



УТВЕРЖДЕНО

Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования

(Протокол от 21/12/2020 г.

№ Пр-21.12.2020-1)

**Оценочные материалы
для Демонстрационного экзамена по
стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47
«Хлебопечение»**

Содержание

| | |
|---|----|
| Инструкция по охране труда и технике безопасности | 4 |
| Комплект оценочной документации № 1.1. | 29 |
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 31 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (Образец) | 38 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 45 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 46 |
| Приложения | 47 |
| Комплект оценочной документации № 1.2. | 48 |
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 50 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (Образец) | 57 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 62 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 63 |
| Приложения | 64 |
| Комплект оценочной документации № 1.3. | 65 |
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 67 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (Образец) | 74 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 82 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 83 |
| Приложения | 84 |
| Комплект оценочной документации № 1.4. | 85 |
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 87 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (Образец) | 94 |

| | |
|---|-----|
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 99 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 100 |
| Приложения | 101 |
| Комплект оценочной документации № 1.5. | 102 |
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 104 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (Образец) | 110 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 115 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 116 |
| Приложения | 117 |



Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Содержание:

| | |
|---|----|
| Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 1 |
| 1. Общие требования охраны труда | 4 |
| 2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ | 8 |
| 3. Требования охраны труда во время выполнения работ | 11 |
| 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях | 14 |
| 5. Требование охраны труда по окончании работ | 16 |
| 1. Общие требования охраны труда | 17 |
| 2. Требования охраны труда перед началом работы | 19 |
| 3. Требования охраны труда во время работы | 20 |
| 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях | 23 |
| 5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы... | 25 |

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

1.1 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.

1.2. 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.

1.3 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 |

1.4 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 | |

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

Физические:

- 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).

Психологические:

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

– постоянное использование теплового и механического оборудования.

1.6 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 (кроксы запрещены),
- колпак или косынку,
- фартук белого цвета,
- носки белого цвета, закрывающие щиколотку,
- пекарские рукавицы,
- прихватки.

1.7 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



1.8 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.

1.9 Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведёт 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: - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - работу 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: - наличие защитных кожухов; - четкость работы выключателя; - работу машины на холостом ходу. |
| Конвекционная печь | проверить: - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу. |
| Подовая печь | проверить: - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу. |
| Индукционная настольная плита | проверить: - работает ли плитка со специализированной посудой налив в нее 1 литр воды и включить; - четкость работы выключателя. |
| Планетарный миксер | проверить: - четкость работы выключателя; - проверку работу миксера на холостом ходу. |
| Измерительные весы | проверить: - 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.

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 непрочными 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 хладагента 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 <p>- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.</p> <p>проверить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тугость открывания дверцы печи; - четкость работы выключателя; - работу печи на холостом ходу. |

| | |
|--------------------------|---|
| Подовая печь | - 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 | - не касайтесь горячей поверхности - использовать только специализированную посуду. |
| Планетарный миксер | - 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 | - 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 | - 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 Экспертам. 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, облить 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, облиться 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:

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

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

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



**Комплект оценочной документации
№ 1.1. для Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1. по компетенции 47 «Хлебопечение»..... | 10 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции 47 «Хлебопечение» | 17 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции 47 «Хлебопечение» | 18 |
| Приложения | 19 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 7 часов.

КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 47 «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|-------------|--|--------------|
| 1. | Организация и управление работой | 3,5 |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: | 2,70 |
| 3. | Компетенция общения и межличностных отношений | 8,0 |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий | 13,6 |
| 5. | Процесс приготовления и брожения теста | 10,0 |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 4,50 |

Таблица 2.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS |
|-------------|---|
| 1. | Организация и управление работой |
| | Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none">– Принципы ведения бизнеса– Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям– Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное |

| | |
|----|--|
| | <p>использования ресурсов</p> <ul style="list-style-type: none"> – Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Вовремя выполнять все заказы клиентов. |
| 2. | <p>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда:</p> |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | Компетенция общения и межличностных отношений |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи – Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами – Быть полезным своей команде – Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи – 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 – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разнообразии 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 – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную |

| | |
|----|---|
| | <p>степень помола. И их влияние на качество готовых изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки – Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов – Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены – Создавать витринные образцы. |
| | Процесс приготовления и брожения теста |
| 5. | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 бродительных 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. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | |
|----|---|
| | <p>заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Важность окончательного оформления изделий |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба – Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания – Завершать украшение изделий с помощью различных техник – Украшать кондитерские изделия – Глазировать хлебобулочные изделия – Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки – Выкладывать изделия для продажи |

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК Да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 42,30.

Таблица 3.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | A | Организация работы | 7 часов | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | B | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | C | Сдобные изделия | | 1,3,7 | 4,95 | 2,0 | 6,95 |
| 4. | D | Слоеные изделия | | 1,5,7 | 8,25 | 3,50 | 11,75 |
| 5. | E | Хлеб пшеничный | | 4,7 | 10,0 | 4,75 | 14,75 |
| | | | | Итого | 28,80 | 13,50 | 42,30 |

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» - 4 чел.

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

Таблица 4.

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

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.1 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 7 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА

КОД ДЭ НОК Да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|--------------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | A | Организация работы | 7 часов | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | B | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | C | Сдобные изделия | | 1,3,7 | 4,95 | 2,0 | 6,95 |
| 4. | D | Слоеные изделия | | 1,5,7 | 8,25 | 3,50 | 11,75 |
| 5. | E | Хлеб пшеничный | | 4,7 | 10,0 | 4,75 | 14,75 |
| Итого | | | | | 28,80 | 13,50 | 42,30 |

Модули с описанием работ

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.

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и готовые закваски запрещены).

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

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного 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



Общие требования к модулю:

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

Модуль С

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 30% 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.

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 10 классических бриошей, вес готовых изделий составляет 60 грамм. Выпечка должна производиться в конвекционной печи (в рифлёной формочке). Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

Модуль D

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.

Круассаны:

- 10 шт. *70 г после выпечки – классическая форма.

Датская слойка:

- 10 шт. *80 г готового изделия - свободная форма с начинкой, внесенной после выпечки,

Модуль Е

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.
- Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
- Вес одной булки 600 гр. после выпечки в количестве 6 штук.
- рецепт закваски указать в своем портфолио.
- Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей.
- Сухая или готовая коммерческая закваска запрещена.
- Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.
- 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 поперечный надрез или 3 батонных надреза);
- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Вариативная форма.

**Примерный план работы Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Примерный план рассчитан на выполнение задания одной ЭГ в один день.

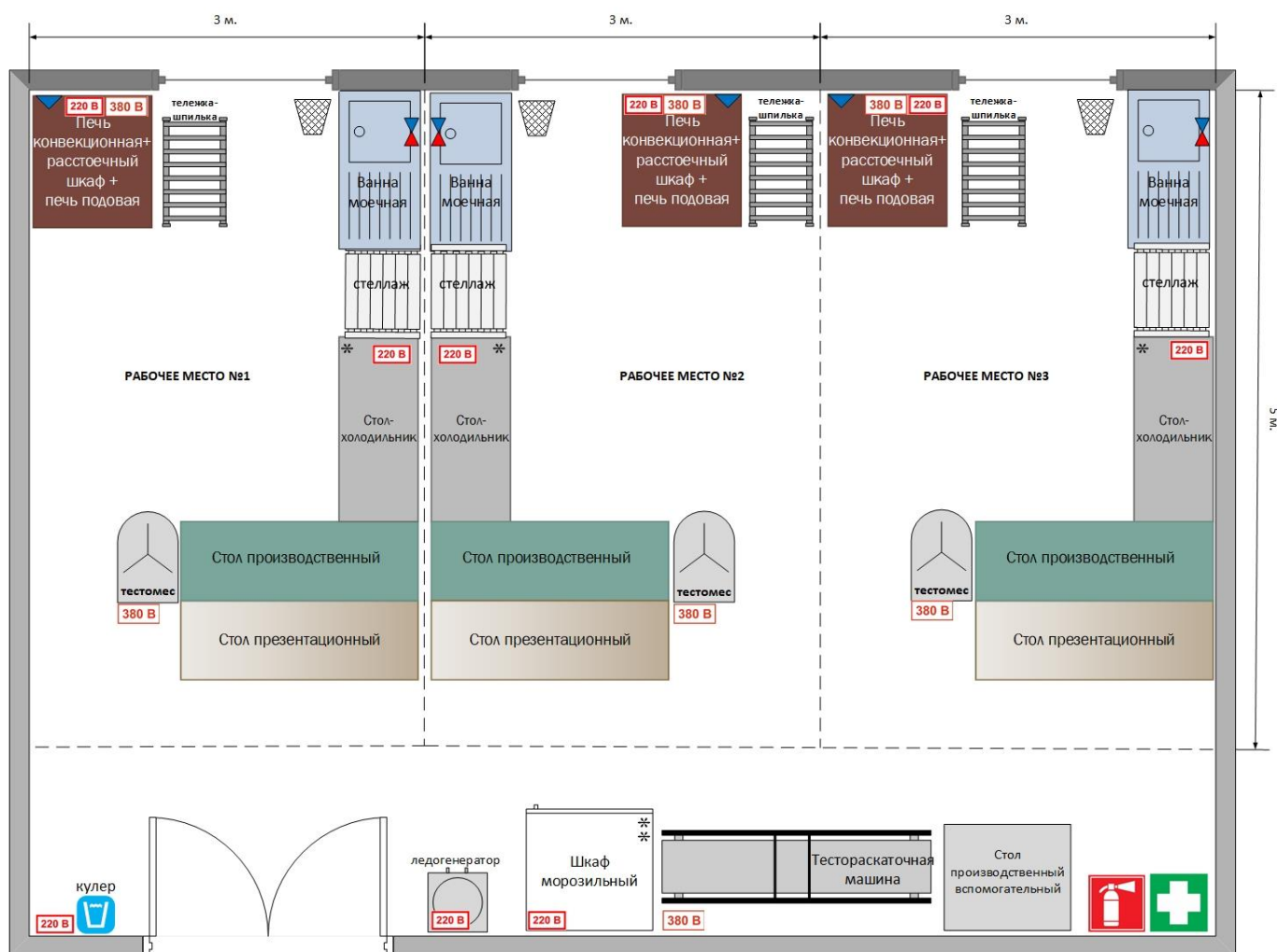
| | Примерное время | Мероприятие |
|-----------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 09:30 – 09:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:40 – 10:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 10:00 – 10:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 10:30 – 12:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 08:00 – 08:30 |
| 08:30 – 08:55 | | Брифинг экспертов |
| 08:55 – 09:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 09:00 – 12:30 | | Начало выполнение задания участниками |
| 12:30 – 13:00 | | Обед |
| 13:00 – 16:30 | | Продолжение выполнение задания участниками |
| 16:30 – 19:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 19:00 – 20:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Номер компетенции: 47

Название компетенции: Хлебопечение

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1.



**Комплект оценочной документации
№ 1.2 для Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 10 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 15 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 16 |
| Приложения | 17 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 47 «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|-------------|--|--------------|
| 1. | Организация и управление работой | 3,1 |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: | 2,7 |
| 3. | Компетенция общения и межличностных отношений | 5,4 |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий | 1,1 |
| 6. | Формовать и украшать изделия из теста | 7,75 |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 0,75 |

Таблица 2.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS |
|-------------|---|
| 1. | Организация и управление работой |
| | Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none">– Принципы ведения бизнеса– Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям– Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное |

| | |
|----|---|
| | <p>использования ресурсов</p> <ul style="list-style-type: none"> – Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Вовремя выполнять все заказы клиентов. |
| 2. | <p>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда:</p> |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | |
|----|--|
| | <p>пищевых продуктов»</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | Компетенция общения и межличностных отношений |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи – Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами – Быть полезным своей команде – Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи – 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 – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | |
|----|---|
| | <p>производства хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Какое сырье и каким образом можно применять в качестве начинки – Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки – Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов – Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены – Создавать витринные образцы. |
| 6. | Формовать и украшать изделия из теста |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Важность формования и украшения теста перед выпечкой – Формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий – Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения изделий – Разнообразия применимых техник для придания форм, такие как плетение, формовка, выпечка в хлебопекарных формах и многие другие – Влияние формы и надрезки на конечный продукт – Правила работы со слоеным и сдобным тестом – Технологии приготовления и формования изделий с начинками. Правила выпечки изделий начинкой – Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий – Важность креативного подхода при в изготовлении праздничных видов хлеба или декоративных караваев – Утонченность и художественны вкус – Важность процесса окончательной расстойки, соблюдение ее технологических параметров – Разные методы завершения работы с тестом перед выпечкой. Например, изменение формы, нанесение надрезов / проколов, отделка. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Применять разнообразные техники формования теста – Определять, готовность выброженного теста, к следующему этапу производства – Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам – Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия |

| | |
|-----------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента – Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия – Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик – Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшать их до выпекания – Применять разнообразные техники надрезки – Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой – Производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки. – Использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое – Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий. |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Важность окончательного оформления изделий |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба – Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания – Завершать украшение изделий с помощью различных техник – Украшать кондитерские изделия – Глазировать хлебобулочные изделия – Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки – Выкладывать изделия для продажи |

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 20,80.

Таблица 3.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 4 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Цельнозерновой хлеб | | 1,6,7 | 6,25 | 2,45 | 8,70 |
| 3. | С | Бриоши | | 1,3 | 3,60 | 3,15 | 6,75 |
| | | | | Итого | 13,20 | 7,60 | 20,80 |

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» - 3 чел.

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

Таблица 4.

| Количество постов-рабочих мест \ Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
|--|-----|-----|------|-------|-------|-------|
| От 1 до 5 | 3 | | | | | |
| От 6 до 10 | | 3 | | | | |
| От 11 до 15 | | | 3 | | | |
| От 16 до 20 | | | | 6 | | |
| От 21 до 25 | | | | | 6 | |

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.2 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

(Образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 4 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Цельнозерновой хлеб | | 1,6,7 | 6,25 | 2,45 | 8,70 |
| 3. | С | Бриоши | | 1,3 | 3,60 | 3,15 | 6,75 |
| | | | | Итого | 13,20 | 7,60 | 20,80 |

Модули с описанием работ

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.

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

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала выполнения задания для демонстрационного экзамена.

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

Участник должен произвести выпечку 3 булок цельнозернового хлеба.

Вес одного готового изделия 700 гр.

Требования:

Соотношение муки пшеничной цельнозерновой, пшеничной муки, семян/зерна/орехов и фруктов/сухофруктов будет вариативной частью из расчета 100% общей массы муки.

Модуль С

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;

Бриошь

Должно быть выпечено три вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

Формы: 3 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;
- 10 шт. вес готового изделия будет в вариативной части – круглая бриошь для сэндвича с начинкой;

**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Примерный план рассчитан на выполнение задания двух ЭГ в один день.

| | Примерное время | Мероприятие |
|-----------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 09:30 – 09:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:40 – 10:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 10:00 – 10:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 10:30 – 12:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 07:00 – 07:30 |
| 07:30 – 07:50 | | Брифинг экспертов |
| 07:50 – 08:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 08:00 – 12:00 | | Выполнение задания ЭГ 1 |
| 12:00 – 13:00 | | Обед |
| 13:00 – 17:00 | | Выполнение задания ЭГ 2 |
| 17:00 – 20:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 20:00 – 21:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

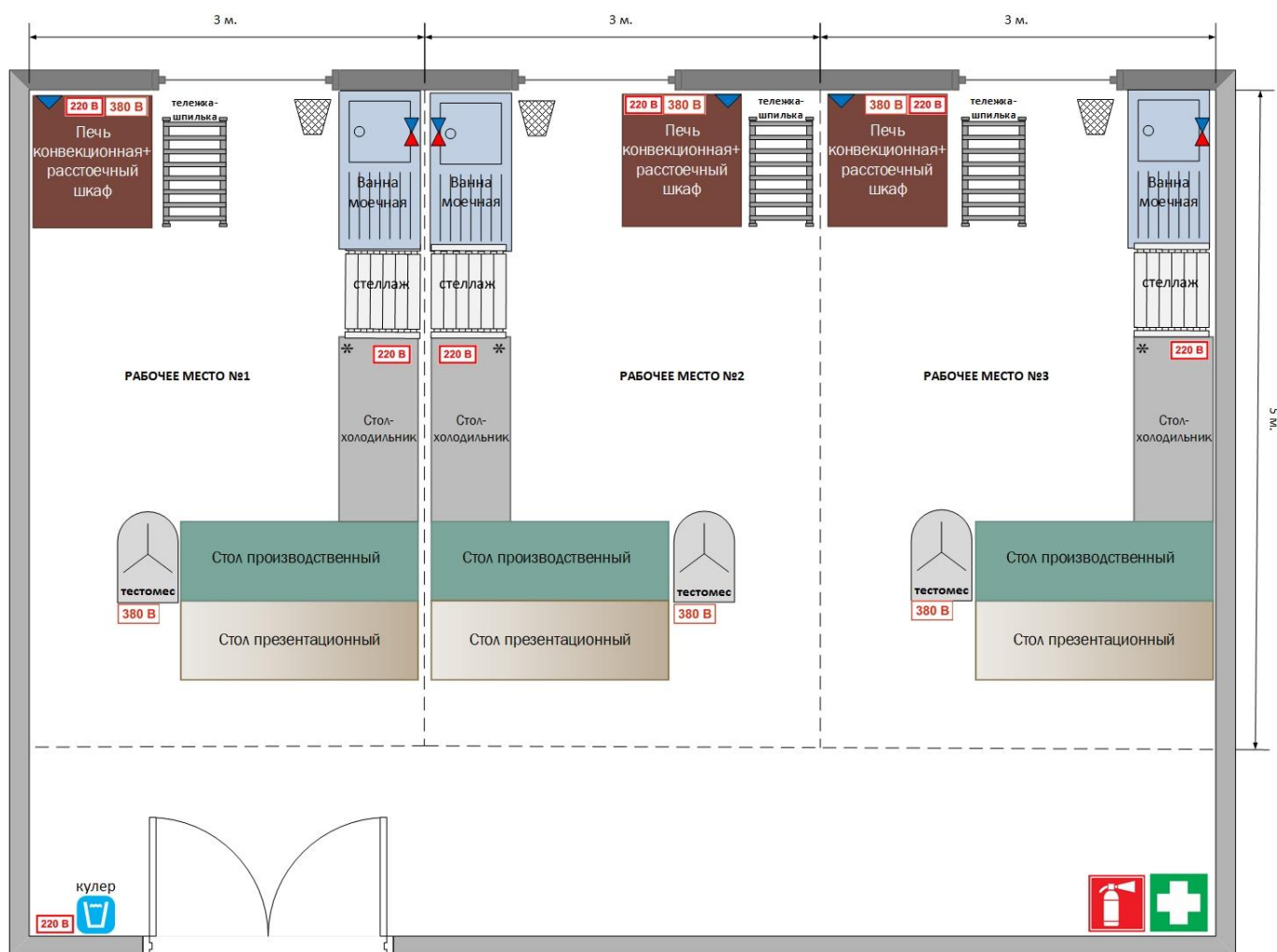
¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке 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.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Номер компетенции: 47

Название компетенции: Хлебопечение

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.



**Комплект оценочной документации
№ 1.3 для Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 10 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 18 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 19 |
| Приложения | 20 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4 часа.

КОД № 1.3 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 47 «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3 (Таблица 1).

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|-------------|--|--------------|
| 1. | Организация и управление работой | 1,8 |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: | 2,7 |
| 3. | Компетенция общения и межличностных отношений | 2,7 |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий | 13,6 |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 3,0 |

Таблица 2.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS |
|-------------|--|
| 1. | Организация и управление работой |
| | Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none">– Принципы ведения бизнеса– Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям– Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов– Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их |

| | |
|----|---|
| | <p>сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</p> <ul style="list-style-type: none"> – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Вовремя выполнять все заказы клиентов. |
| 2. | <p>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда:</p> |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | |
|----|---|
| | <p>стандартами</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. | Компетенция общения и межличностных отношений |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи – Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами – Быть полезным своей команде – Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи – 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 – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | |
|-----------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки – Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов – Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены – Создавать витринные образцы. |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Важность окончательного оформления изделий |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба |

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">– Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания– Завершать украшение изделий с помощью различных техник– Украшать кондитерские изделия– Глазировать хлебобулочные изделия– Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки– Выкладывать изделия для продажи |
|--|---|

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 23,80.

Таблица 3.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 4 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Сдобные изделия | | 1,3,7 | 2,95 | 0,75 | 3,70 |
| 3. | С | Хлеб пшеничный | | 4,7 | 10,0 | 4,75 | 14,75 |
| | | | | Итого | 16,30 | 7,50 | 23,80 |

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» - 3 чел.

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

Таблица 4.

| Количество постов-рабочих мест \ Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
|--|-----|-----|------|-------|-------|-------|
| От 1 до 5 | 3 | | | | | |
| От 6 до 10 | | 3 | | | | |
| От 11 до 15 | | | 3 | | | |
| От 16 до 20 | | | | 6 | | |
| От 21 до 25 | | | | | 6 | |

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.3 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

(Образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 4 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Сдобные изделия | | 1,3,7 | 2,95 | 0,75 | 3,70 |
| 3. | С | Хлеб пшеничный | | 4,7 | 10,0 | 4,75 | 14,75 |
| | | | | Итого | 16,30 | 7,50 | 23,80 |

Модули с описанием работ

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.

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и готовые закваски запрещены).

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

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного 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

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки.
- Улучшители не допускаются;
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;
- Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам.

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.

Модуль С

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.
- Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.
- Вес одной булки 600 гр. после выпечки в количестве 6 штук.
- рецепт закваски указать в своем портфолио.
- Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей.
- Сухая или готовая коммерческая закваска запрещена.
- Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 3 разных формы хлеба:

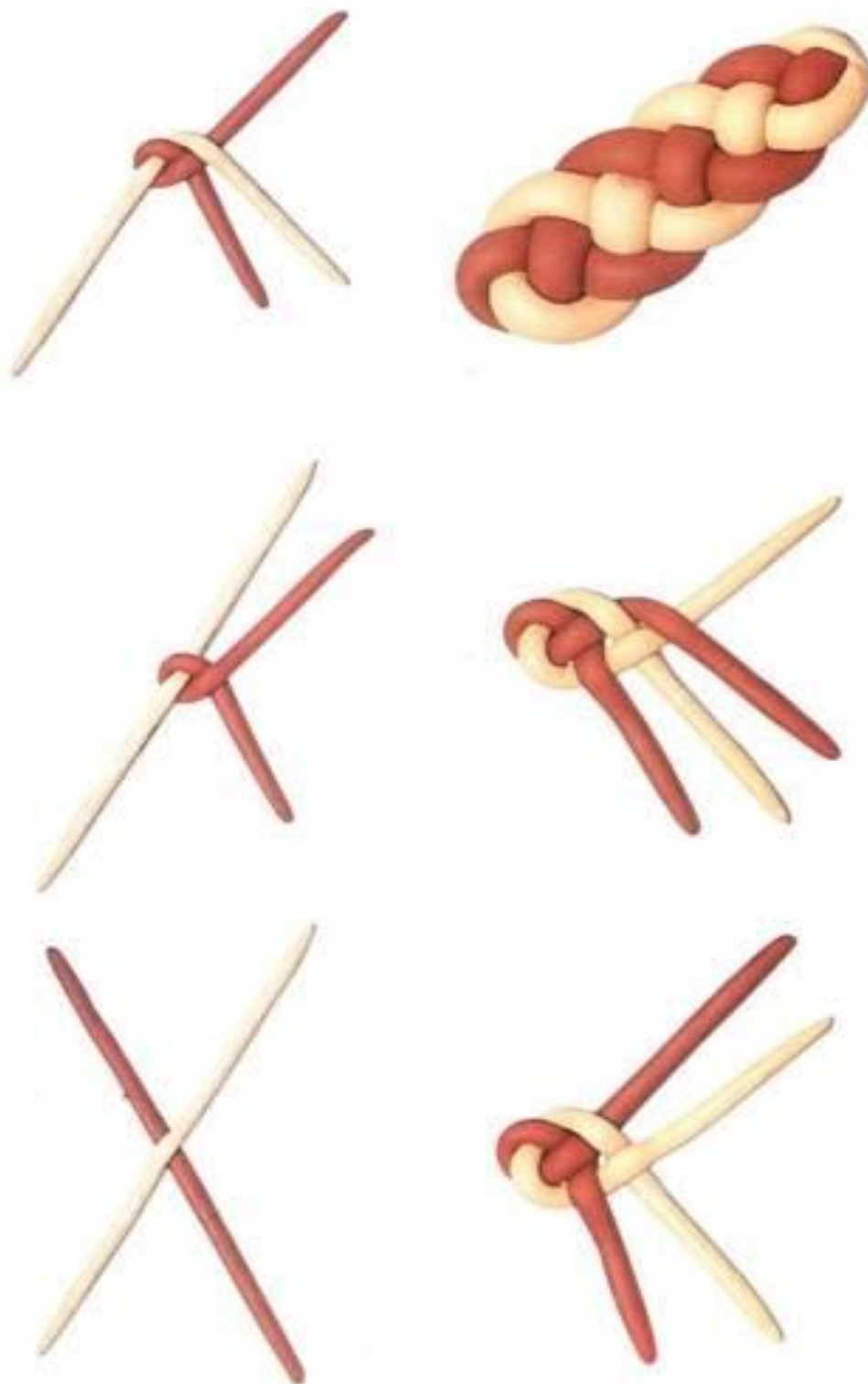
- 2 шт. Овальная форма (Венский стиль) с надрезами (1 поперечный надрез или 3 батонных надреза);
- 2 шт. Круглая форма либо в стиле Кобб;
- 2 шт. Вариативная форма

Необходимые приложения

Приложение 1. Схема плетения сдобных изделий.

Схема плетения сдобных изделий

Плетение №1:



Плетение № 2:



**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Примерный план рассчитан на выполнение задания двух ЭГ в один день.

| | Примерное время | Мероприятие |
|-----------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 09:30 – 09:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:40 – 10:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 10:00 – 10:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 10:30 – 12:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 07:00 – 07:30 |
| 07:30 – 07:50 | | Брифинг экспертов |
| 07:50 – 08:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 08:00 – 12:00 | | Выполнение задания ЭГ 1 |
| 12:00 – 13:00 | | Обед |
| 13:00 – 17:00 | | Выполнение задания ЭГ 2 |
| 17:00 – 20:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 20:00 – 21:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

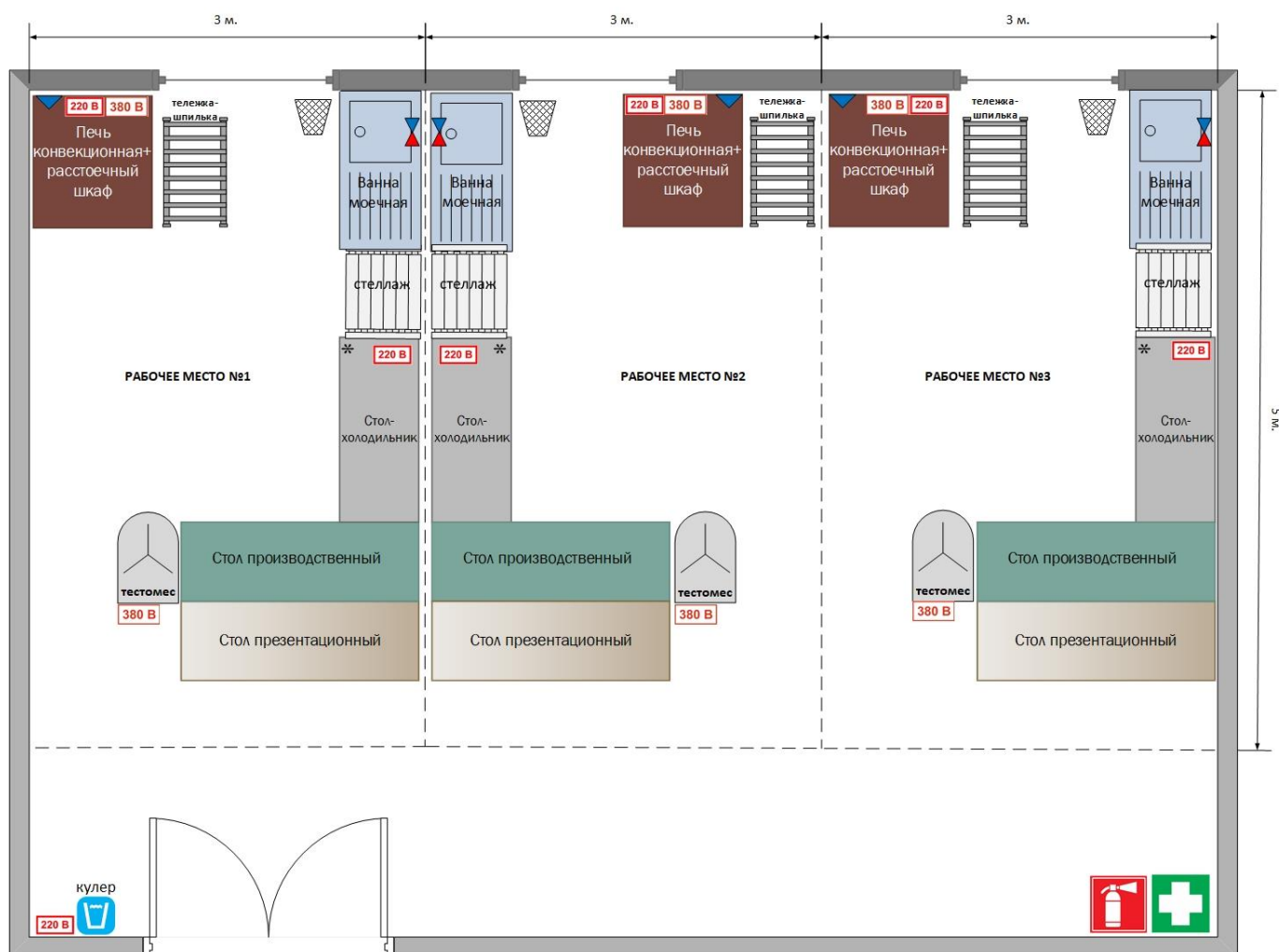
¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке 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.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Номер компетенции: 47

Название компетенции: Хлебопечение

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3



**Комплект оценочной документации
№ 1.4 для Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 10 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 15 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 16 |
| Приложения | 17 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.4 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3 часа.

КОД № 1.4 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 47 «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.4 (Таблица 1).

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|-------------|--|--------------|
| 1. | Организация и управление работой | 2,0 |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: | 2,7 |
| 3. | Компетенция общения и межличностных отношений | 2,5 |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий | 1,1 |
| 6. | Формовать и украшать изделия из теста | 7,75 |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 1,50 |

Таблица 2.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS |
|-------------|--|
| 1. | Организация и управление работой |
| | Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none">– Принципы ведения бизнеса– Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям– Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов |

| | |
|----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 – Вовремя выполнять все заказы клиентов. |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами – 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. | Компетенция общения и межличностных отношений |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – 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 – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с |

| | |
|----|--|
| | <p>разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста</p> <ul style="list-style-type: none"> – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки |
| 6. | Формовать и украшать изделия из теста |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Важность формования и украшения теста перед выпечкой – Формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий – Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения изделий – Разнообразия применимых техник для придания форм, такие как плетение, формовка, выпечка в хлебопекарных формах и многие другие – Влияние формы и надрезки на конечный продукт – Правила работы со слоеным и сдобным тестом – Технологии приготовления и формования изделий с начинками. Правила выпечки изделий начинкой – Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий – Важность креативного подхода при в изготовлении праздничных видов хлеба или декоративных караваев – Важность процесса окончательной расстойки, соблюдение ее технологических параметров – Разные методы завершения работы с тестом перед выпечкой. Например, изменение формы, нанесение надрезов / проколов, отделка. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Применять разнообразные техники формования теста – Определять, готовность выброженного теста, к следующему этапу производства – Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам – Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия – Проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента – Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия – Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик – Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшать их до выпекания – Применять разнообразные техники надрезки – Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой – Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий. |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) – Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания – Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания – Важность окончательного оформления изделий |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки – Работать с различными типами печей – 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 расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба – Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания – Выкладывать изделия для продажи |

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

Промежуточная

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 17,55.

Таблица 3.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 3 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | С | Цельнозерновой хлеб | | 1,6,7 | 6,25 | 2,45 | 8,70 |
| | | | | Итого | 11,85 | 5,70 | 17,55 |

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» - 3 чел.

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

Таблица 4.

| Количество постов-рабочих мест \ Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
|--|-----|-----|------|-------|-------|-------|
| От 1 до 5 | 3 | | | | | |
| От 6 до 10 | | 3 | | | | |
| От 11 до 15 | | | 3 | | | |
| От 16 до 20 | | | | 6 | | |
| От 21 до 25 | | | | | 6 | |

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.4 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 3 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

Промежуточная

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 3 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | С | Цельнозерновой хлеб | | 1,6,7 | 6,25 | 2,45 | 8,70 |
| | | | | Итого | 11,85 | 5,70 | 17,55 |

Модули с описанием работ

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.

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

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного 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



Общие требования к модулю:

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

Модуль С

Участник должен произвести выпечку 3 булок цельнозернового хлеба.

Вес одного готового изделия 700 гр.

Требования:

Соотношение муки пшеничной цельнозерновой, пшеничной муки, семян/зерна/орехов и фруктов/сухофруктов будет вариативной частью из расчета 100% общей массы муки.

**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Примерный план рассчитан на выполнение задания двух ЭГ в один день.

| | Примерное время | Мероприятие |
|-----------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 09:30 – 09:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:40 – 10:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 10:00 – 10:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 10:30 – 12:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 08:00 – 08:30 |
| 08:30 – 08:50 | | Брифинг экспертов |
| 08:50 – 09:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 09:00 – 12:00 | | Выполнение задания ЭГ 1 |
| 12:00 – 13:00 | | Обед |
| 13:00 – 16:00 | | Выполнение задания ЭГ 2 |
| 16:00 – 19:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 19:00 – 20:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

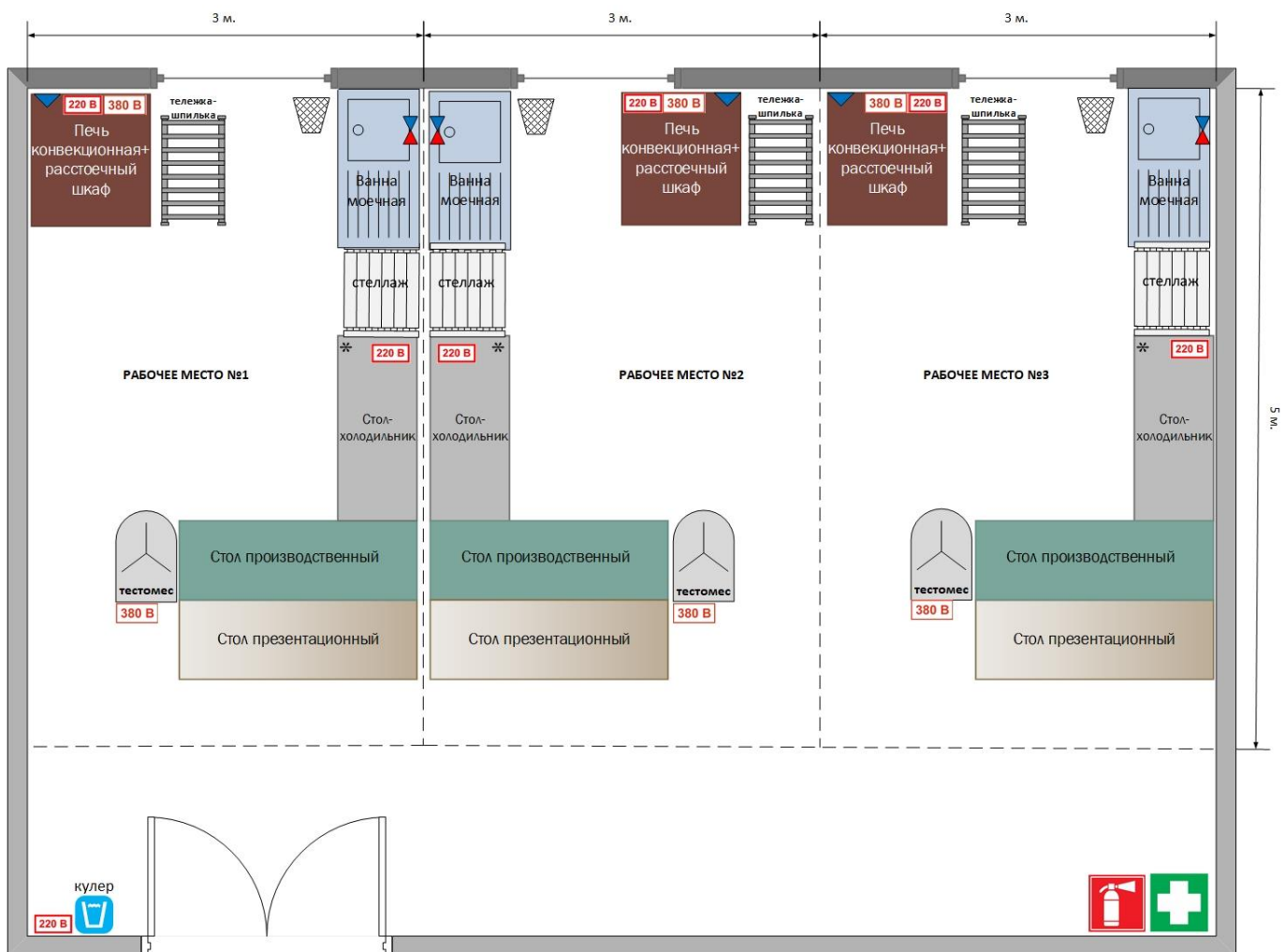
¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составлять таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке 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.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Номер компетенции: 47

Название компетенции: Хлебопечение

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.4.



**Комплект оценочной документации
№ 1.5 для Демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»
(далее – Демонстрационный экзамен)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение» | 9 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.5 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 14 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.5 по компетенции 47 «Хлебопечение» | 15 |
| Приложения | 16 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.5 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3 часа.

КОД № 1.5 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 47 «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.5 (Таблица 1).

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|-------------|--|--------------|
| 1. | Организация и управление работой | 2,5 |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: | 2,7 |
| 3. | Компетенция общения и межличностных отношений | 5,8 |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий | 1,1 |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 0,75 |

Таблица 2.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS |
|-------------|--|
| 1. | Организация и управление работой |
| | Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none">– Принципы ведения бизнеса– Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям– Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов |

| | |
|----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 – Вовремя выполнять все заказы клиентов. |
| 2. | Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда: |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами – 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. | Компетенция общения и межличностных отношений |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – 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 – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. |
| 4. | Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с |

| | |
|----|---|
| | <p>разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста</p> <ul style="list-style-type: none"> – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки |
| 7. | Процесс выпечки и хранения готовых изделий |
| | <p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 – Важность окончательного оформления изделий |
| | <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки – Работать с различными типами печей – 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 расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба – Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания – Выкладывать изделия для продажи |

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

Промежуточная

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 12,85.

Таблица 3.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 3 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | С | Сдобные изделия | | 1,3 | 2,0 | 2,0 | 4,0 |
| | | | | Итого | 7,60 | 5,25 | 12,85 |

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» - 3 чел.

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

Таблица 4.

| Количество постов-рабочих мест \ Количество участников | 1-4 | 5-8 | 9-12 | 13-16 | 17-20 | 21-25 |
|--|-----|-----|------|-------|-------|-------|
| От 1 до 5 | 3 | | | | | |
| От 6 до 10 | | 3 | | | | |
| От 11 до 15 | | | 3 | | | |
| От 16 до 20 | | | | 6 | | |
| От 21 до 25 | | | | | 6 | |

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.5 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

(Образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 3 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

Промежуточная

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Модуль, в котором используется критерий | Критерий | Время выполнения Модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|-------|---|--------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-------|
| | | | | | Судейские | Объективные | Общие |
| 1. | А | Организация работы | 3 часа | 1,2,4 | 3,35 | 2,0 | 5,35 |
| 2. | В | Брецели | | 1,3,7 | 2,25 | 1,25 | 3,5 |
| 3. | С | Сдобные изделия | | 1,3 | 2,0 | 2,0 | 4,0 |
| | | | | Итого | 7,60 | 5,25 | 12,85 |

Модули с описанием работ

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.

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

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного 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



Общие требования к модулю:

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

Модуль С

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки.
- Все изделия должны быть выполнены из одного теста;
- Улучшители не допускаются;

Бриошь

Должно быть выпечено два вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

Формы: 2 разных формы:

- 10 шт. по 60 гр. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленной формочке);
- 10 шт. вес готового изделия будет в вариативной части – круглая бриошь для сэндвича с начинкой;

**Примерный план работы¹ Центра проведения
демонстрационного экзамена по КОД № 1.4 по компетенции
№ 47 «Хлебопечение»**

Примерный план рассчитан на выполнение задания двух ЭГ в один день.

| | Примерное время | Мероприятие |
|-----------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 09:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 09:20 – 09:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 09:30 – 09:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:40 – 10:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 10:00 – 10:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 10:30 – 12:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 08:00 – 08:30 |
| 08:30 – 08:50 | | Брифинг экспертов |
| 08:50 – 09:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 09:00 – 12:00 | | Выполнение задания ЭГ 1 |
| 12:00 – 13:00 | | Обед |
| 13:00 – 16:00 | | Выполнение задания ЭГ 2 |
| 16:00 – 19:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 19:00 – 20:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

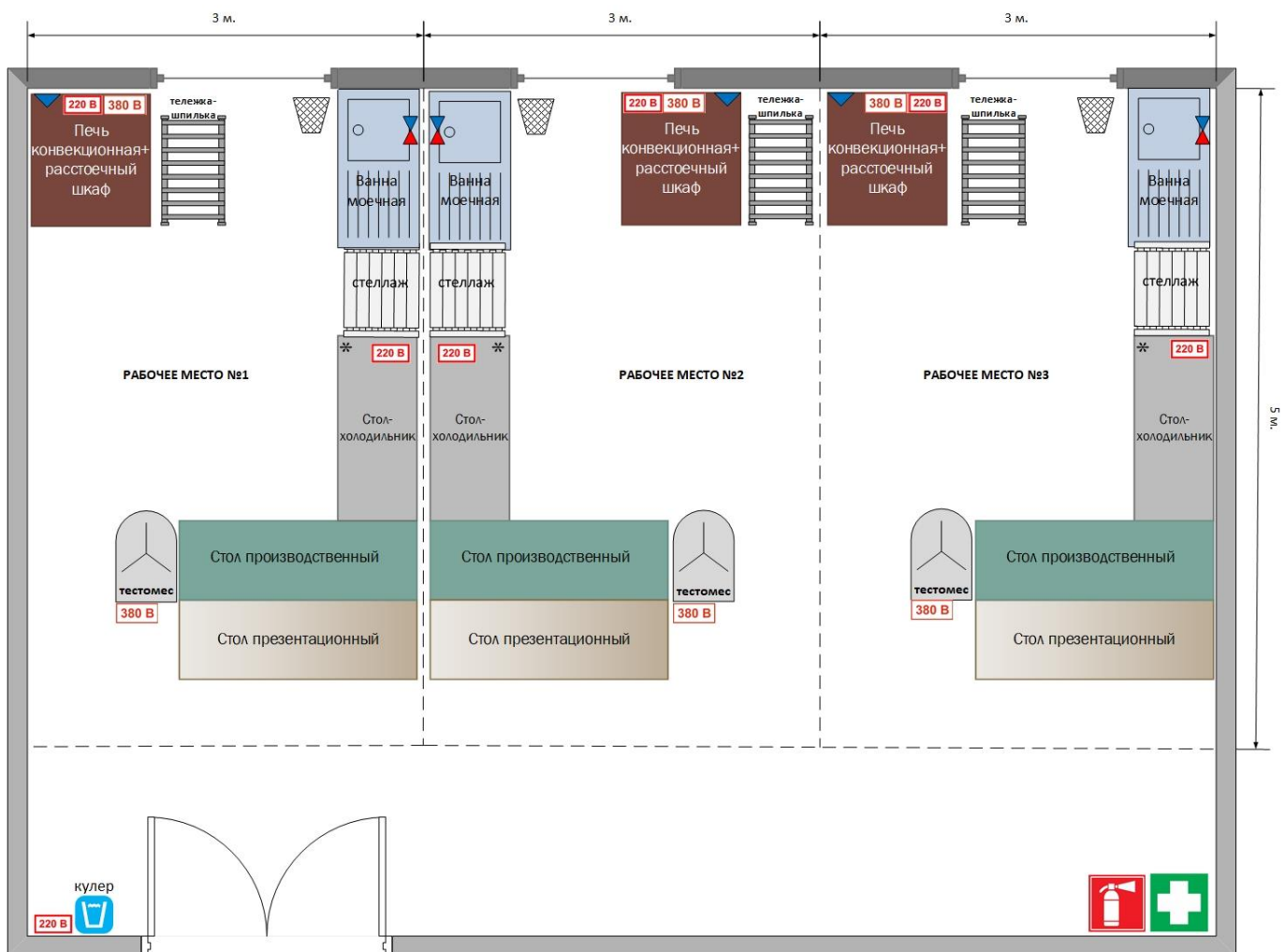
¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке 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.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.5 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Номер компетенции: 47

Название компетенции: Хлебопечение

План застройки площадки:



Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.5.