <ul style="list-style-type: none"> - по окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение.

Конвекционная печь	<p>при открытии дверки соблюдайте осторожность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку - выпустить пар и (или) горячий воздух из печи - повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью - при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. <p>проверить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу.
Подовая печь	<ul style="list-style-type: none"> - при работе с подовой печью с пароувлажнением включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп" - во время открывания дверцы печи, необходимо ее приоткрыть и выпустить пар во избежание ожогов паром.
Индукционная плита	<ul style="list-style-type: none"> - не касайтесь горячей поверхности - использовать только специализированную посуду.
Планетарный миксер	<ul style="list-style-type: none"> - проверить четкость работы выключателя - проверить работу машины на холостом ходу - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп" - установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.
Измерительные весы	<ul style="list-style-type: none"> - весы устанавливать на ровную неподвижную поверхность. - перед включением весов платформа должна быть пустой. - включить питание, нажав выключатель справа. После прохождения теста (7-кратное высвечивание всех индикаторных сегментов) на дисплее устанавливается нулевое показание в режиме взвешивания. - проверить установку нуля при пустой платформе. Положите груз на платформу. Считайте показания и уберите груз с платформы.
Холодильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - плотно закрывать дверцу; - не ставить горячее в холодильный шкаф; - не хлопать дверцей.

3.2 При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инвентаря, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

– рабочий инвентарь располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

– выполнять экзаменационные задания только на исправном оборудовании.

3.3 При неисправности оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Техническому Эксперту, а в его отсутствие Главному Эксперту.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При обнаружении неисправности в работе электрического оборудования, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Техническому Эксперту.

Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2 В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Техническому Эксперту.

4.3 При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Техническому Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4 При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Техническому Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5 При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и линейных экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

4.6 При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.7 При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

4.8 В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о

возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

4.9 При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1 Привести в порядок рабочее место.

5.2 Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3 Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4 Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5 Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1 К работе в качестве эксперта Компетенции «Хлебопечение» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3 В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на экзаменационной площадке Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4 При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество при некачественном заземлении оборудования;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

1.5 При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- термические ожоги.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- ответственность при выполнении своих функций.

1.6 Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- длинные брюки,
- защитная обувь на плоской подошве,
- пекарского кителя и колпака;
- количество украшений должно быть минимальным.

1.7 Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

W 08 Осторожно электрическое напряжение



F 04 Огнетушитель



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода



ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



P 01 Запрещается курить



1.8 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Хлебопечения», ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1 В подготовительный день, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2 Перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- надеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.3 Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.4 Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1 Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.2 Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.3 Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами; допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств.

3.4 При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.5 Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;

- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- - запрещается опираться на стекло, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.6 Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.7 При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.8 При нахождении на экзаменационной площадке Эксперту:

- надеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При обнаружении неисправности в работе электрического оборудования, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Техническому Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2 В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Техническому Эксперту.

4.3 При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Техническому Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4 При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Техническому Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5 При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6 При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1 Привести в порядок рабочее место.

5.2 Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3 Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4 Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5 Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

5.6 Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.7 Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.8 Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

1. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД 1.1)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	47
2	Название компетенции	Хлебопечение
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	46,40
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	7:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3,00

16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация работы и самоорганизация	Специалист должен знать:	3,00
		Принципы ведения бизнеса	
		Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям	
		Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов	
		Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях	
		Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов	
		Специалист должен уметь:	
		Подготавливать и правильно использовать инструменты и оборудование	

		Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки	
		Правильно обращаться с сырьём	
		Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы	
		Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат	
		Предварительно делать заказ на товары и материалы для выполнения производственного задания согласно графика	
		Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам	
		Профессионально организовывать рабочий процесс	
		Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий	
		Работать согласно заданным тематикам	
		Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам	
		Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности	
		Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях	
		Выполнять работу в срок	

2	Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда	Специалист должен знать:	2,15
		Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий	
		Показатели качества свежих и консервированных продуктов	
		Причины порчи продуктов питания	
		Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле	
		Законодательство, касающееся организации охраны труда, безопасности работы на хлебопекарных предприятиях и правил использования технологического оборудования	
		Специалист должен уметь:	
		Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))	
		Соблюдать правила техники безопасности на производстве, пищевой безопасности, а также применять лучшие практики в своей отрасли	

		Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»	
		Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами	
		Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП	
		Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности	
		Все инструменты и приспособления использовать в соответствии с инструкциями производителя	
		Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.	
3	Коммуникация и межличностные навыки	Специалист должен знать:	0,80
		Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами	
		Специалист должен уметь:	
		Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами	
		Быть полезным своей команде	
		Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным	

		Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами	
		Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам	
		Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения	
		Следовать подробным письменным и устным инструкциям	
4	Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий	Специалист должен знать:	4,65
		Важность соблюдения рецептур и технологического процесса для контроля качества	
		Ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру	
		Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий	
		Основные принципы использования и соотношение ингредиентов при производстве продукции	
		Процесс создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник	

		Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур	
		Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт	
		Обращение с сырьём посредством технологий производства	
		Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий	
		Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий	
		Разнообразие применения различных видов теста и кондитерских масс для производства хлебобулочных изделий	
		Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки	
		Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре	
		Специалист должен уметь:	
		Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий	
		Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста	

		Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий	
		Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы	
		Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полным соответствии с установленными стандартами	
		Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки	
5	Приготовление теста и процесс брожения	Специалист должен знать:	12,10
		Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто	
		Влияние сырья на тесто	
		Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко	
		Важность температуры теста	
		Разницу в приготовлении теста из разных злаковых культур и продуктов помола	

		Важность влияния развитие клейковины на структуру в пшеничном тесте	
		Как обращаться с различными видами теста и хранить их	
		Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения.	
		Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий	
		Преимущества использования различных видов закваски, теста на жидком полуфабрикате и густом полуфабрикате, таких как опара, бига и многие другие	
		Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски	
		Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски	
		Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них	
		Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле	
		Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного	
		Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.	

		Специалист должен уметь:	
		Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста	
		Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката	
		Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства	
		Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей	
		Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий	
		Регулировать процесс брожения	
		Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы	
		Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий	
		Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции	
6	Формование и украшение изделий из теста	Пекарь должен знать и понимать:	17,30
		Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.	

		Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.	
		Особенности формования изделий, известных во всем мире;	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования;	
		Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое.	
		Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;	
		Техники формования слоёного теста;	
		Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки;	
		Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий;	
		Важность применения креативных идей и творческого подхода для создания праздничного хлеба, декоративных хлебных буханок;	
		Пекарь должен уметь:	
		Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий;	
		Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;	
		Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;	

		Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;	
		Быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;	
		Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;	
		Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;	
		Применять разные техники формовки;	
		Определять время и параметры окончательной расстойки;	
		Декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;	
7	Выпечка и выкладка после выпечки	Специалист должен знать:	6,40
		Инструменты и оборудование, используемые в пекарне для выпечки	
		Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания	
		Свойства теплопередачи в печах разных конструкций	
		Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности	

		Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста	
		Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой	
		Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста	
		Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия)	
		Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания	
		Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания	
		Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания	
		Специалист должен уметь:	
		Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки	
		Работать с различными типами печей и фритюрниц	
		Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения	
		Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку	

		Достичь необходимого подъема теста в печи расстоявшихся изделий	
		Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба	
		Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания	
		Завершать украшение изделий с помощью различных техник	
		Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки	

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3
6	1	6	3
7	1	7	3
8	1	8	3
9	1	9	3
10	1	10	3

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.
2	Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.
3	Мобильные и сотовые телефоны

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Организация работы	Организация работы	7:00:00	1,2,3,5,6	4,60	2,65	7,25
2	Модуль В: Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный		4,5,6,7	10,00	4,75	14,75
3	Модуль С: Сдобные изделия	Сдобные изделия		3,4,5,6,7	6,55	3,15	9,70
4	Модуль D: Слоеные изделия (дрожжевые)	Слоеные изделия		5,6,7	4,75	1,50	6,25
5	Модуль Е: Брецели	Брецели		5,6,7	2,25	1,25	3,50
6	Модуль F: Хлебные булочки	Хлебные булочки		4,6,7	3,50	1,45	4,95
Итого	-	-	7:00:00	-	31,65	14,75	46,40

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена¹.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	09:40:00	10:00:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена

¹ 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.

Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:30:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:30:00	12:00:00	1:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
День 1 (С1)	8:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами
День 1 (С1)	08:30:00	08:55:00	0:25:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	08:55:00	09:00:00	0:05:00	Подготовка участниками рабочего места
День 1 (С1)	09:00:00	12:30:00	3:30:00	Начало выполнения задания участниками
День 1 (С1)	12:30:00	13:00:00	0:30:00	Обед
День 1 (С1)	13:00:00	16:30:00	3:30:00	Продолжение выполнения задания участниками
День 1 (С1)	16:30:00	19:00:00	2:30:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

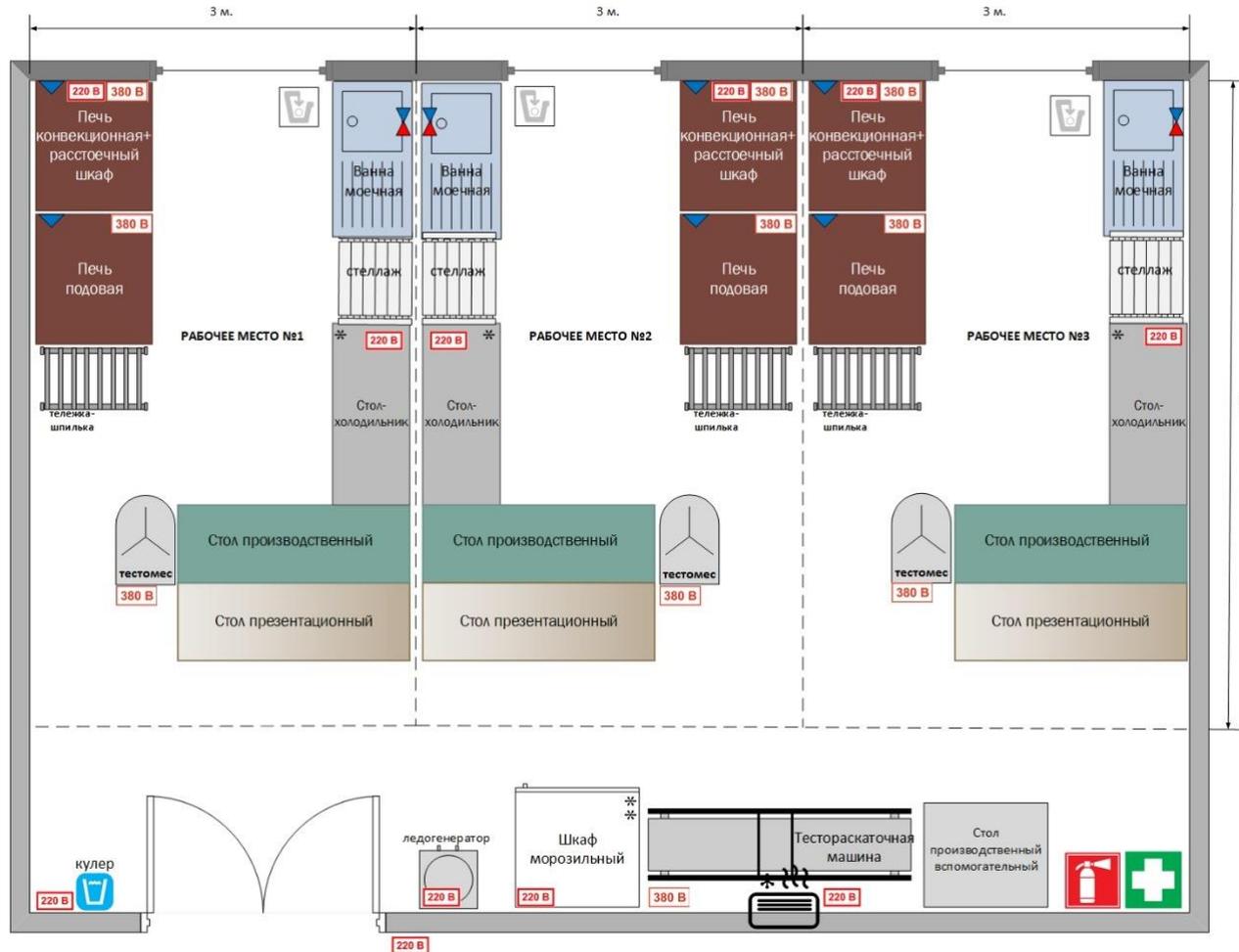
Приложение 6. Инфраструктурный лист.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный**

Общая площадь площадки: 45 м²

Расстояние между рабочими местами 2,5 м



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.1.

Описание задания

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в подготовительный день С-1.

Все участники должны предоставить заказ на дополнительное сырье в день С-1 до 17:00.

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;

Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

Модуль А: Организация работы:

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала рабочего времени.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

Модуль В: Хлеб пшеничный:

- Улучшители не допускаются.
- Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
- Вес изделия, является вариативной частью, после выпечки в количестве 6 штук.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Овальная форма (Венский стиль) с надрезами (1 продольный надрез или 3 и более поперечных (косых, прямых надрезов);
- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Свободная форма.

Модуль С: Сдобные изделия:

- Тесто должно содержать не менее 15% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
- Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам. Образец плетения представлен в приложении 1.

Плетеные изделия

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия – плетение вариативная часть.
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - плетение вариативная часть.

Бриошь

Должно быть выпечено два вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи. Начинка внесена до выпечки.

Формы: 2 разных формы:

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы(приготовленная в рифленой формочке);
- 10 шт. по 80 гр. готового изделия - бриошь с гастрономической начинкой;

Модуль D: Слоеные изделия (дрожжевые):

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.

Круассаны:

- 10 шт. вес после выпечки является вариативной частью – классическая форма.

Модуль E: Брецель

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.
- Количество: 10 шт. традиционной формы;
- Вес готовых изделий вариативная часть.

Модуль F: Хлебные булочки

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов, который будет состоять из пяти ингредиентов.

Количество: 10 булочек одинаковой формы.

Вес: 50 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего времени вместе с рецептурой.

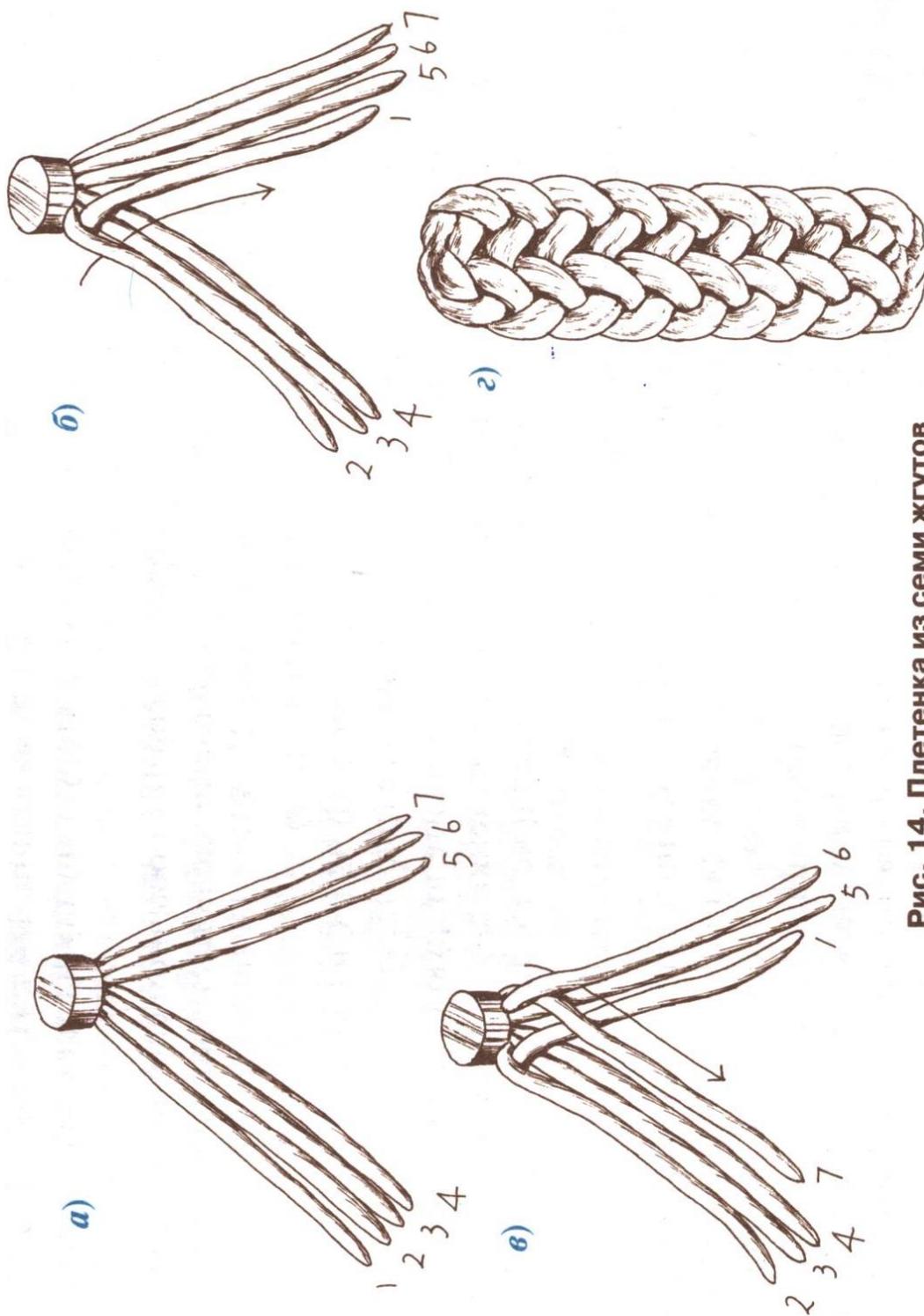


Рис. 14. Плетенка из семи жгутов

2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	47
2	Название компетенции	Хлебопечение
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	27,60
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	5:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	Да
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3,00

16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация работы и самоорганизация		3,00
		Пекарь должен знать и понимать:	
		• Принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;	
		• Профессиональные термины;	
		• Организацию производственного процесса;	
		• Эффективное планирование этапов производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;	
		• Виды оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;	
		• Законодательство и передовые практики, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;	
		Пекарь должен уметь:	
		• Подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;	
		• Планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;	
		• Приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;	

		<ul style="list-style-type: none"> • Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Работать в рамках заданных тематик; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Производить в большом количестве хлебобулочные изделия, соответствующие единому стандарту; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять заказы клиентов в требуемые сроки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать изделия согласно заказам клиентов; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида; 	
2	Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда		2,15
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Причины порчи продуктов; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием. 	
		Пекарь должен уметь:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции); 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте. 	
3	Коммуникация и межличностные навыки		0,80
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами. 	
		Пекарь должен уметь:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Эффективно выстраивать работу и коммуникацию с коллегами, другими профессионалами, членами команды и клиентами; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Быть эффективным членом команды; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Упаковывать и выставлять изделия на реализацию, согласно требований «Безопасности хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции». 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Следовать подробным письменным и устным инструкциям; 	
4	Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий		4,70
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность рецептов для контроля качества; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Особенности применения муки из разных видов культур; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность формирования структуры клейковины в различных видах теста; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Разнообразии видов теста и методов тестоведения; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы, используемые при точном сочетании ингредиентов для производства изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Методы создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, используя различные ингредиенты и методы работы; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты для начинок и способы их приготовления; 	
		Пекарь должен уметь:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Создавать рецепты для производства ассортимента хлеба, булочек, соленых, сладких и обогащенных продуктов; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Эффективно планировать закупки сырья и расходных материалов, с учетом использования; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Заказывать материалы и сырьё для запланированных работ. 	
5	Приготовление теста и процесс брожения		3,95
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Способы приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, таких как песочное, дрожжевое, слоеное, сладкое и несладкое тесто; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Способы приготовления и обогащения теста с добавлением таких ингредиентов, как сахар, яйца, сливочное масло, жир или масло и молоко; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность температурного режима при тестоведении; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Разницу в приготовлении теста с различными злаками, видами муки и степени ее помола; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Влияние клейковины на структуру пшеничного теста; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Параметры приготовления и хранения различных видов теста; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Науку о брожении, виды брожения; вещества, участвующие в процессе ферментации и формировании качественных показателей изделия 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Преимущества приготовления теста опары пулиш, бига и многие другие; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Использование систем холодильной техники для контроля брожения; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Технологии приготовления изделий с низким содержанием дрожжей; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне 	
		Пекарь должен уметь:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Смешивать сухие и жидкие ингредиенты, для приготовления теста с требуемыми параметрами; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Замешивать тесто, до требуемого развития клейковины или степени; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Замешивать тесто из разных злаков или псевдо-злаков с учетом их характеристик 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Замешивать тесто с пекарскими дрожжами и закваской; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Приготавливать тесто как с применением разрыхлителей, так и без них; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Регулировать процессы брожения; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Использовать процессы холодного тестоведения с применением холодильной техники; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Выбравать тесто до формирования идеального вкуса и структуры 	
6	Формование и украшение изделий из теста		9,50
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Особенности формования изделий, известных во всем мире; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность применения креативных идей и творческого подхода для создания праздничного хлеба, декоративных хлебных буханок; 	
		Пекарь должен уметь:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой; 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Применять разные техники формовки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Определять время и параметры окончательной расстойки; 	
7	Выпечка и выкладка после выпечки		3,50
		Пекарь должен знать и понимать:	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для выпечки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Физико-химические изменения, которые происходят в хлебобулочных изделиях в процессе выпечки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность теплообмена в печи; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Длительность выпечки и методы определения готовности изделий; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Параметры выпечки изделий из пшеничной муки, ржаной или обогащенного теста; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Способы выпечки хлебобулочных изделий, пирогов или изделий с начинкой; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Важность определения параметров выпечки для создания цвета и вкуса готового продукта; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Требования к охлаждению хлебобулочных изделий сразу после их выхода из печи; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Хранение различных хлебобулочных изделий после выпечки. 	
		Пекарь должен уметь:	

		<ul style="list-style-type: none"> • Работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Использовать разнообразные техники при работе с тестом. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Выпекать изделия с начинкой и без начинки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Контролировать состояния печи: температуру, влажность, подачу верхнего и нижнего тепла, управление заслонкой; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Регулировать процесс выпечки, чтобы все изделия имели правильную форму, цвет и корочку; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпечки; 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Завершать оформление изделий различными техниками; 	

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	3
2	1	2	3
3	1	3	3
4	1	4	3
5	1	5	3
6	1	6	3
7	1	7	3
8	1	8	3
9	1	9	3
10	1	10	3

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.
2	Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.
3	Мобильные и сотовые телефоны

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Организация работы	Организация работы	5:00:00	1,2,3,5,6	4,60	2,65	7,25
2	Модуль В: Брецели	Брецели		5,6,7	2,25	1,25	3,50
3	Модуль С: Сдобные изделия	Сдобные изделия		3,4,5,6,7	4,95	2,00	6,95
4	Модуль D: Хлеб от заказчика	Хлеб от заказчика		4,6,7	3,50	1,45	4,95
5	Модуль Е: Хлебные булочки	Хлебные булочки		4,6,7	3,50	1,45	4,95
Итог	-	-	5:00:00	-	18,80	8,80	27,60

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена².

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	09:40:00	10:00:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена

² 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.

Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:30:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:30:00	12:00:00	1:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение протоколов
День 1 (С1)	8:00	08:30:00	0:30:00	Сбор участников и экспертов, проведение инструктажа по ТБ
День 1 (С1)	08:30:00	08:55:00	0:25:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	08:55:00	09:00:00	0:05:00	Подготовка участниками рабочего места
День 1 (С1)	09:00:00	11:30:00	2:30:00	Начало выполнения задания участниками
День 1 (С1)	11:30:00	12:00:00	0:30:00	Обед
День 1 (С1)	12:00:00	14:30:00	2:30:00	Продолжение выполнения задания участниками
День 1 (С1)	14:30:00	17:00:00	2:30:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

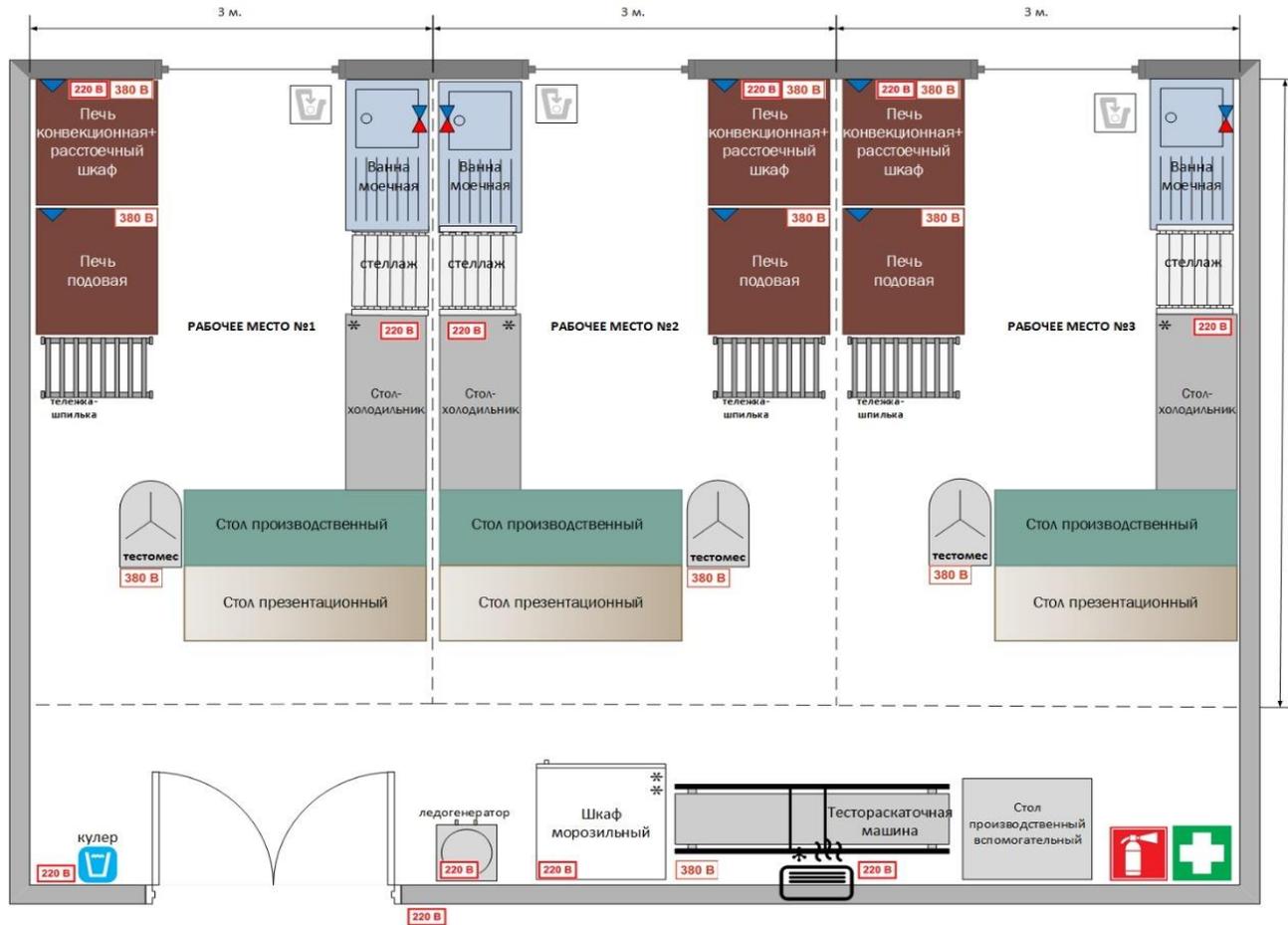
Приложение 6. Инфраструктурные листы.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный**

Общая площадь площадки: 45 м²

Расстояние между рабочими местами 2,5 м



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.2.

Описание задания

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в подготовительный день С-1.

Все участники должны предоставить заказ на дополнительное сырье в день С-1 до 17:00.

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;

Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

Модуль А: Организация работы:

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала рабочего времени.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

Модуль В: Брецель

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.
- Количество: 10 шт. традиционной формы;
- Вес готовых изделий вариативная часть.

Модуль С: Сдобные изделия:

- Тесто должно содержать не менее 15% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
- Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам. Образец плетения представлен в приложении 1.

Плетеные изделия

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия – плетение вариативная часть.
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - плетение вариативная часть.

Бриошь

Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы(приготовленная в рифленой формочке);

Модуль D: Хлеб от заказчика

В подготовительный день С-1 поступит заказ на изготовления двух изделий, вес является вариативной частью.

Участник подает заявку на дозаказ сырья после расчета рецептур на полученный заказ в день С-1 до 17:00.

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру в конце рабочего времени С1.

Модуль E: Хлебные булочки

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов, который будет состоять из пяти ингредиентов.

Количество: 10 булочек одинаковой формы.

Вес: 50 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего времени вместе с рецептурой.

Приложение 1: Образец плетения



3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	47
2	Название компетенции	Хлебопечение
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.3
4.1	Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	23,70
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	4:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	НЕТ
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима

16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	
------	--	--

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация работы и самоорганизация		3,00
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;	
		Профессиональные термины;	
		Организацию производственного процесса;	
		Виды оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;	
		Пекарь должен уметь:	
		Подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;	
		Планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;	
		Приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;	
		Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;	
		Эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;	
		Демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;	

		Демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;	
		Работать в рамках заданных тематик;	
		Производить в большом количестве хлебобулочные изделия, соответствующие единому стандарту;	
		Производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;	
		Профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;	
		Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;	
2	Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда		2,15
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;	
		Причины порчи продуктов;	
		Правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;	
		Правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;	
		Законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.	
		Пекарь должен уметь:	
		Следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);	
		Соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;	

		Осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;	
		Держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;	
		Внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;	
		Работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;	
		Безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;	
		Соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.	
3	Коммуникация и межличностные навыки		0,80
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами.	
		Пекарь должен уметь:	
		Эффективно выстраивать работу и коммуникацию с коллегами, другими профессионалами, членами команды и клиентами;	
		Быть эффективным членом команды;	
		Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;	
		Предлагать решения и обсуждать с целеустремленностью, находить общие решения	
		Следовать подробным письменным и устным инструкциям;	
4	Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий		1,20

		Пекарь должен знать и понимать:	
		Важность рецептов для контроля качества;	
		Особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;	
		Особенности применения муки из разных видов культур;	
		Виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;	
		Важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;	
		Влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;	
		Влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;	
		Важность формирования структуры клейковины в различных видах теста;	
		Процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны;	
		Разнообразие видов теста и методов тестоведения;	
		Преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;	
		Основные принципы, используемые при точном сочетании ингредиентов для производства изделий;	
		Методы создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, используя различные ингредиенты и методы работы;	
		Пекарь должен уметь:	
		Использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;	

		Понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;	
		Использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;	
		Создавать новые изделия, демонстрируя инновации и творчество;	
		Выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;	
		Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;	
5	Приготовление теста и процесс брожения		4,95
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Способы приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, таких как песочное, дрожжевое;	
		Базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;	
		Методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;	
		Способы приготовления и обогащения теста с добавлением таких ингредиентов, как сахар, яйца, сливочное масло, жир или масло и молоко;	
		Важность температурного режима при тестоведении;	
		Разницу в приготовлении теста с различными злаками, видами муки и степени ее помола;	
		Влияние клейковины на структуру пшеничного теста;	
		Параметры приготовления и хранения различных видов теста;	
		Науку о брожении, виды брожения; вещества, участвующие в процессе ферментации и формировании качественных показателей изделия	

		Преимущества приготовления теста опары пулиш, бига и многие другие;	
		Использование систем холодильной техники для контроля брожения;	
		Технологии приготовления изделий с низким содержанием дрожжей;	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне	
		Пекарь должен уметь:	
		Смешивать сухие и жидкие ингредиенты, для приготовления теста с требуемыми параметрами;	
		Замешивать тесто, до требуемого развития клейковины или степени;	
		Пригатавливать тесто как с применением разрыхлителей, так и без них;	
		Регулировать процессы брожения;	
		Использовать процессы холодного тестоведения с применением холодильной техники;	
		Выбраживать тесто до формирования идеального вкуса и структуры	
6	Формование и украшение изделий из теста		8,35
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.	
		Особенности формования изделий, известных во всем мире;	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования;	
		Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое.	
		Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;	

		Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки;	
		Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий;	
		Важность применения креативных идей и творческого подхода для создания праздничного хлеба, декоративных хлебных буханок;	
		Пекарь должен уметь:	
		Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий;	
		Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;	
		Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;	
		Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;	
		Быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;	
		Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;	
		Применять разные техники формовки;	
		Определять время и параметры окончательной расстойки;	
7	Выпечка и выкладка после выпечки		3,25
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для выпечки;	
		Физико-химические изменения, которые происходят в хлебобулочных изделиях в процессе выпечки;	
		Важность теплообмена в печи;	
		Длительность выпечки и методы определения готовности изделий;	

		Параметры выпечки изделий из пшеничной муки, ржаной или обогащенного теста;	
		Способы выпечки хлебобулочных изделий, пирогов или изделий с начинкой;	
		Важность определения параметров выпечки для создания цвета и вкуса готового продукта;	
		Требования к охлаждению хлебобулочных изделий сразу после их выхода из печи;	
		Хранение различных хлебобулочных изделий после выпечки.	
		Пекарь должен уметь:	
		Использовать разнообразные техники при работе с тестом.	
		Выпекать изделия с начинкой и без начинки;	
		Контролировать состояния печи: температуру, влажность, подачу верхнего и нижнего тепла, управление заслонкой;	
		Регулировать процесс выпечки, чтобы все изделия имели правильную форму, цвет и корочку;	
		Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпечки;	
		Завершать оформление изделий различными техниками;	

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на <u>одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	2	2	3
2	2	4	3
3	2	6	3
4	2	8	3
5	2	10	3
6	2	12	6
7	2	14	6
8	2	16	6
9	2	18	6
10	2	20	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.
2	Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.
3	Мобильные и сотовые телефоны

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Организация работы	Организация работы	4:00:00	1,2,3,5,6	4,60	2,65	7,25
2	Модуль В: Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный		4,5,6,7	6,00	3,50	9,50
3	Модуль С: Сдобные изделия	Сдобные изделия		3,4,5,6,7	4,95	2,00	6,95
Итого	-	-	4:00:00	-	15,55	8,15	23,70

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена³.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	09:40:00	10:00:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена

³ 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.

Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:30:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:30:00	12:00:00	1:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение протоколов
День 1 (С1)	8:00	08:30:00	0:30:00	Сбор участников и экспертов, проведение инструктажа по ТБ
День 1 (С1)	08:30:00	08:55:00	0:25:00	Брифинг экспертов 1 группы
День 1 (С1)	08:55:00	09:00:00	0:05:00	Подготовка участниками 1 группы рабочего места
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Начало выполнения задания участниками 1 группы
День 1 (С1)	13:00:00	13:25:00	0:25:00	Обед
День 1 (С1)	13:25:00	13:30:00	0:05:00	Подготовка участниками 2 группы рабочего места
День 1 (С1)	13:30:00	17:30:00	4:00:00	Начало выполнения задания участниками 2 группы
День 1 (С1)	17:30:00	20:30:00	3:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	20:30:00	21:30:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

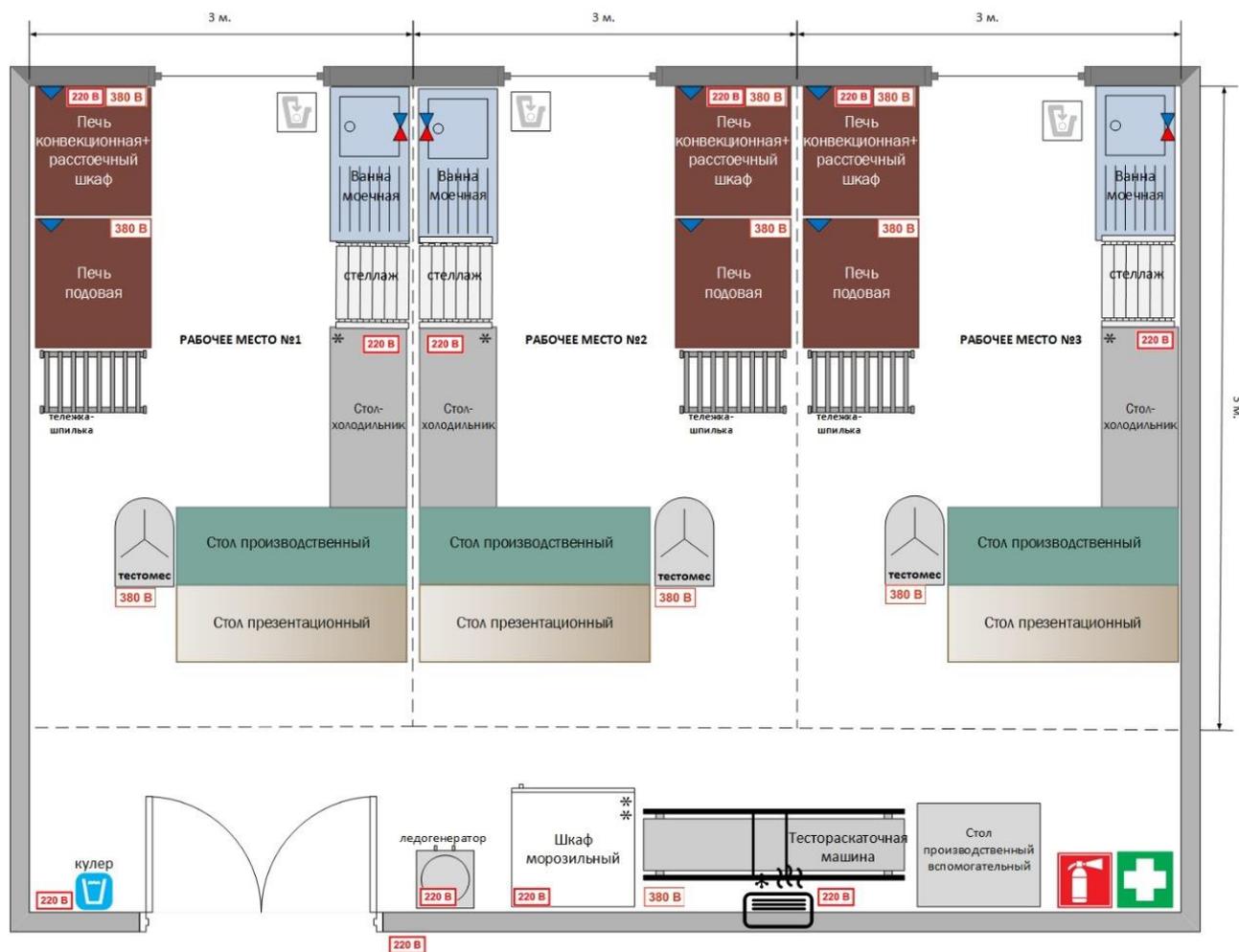
Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 45м²

Расстояние между рабочими местами 2,5 м



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.3.

Описание задания

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в подготовительный день С-1.

Все участники должны предоставить заказ на дополнительное сырье в день С-1 до 17:00.

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;

Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

Модуль А: Организация работы:

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала рабочего времени.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

Модуль В: Хлеб пшеничный:

- Улучшители не допускаются.
- Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
- Вес изделия, является вариативной частью, после выпечки в количестве 4 штук.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 2 разные формы хлеба:

- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Свободная форма.

Модуль С: Сдобные изделия:

- Тесто должно содержать не менее 15% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
- Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам. Образец плетения представлен в приложении 1.

Плетеные изделия

Формы: 2 разных формы:

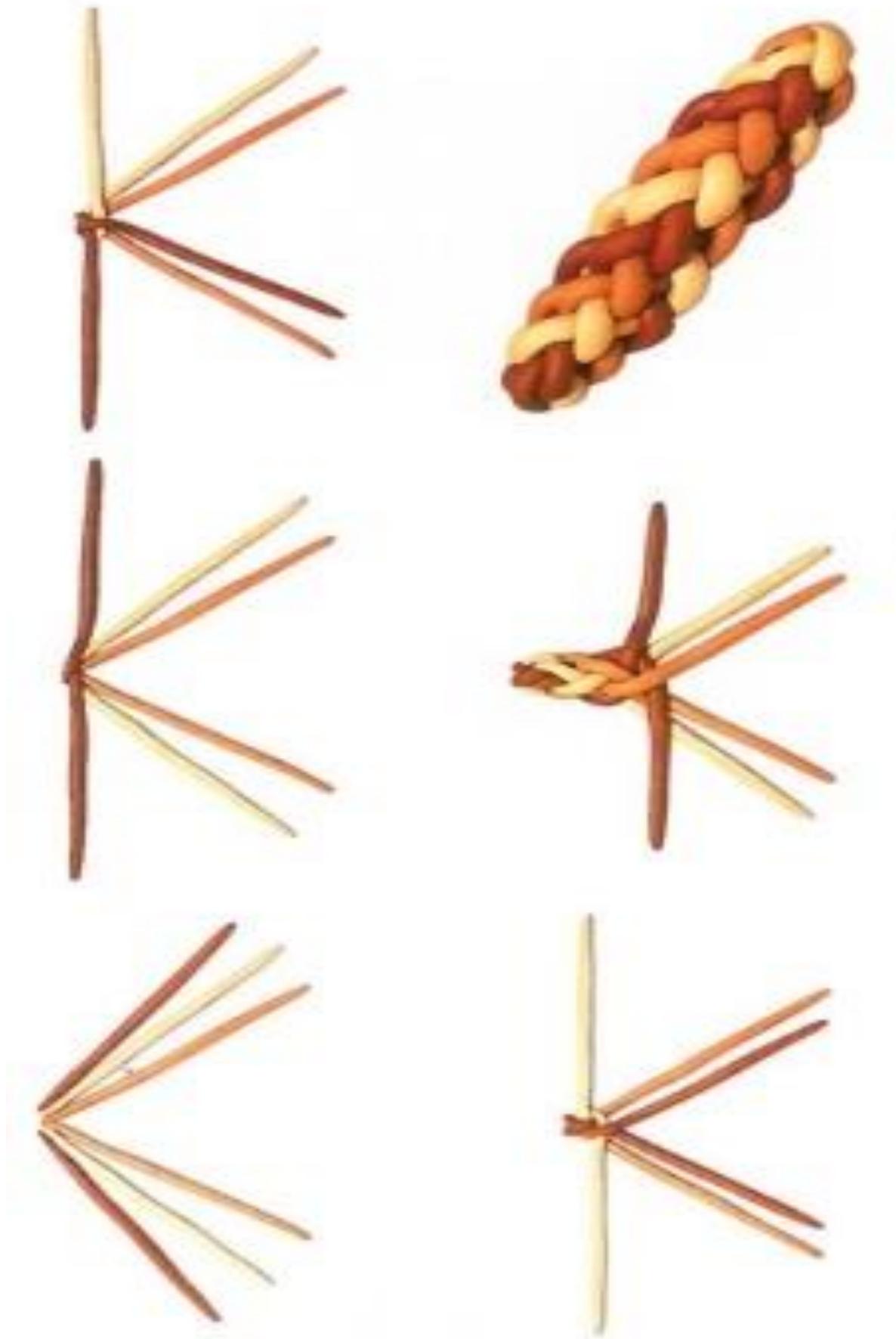
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия – плетение вариативная часть.
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - плетение вариативная часть.

Бриошь

Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы(приготовленная в рифленой формочке);

Приложение 1: Образец плетения



4. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

Наименование	Информация о разработанном КОД
2	3
Номер компетенции	47
Название компетенции	Хлебопечение
КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
Номер КОД	КОД 1.4
Год(ы) действия КОД	2022 (1 год)
Уровень ДЭ	ФГОС СПО
Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	18,85
Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	3:00:00
КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	НЕТ
Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	Промежуточная
Формат проведения ДЭ	X
КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1
Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3,00
Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация работы и самоорганизация		3,00
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;	
		Профессиональные термины;	
		Организацию производственного процесса;	
		Факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;	
		Виды оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;	
		Пекарь должен уметь:	
		Подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;	
		Планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;	
		Приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;	
		Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;	
		Эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;	

		Демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;	
		Демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;	
		Работать в рамках заданных тематик;	
		Производить в большом количестве хлебобулочные изделия, соответствующие единому стандарту;	
		Производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;	
		Профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;	
		Выполнять заказы клиентов в требуемые сроки;	
		Разрабатывать изделия согласно заказам клиентов;	
		Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;	
2	Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда		2,15
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Причины порчи продуктов;	
		Правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;	
		Правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;	
		Законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.	
		Пекарь должен уметь:	
		Следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);	

		Соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;	
		Осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;	
		Держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;	
		Внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;	
		Работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;	
		Безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;	
		Соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.	
3	Коммуникация и межличностные навыки		0,50
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами.	
		Пекарь должен уметь:	
		Эффективно выстраивать работу и коммуникацию с коллегами, другими профессионалами, членами команды и клиентами;	
		Быть эффективным членом команды;	
		Размещать готовые изделия на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;	
		Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;	
		Предлагать решения и обсуждать с целеустремленностью, находить общие решения	
		Следовать подробным письменным и устным инструкциям;	

4	Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий		4,50
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Важность рецептов для контроля качества;	
		Особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;	
		Особенности применения муки из разных видов культур;	
		Виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;	
		Важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;	
		Влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;	
		Влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;	
		Важность формирования структуры клейковины в различных видах теста;	
		Процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны;	
		Разнообразие видов теста и методов тестоведения;	
		Основные принципы, используемые при точном сочетании ингредиентов для производства изделий;	
		Методы создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, используя различные ингредиенты и методы работы;	
		Пекарь должен уметь:	
		Использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;	
		Понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;	

		Использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;	
		Выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;	
		Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;	
5	Приготовление теста и процесс брожения		0,75
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;	
		Методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;	
		Способы приготовления и обогащения теста с добавлением таких ингредиентов, как сахар, яйца, сливочное масло, жир или масло и молоко;	
		Важность температурного режима при тестоведении;	
		Разницу в приготовлении теста с различными злаками, видами муки и степени ее помола;	
		Влияние клейковины на структуру пшеничного теста;	
		Параметры приготовления и хранения различных видов теста;	
		Науку о брожении, виды брожения; вещества, участвующие в процессе ферментации и формировании качественных показателей изделия	
		Технологии приготовления изделий с низким содержанием дрожжей;	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне	
		Пекарь должен уметь:	
		Смешивать сухие и жидкие ингредиенты, для приготовления теста с требуемыми параметрами;	

		Замешивать тесто, до требуемого развития клейковины или степени;	
		Замешивать тесто из разных злаков или псевдо-злаков с учетом их характеристик	
		Приготавливать тесто как с применением разрыхлителей, так и без них;	
		Регулировать процессы брожения;	
		Выбраживать тесто до формирования идеального вкуса и структуры	
6	Формование и украшение изделий из теста		6,95
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования;	
		Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое.	
		Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;	
		Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий;	
		Пекарь должен уметь:	
		Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий;	
		Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке;	
		Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;	
		Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;	
		Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;	

		Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;	
		Применять разные техники формовки;	
		Определять время и параметры окончательной расстойки;	
7	Выпечка и выкладка после выпечки		1,00
		Пекарь должен знать и понимать:	
		Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для выпечки;	
		Физико-химические изменения, которые происходят в хлебобулочных изделиях в процессе выпечки;	
		Важность теплообмена в печи;	
		Длительность выпечки и методы определения готовности изделий;	
		Параметры выпечки изделий из пшеничной муки, ржаной или обогащенного теста;	
		Важность определения параметров выпечки для создания цвета и вкуса готового продукта;	
		Требования к охлаждению хлебобулочных изделий сразу после их выхода из печи;	
		Хранение различных хлебобулочных изделий после выпечки.	
		Пекарь должен уметь:	
		Использовать разнообразные техники при работе с тестом.	
		Выпекать изделия с начинкой и без начинки;	
		Контролировать состояния печи: температуру, влажность, подачу верхнего и нижнего тепла, управление заслонкой;	
		Регулировать процесс выпечки, чтобы все изделия имели правильную форму, цвет и корочку;	
		Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпечки;	

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на <u>одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	2	2	3
2	2	4	3
3	2	6	3
4	2	8	3
5	2	10	3
6	2	12	6
7	2	14	6
8	2	16	6
9	2	18	6
10	2	20	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.
2	Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.
3	Мобильные и сотовые телефоны

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Организация работы	Организация работы	3:00:00	1,2,3,5,6	4,60	2,65	7,25
2	Модуль В: Хлеб от заказчика	Хлеб от заказчика		4,6,7	3,50	1,45	4,95
3	Модуль С: Хлебные булочки	Хлебные булочки		4,6,7	4,50	2,15	6,65
Итого	-	-	3:00:00	-	12,60	6,25	18,85

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁴.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена. Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	09:40:00	10:00:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена

⁴ 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.

Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:30:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:30:00	12:00:00	1:30:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение протоколов
День 1 (С1)	8:00	08:30:00	0:30:00	Сбор участников и экспертов, проведение инструктажа по ТБ
День 1 (С1)	08:30:00	08:55:00	0:25:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	08:55:00	09:00:00	0:05:00	Подготовка участниками 1 группы рабочего места
День 1 (С1)	09:00:00	12:00:00	3:00:00	Начало выполнения задания участниками 1 группы
День 1 (С1)	12:00:00	12:25:00	0:25:00	Обед
День 1 (С1)	12:25:00	12:30:00	0:05:00	Подготовка участниками 2 группы рабочего места
День 1 (С1)	12:30:00	15:30:00	3:00:00	Начало выполнения задания участниками 2 группы
День 1 (С1)	15:30:00	18:30:00	3:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	18:30:00	19:30:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

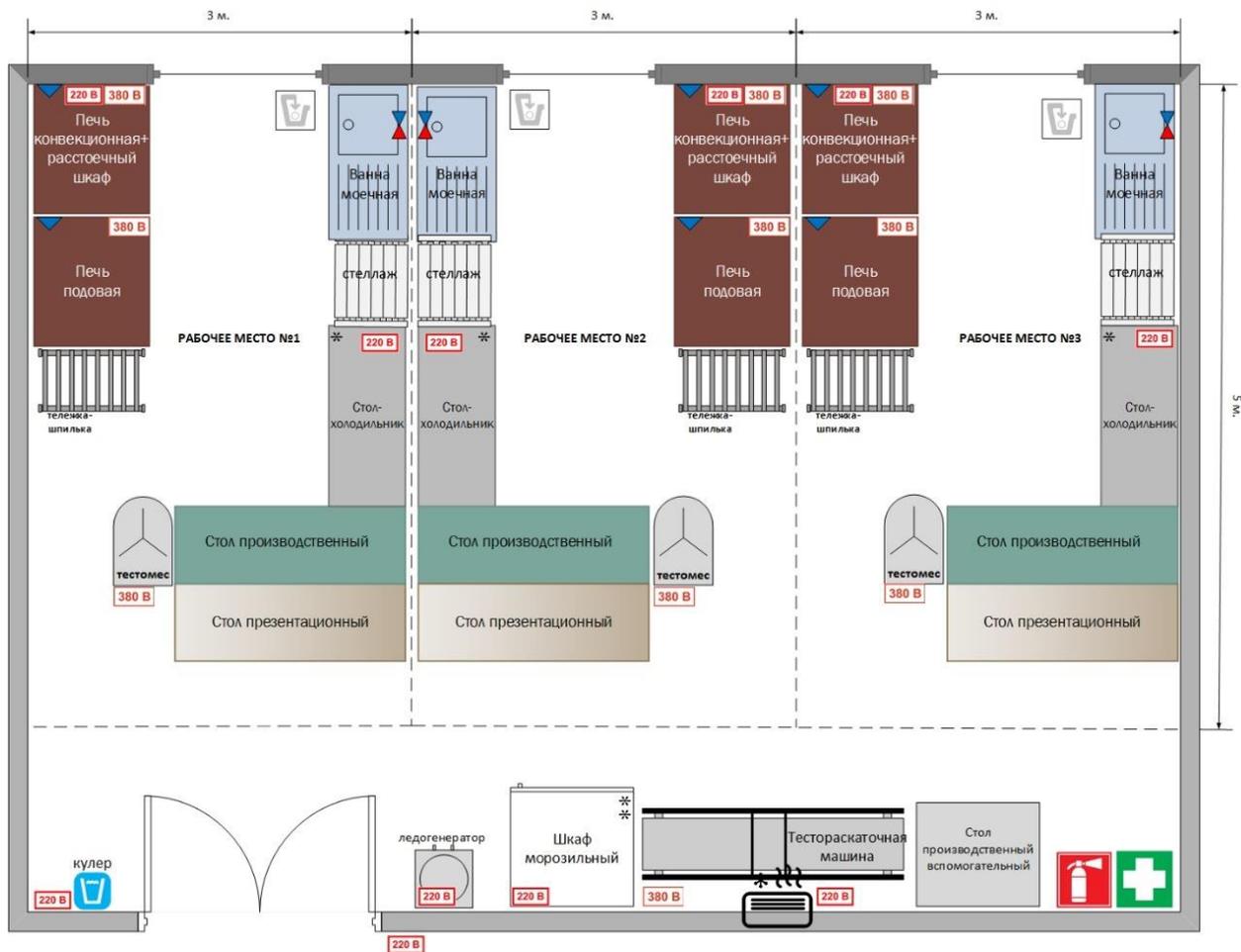
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 45 м² – Расстояние между рабочими местами 2,5м



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.4.

Описание задания

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в подготовительный день С-1.

Все участники должны предоставить заказ на дополнительное сырье в день С-1 до 17:00.

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Раскладки на модуль В: Хлеб от заказчика и С: Хлебные булочки.

Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

Модуль А: Организация работы:

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей.

Портфолио предоставляется экспертам в день С-1 до 17:00 с произведенными расчетами на модули и дозаказ сырья.

Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

Модуль В: Хлеб от заказчика

В подготовительный день С-1 поступит заказ на изготовления четырех изделий, вес является вариативной частью.

Участник подает заявку на дозаказ сырья после расчета рецептур на полученный заказ в день С-1 до 17:00.

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру в конце рабочего времени С1.

Модуль С: Хлебные булочки

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов, который будет состоять из пяти ингредиентов.

Количество: 20 штук.

10 булочек одной формы.

10 булочек второй формы

Вес: 50 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего.

Необходимые приложения.

Нет