



УТВЕРЖДЕНО
Правлением Союза
(Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

ОДОБРЕНО
Решением Экспертного совета
при Союзе «Агентство развития
профессиональных сообществ
и рабочих кадров
«Молодые профессионалы
(Ворлдскиллс Россия)»
(Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ» В 2019 ГОДУ**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1	10
1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1	11
1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)	19
1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	23
1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	25
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3	26
2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3	27
2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)	36
2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	39
2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	40
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2	41
3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2	42
3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)	51
3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	54
3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	56
4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1	57
4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1	58
4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)	67
4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	71

4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	73
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	74
ПРИЛОЖЕНИЯ	75

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к Оценочным материалам для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»
(далее – Оценочные материалы)

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 54,8 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение» и продолжительностью 9 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 22,0 и продолжительностью 4 часа, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 22,0 и продолжительностью 4 часа, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 22,0 и продолжительностью 4 часа, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:

- а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемых в рамках КОД;

- б) обобщенной оценочной ведомости;

- в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;

- г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
для проведения демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции:
«Хлебопечение»**

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Экзамен по стандартам Ворлдскиллс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации экзаменов окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Учащийся извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период экзамена, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Учащемуся следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

1.4. Требования к санитарной (форменной) одежде экспертов и участников экзамена:

Все экзаменуемые 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,
- носки белого цвета, закрывающие щиколотку.

Видимые ювелирные украшения запрещены.

На кителе экзаменуемого на груди должны быть нашивки с именем и фамилией экзаменуемого, логотип «Молодые профессионалы» в соответствии с бренд-буком. Допустима эмблема или логотип учебного заведения на правом рукаве.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарской куртки и колпака.

В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

1.5. От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в экзамене должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

1.6. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала экзамена.

1.7. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на экзамене, здоровье и безопасность.

1.8. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

-обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

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

-удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Проверить внешним осмотром:

-надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

-отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

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

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

-исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п.

должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

-исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

-наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода изготовителя.

3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

3.18. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

- производить очистку включенного шкафа;

- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего.



1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Хлебопечение»

1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1

Паспорт комплекта оценочной документации КОД по компетенции «Хлебопечение» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Раздел спецификации стандарта компетенции	
Раздел	Организация и управление работой
1	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <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 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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и понимать:</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:</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	<p>Компетенция общения и межличностных отношений</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи

	<ul style="list-style-type: none"> • 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:</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	<p>Умело использовать сырьё и создавать рецепты выпечки хлебобулочных изделий</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность соблюдения рецептов 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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:</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 полным 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.
5	<p>Процесс приготовления и брожения теста</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски
- Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски
- Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них
- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
- Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного
- Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.

Специалист должен:

- Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста
- Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката
- Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства
- Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей
- Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий
- Регулировать процесс брожения
- Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы
- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий

	<ul style="list-style-type: none"> • Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции.
6	<p style="text-align: center;">Формовать и украшать изделия из теста</p> <p>Необходимо знать и понимать:</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 • Разнообразие 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:</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 • 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

	<p>числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий.
7	<p>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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 расстоявшихся 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. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 54,8 баллов.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	20,0	2,25	22,25
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Слоёные изделия	8,25	0,80	9,05
Д	Хлеба	9,30	2,70	12,0
Е	Тайные хлебные булочки	4,25	1,50	5,75
Итого:		43,3	8,50	54,8

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество независимых экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена, прошедших обучение по стандартам Ворлдскиллс Россия, получивших свидетельство и имеющих опыт работы в хлебопекарном производстве, преподаватели или мастера производственного обучения - 4 чел.

Кол-во постов-рабочих мест \ Кол-во студентов	Кол-во постов-рабочих мест						
	1	2	3	25
От 1 до 5	4						
От 6 до 10		4					
От 11 до 15			4				
От 16 до 20				4			
От 21 до 25					6		
От 26 и более						6	

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Хлебопечение» - 3.

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

И инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

Инфраструктурный лист для КОД № 2.1 – приложение №1



1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки
- Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 9 ч.

Модули с описанием работ

С 1 – День 1

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с рабочими и унифицированными рецептурами, а также с описанием технологического процесса для всех модулей.

День С1 участник может использовать для подготовки к следующим экзаменационным дням.

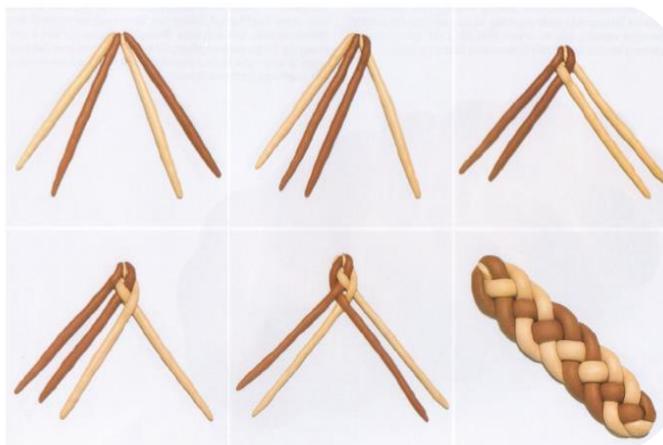
Модуль В: Методы плетения (вариативный)

Каждый участник должен согласно задания выполнить определённый вид и количество плетёных изделий, согласно представленной схеме.

Требования:

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается (кроме солода). Готовое изделие необходимо предоставить на презентационном столе в день С1. В портфолио указывается унифицированная рецептура. Количество теста будет зависеть от массы и количества тестовых заготовок.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



Модуль С: Слоёные изделия (дрожжевые)

Из слоёного теста участник делает следующие виды изделий:

Круассаны.

Количество: 10 шт.

Вес: 50–60г. после выпечки

Датская слойка.

Количество: 2 различных вида по 10 шт. каждого.

- 1-й вид 10 шт. свободной одинаковой формы

- 2-й вид 10 шт. свободной одинаковой формы

Вес: 70 – 85 г. готового изделия

Один вид начинки должен использоваться для двух видов датской слойки.

Изделие может быть украшено до или после выпечки.

C2 – День 2

Модуль D: Хлеба

Пшеничный хлеб.

Количество: 6 штук изделий

Вес: 600 г. тестовая заготовка

Улучшитель не допускается (кроме солода).

Дополнительные вкусы и ароматы не допускаются.

Формы: 3 различные

- 2х 600 г. свободная форма
- 2х 600 г. свободная форма
- 2х 600 г. вариативная тематика

Ржано-пшеничный хлеб.

Процентное содержание ржаной и пшеничной муки в рецептуре рассчитывается согласно вариативной части задания. Улучшитель не допускается кроме солода.

Запрещено использовать фрукты, орехи.

Количество:

6 штук одинаковой свободной формы.

Вес: 550 - 600г. после выпечки.

Модуль E: Тайные хлебные булочки

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов. Рецептура должна содержать не более, чем 7 ингредиентов (5 обязательных, представленных в вариативной части экзаменационного задания + до 2-х на усмотрение участника).

Количество: 12 булочек одинаковой формы.

Вес: 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего времени в день C2 вместе с рецептурой.

3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 54,8 балла.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	20,0	2,25	22,25
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Слоёные изделия	8,25	0,80	9,05
Д	Хлеба	9,30	2,70	12,0
Е	Тайные хлебные булочки	4,25	1,50	5,75
Итого:		46,3	8,5	54,8

Экспертные - 46,3

4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 – Инфраструктурный лист для КОД № 2.1.

1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С -1	9.00-10.00	Регистрация экспертов
	10.00- 13.00	Работа с экспертами. Распределение ролей – обязанности экспертов. Правила поведения на ДЭ. Правила оценивания (работа группами согласно графика, работа субъективной группы и объективной группы). Изучение критериев оценок. Изучение Экзаменационного Задания с внесенными от 30% изменениями. Техника безопасности. Обсуждение плана работы.
	13.00- 14.00	Регистрация учащихся
	14.00- 16.00	Работа с учащимися. Обсуждение графика ДЭ, правила поведения. Экзаменационное задание с 30% изменениями. Техника безопасности. Жеребьевка. Инструктаж на рабочем месте. Получение сырья.

План работы участников и экспертов день С1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С 1	8.30-8.40	Сбор и регистрация участников и экспертов
	8.40-8.50	Инструктаж по техники безопасности
	8.50-9.00	Подготовка рабочего места
	9.00-14.00	Работа учащихся 1 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Слоенные изделия)
	14.00-15.00	Обед
	14.50-15.00	Инструктаж по техники безопасности
	15.00-15.10	Подготовка рабочего места
	15.10-20.10	Работа учащихся 2 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С(Слоенные изделия)

	15.10- 20.10	Оценка экспертами выполнение Модулей А,В,С
	20.30	Работа с системой CIS

План работы участников и экспертов день С2:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С 2	8.30-8.40	Сбор и регистрация участников и экспертов
	8.40-8.50	Инструктаж по техники безопасности
	8.50-9.00	Подготовка рабочего места
	9.00-13.00	Работа учащихся 1 смена. Модули: А (Организация работы), D (Хлеб), Е (Тайные булочки)
	13.00-14.00	Обед
	14.00-14.10	Инструктаж по техники безопасности
	14.10-14.20	Подготовка рабочего места
	14.20-19.20	Работа учащихся 2 смена. Модули: А (Организация работы), D(Хлеб), Е (Тайные булочки)
	14.20-20.10	Оценка экспертами выполнение Модулей А,D,E
	20.30	Работа с системой CIS

1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

Дата разработки: «28» Августа 2018 г.

План застройки площадки:



Условные обозначения

	Перегородка 1000 мм.		Холодильный шкаф
	Стекло (1000 снизу глухое)		Морозильный шкаф
	Стена 2500 мм.		Шкаф шоковой заморозки
	Стол производственный		Ноутбук/компьютер
	Мойка		МФУ
	Стол офисный		Корзина для мусора
	Стул		Подключение холодной и горячей воды
	Вешалка		Подключение холодной воды
	Розетка 220В		Розетка 380В
	Огнетушитель		Кулер
	Аптечка первой помощи		



**2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Хлебопечение»**

2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3

Паспорт комплекта оценочной документации КОД по компетенции «Хлебопечение» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессиям: 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

Раздел спецификации стандарта компетенции	
Раздел	Организация и управление работой
1	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <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 рационального использования ресурсов• 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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и понимать:</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:</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	<p>Компетенция общения и межличностных отношений</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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	<p>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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
- Специалист должен:**
- 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.

5	<p>Процесс приготовления и брожения теста</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски • Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски • Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного • Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов. <p>Специалист должен:</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 заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей • Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий • Регулировать процесс брожения

	<ul style="list-style-type: none"> • Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы • Выбравать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий • Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции.
6	Формовать и украшать изделия из теста
	<p>Необходимо знать и понимать:</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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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 расстоявшихся 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Глазировать хлебобулочные изделия • Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки • Выкладывать изделия для продажи
--	--

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 балла.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,0	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Тайные хлебные булочки	4,00	1,50	5,50
Итого:		17,5	4,50	22,0

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество независимых экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена, прошедших обучение по стандартам Ворлдскиллс Россия, получивших свидетельство и имеющих опыт работы в хлебопекарном производстве, преподаватели или мастера производственного обучения - 4 чел.

Кол-во студентов \ Кол-во постов-рабочих мест	Кол-во постов-рабочих мест						
	1	2	3	25
От 1 до 5	4						
От 6 до 10		4					
От 11 до 15			4				
От 16 до 20				4			
От 21 до 25					6		
От 26 и более						6	

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Хлебопечение» - 3.

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

И инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3 – приложение №2



2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

1. Форма участия

Индивидуальная.

2. Модули задания и необходимое время

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	МОДУЛЬ А – Организация работы	10,75	4 часа
2	МОДУЛЬ В - Методы плетения (вариативный)	5,75	
3	МОДУЛЬ С - Тайные хлебные булочки	5,50	
Итого:		22,0	

Модули с описанием работ

С 1 – День 1

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с рабочими и унифицированными рецептурами, а также с описанием технологического процесса для всех модулей.

Модуль В: Методы плетения (вариативный)

Каждый участник должен согласно задания выполнить определённый вид и количество плетёных изделий, согласно представленной схеме.

Требования:

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается (кроме солода). В портфолио указывается унифицированная рецептура. Количество теста будет зависеть от массы и количества тестовых заготовок.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



Модуль С: Тайные хлебные булочки

Каждый участник должен рассчитать и предоставить рецептуру из вариативного списка ингредиентов. Рецептура должна содержать не более, чем 7 ингредиентов (5 обязательных, представленных в вариативной части экзаменационного задания + до 2-х на усмотрение участника).

Количество: 12 булочек одинаковой формы.

Вес: 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы к концу рабочего времени в день С2 вместе с рецептурой.

3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 баллов.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,00	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Тайные хлебные булочки	4,00	1,50	5,50
Итого:		17,5	4,50	22,0

Экспертные - 18,0

4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 4 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.3

2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С -1	9.00-10.00	Регистрация экспертов
	10.00- 13.00	Работа с экспертами. Ознакомление с КЗ. Распределение ролей – обязанности экспертов. Правила поведения на ДЭ. Правила оценивания (работа группами согласно графика, работа субъективной группы и объективной группы). Изучение критериев оценок. Техника безопасности. Обсуждение плана работы.
	13.00- 14.00	Регистрация учащихся
	14.00- 16.00	Работа с учащимися. Обсуждение графика ДЭ, правила поведения. Ознакомление с КЗ. Техника безопасности. Жеребьевка. Инструктаж на рабочем месте. Получение сырья.

План работы участников и экспертов день С1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С 1	8.30-8.40	Сбор и регистрация участников и экспертов
	8.40-8.50	Инструктаж по техники безопасности
	8.50-9.00	Подготовка рабочего места
	9.00-13.00	Работа учащихся 1 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Тайные хлебные булочки)
	13.00-14.40	Обед
	14.40-14.50	Инструктаж по техники безопасности
	14.50-15.00	Подготовка рабочего места
	15.00-19.00	Работа учащихся 2 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Тайные хлебные булочки)
	15.10- 20.10	Оценка экспертами выполнение Модулей А,В,С
	20.30	Работа с системой CIS

2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

Дата разработки: «28» Августа 2018 г.

План застройки площадки:



Условные обозначения

	Перегородка 1000 мм.		Холодильный шкаф
	Стекло (1000 снизу глухое)		Огнетушитель
	Стена 2500 мм.		Аптечка первой помощи
	Стол производственный		Кулер
	Мойка		Ноутбук/компьютер
	Стол офисный		МФУ
	Стул		Корзина для мусора
	Вешалка		Подключение холодной и горячей воды
	Розетка 220В		Подключение холодной воды
	Розетка 380В		



**3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Хлебопечение»**

3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2

Паспорт комплекта оценочной документации КОД по компетенции «Хлебопечение» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессиям: 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

Раздел спецификации стандарта компетенции	
Раздел	Организация и управление работой
1	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <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 рационального использования ресурсов• 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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и понимать:</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:</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	<p>Компетенция общения и межличностных отношений</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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	<p>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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

Специалист должен:

- 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 полным соответствием 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.

5	<p>Процесс приготовления и брожения теста</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски • Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски • Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного • Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов. <p>Специалист должен:</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 заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей • Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий • Регулировать процесс брожения

	<ul style="list-style-type: none"> • Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы • Выбравать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий • Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции.
6	Формовать и украшать изделия из теста
	<p>Необходимо знать и понимать:</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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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 состоявшихся 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

<ul style="list-style-type: none"> • Глазировать хлебобулочные изделия • Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки • Выкладывать изделия для продажи
--

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 балла.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,0	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Хлеба	4,50	1,00	5,50
Итого:		18,0	4,00	22,0

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество независимых экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена, прошедших обучение по стандартам Ворлдскиллс Россия, получивших свидетельство и имеющих опыт работы в хлебопекарном производстве, преподаватели или мастера производственного обучения - 4 чел.

Кол-во постов-рабочих мест	1	2	3	25
Кол-во студентов							
От 1 до 5	4						
От 6 до 10		4					
От 11 до 15			4				
От 16 до 20				4			
От 21 до 25					6		
От 26 и более						6	

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Хлебопечение» - 3.

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

И инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2 – приложение №3



3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

1. Форма участия

Индивидуальная.

2. Модули задания и необходимое время

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	МОДУЛЬ А – Организация работы	10,75	4 часа
2	МОДУЛЬ В - Методы плетения (вариативный)	5,75	
3	МОДУЛЬ С - Хлеба	5,50	
Итого:		22,0	

Модули с описанием работ

С 1 – День 1

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с рабочими и унифицированными рецептурами, а также описанием технологического процесса для всех модулей.

Модуль В: Методы плетения (вариативный)

Каждый участник должен согласно задания выполнить определённый вид и количество плетёных изделий, согласно представленной схемы.

Требования:

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается (кроме солода). В портфолио указывается унифицированная рецептура. Количество теста будет зависеть от массы и количества тестовых заготовок.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



Модуль С: Хлеба

Ржано-пшеничный хлеб.

Процентное содержание ржаной и пшеничной муки в рецептуре рассчитывается согласно представленного задания. Улучшитель не допускается кроме солода.

Запрещено использовать фрукты, орехи.

Количество:

6 штук одинаковой свободной формы.

Вес: 550 - 600г. после выпечки.

3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 балла.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,0	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Хлеба	4,50	1,00	5,50
Итого:		17,5	4,00	22,0

Экспертные - 18,0

4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 3 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.2

3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1:

С -1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	9.00-10.00	Регистрация экспертов
	10.00- 13.00	Работа с экспертами. Распределение ролей – обязанности экспертов. Правила поведения на ДЭ. Правила оценивания (работа группами согласно графика, работа субъективной группы и объективной группы). Изучение критериев оценок. Изучение Экзаменационного Задания с внесенными от 30% изменениями. Техника безопасности. Обсуждение плана работы.
	13.00- 14.00	Регистрация учащихся
	14.00- 16.00	Работа с учащимися. Обсуждение графика ДЭ, правила поведения. Экзаменационное задание с 30% изменениями. Техника безопасности. Жеребьевка. Инструктаж на рабочем месте. Получение сырья.

План работы участников и экспертов день С1:

С 1	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	8.30-8.40	Сбор и регистрация участников и экспертов
	8.40-8.50	Инструктаж по техники безопасности
	8.50-9.00	Подготовка рабочего места
	9.00-13.00	Работа учащихся 1 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Хлеба)
	13.00-14.40	Обед
	14.40-14.50	Инструктаж по техники безопасности
	14.50-15.00	Подготовка рабочего места
	15.00-19.00	Работа учащихся 2 смена. Модули:

		А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Хлеба)
	15.10- 20.10	Оценка экспертами выполнение Модулей А,В,С
	20.30	Работа с системой CIS

3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

Дата разработки: «28» Августа 2018 г.

План застройки площадки:



Условные обозначения

	Перегородка 1000 мм.		Холодильный шкаф
	Стекло (1000 снизу глухое)		Огнетушитель
	Стена 2500 мм.		Аптечка первой помощи
	Стол производственный		Кулер
	Мойка		Ноутбук/компьютер
	Стол офисный		МФУ
	Стул		Корзина для мусора
	Вешалка		Подключение холодной и горячей воды
	Розетка 220В		Подключение холодной воды
	Розетка 380В		



**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1
для демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции
«Хлебопечение»**

4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1

Паспорт комплекта оценочной документации КОД по компетенции «Хлебопечение» разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессиям 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации

Раздел спецификации стандарта компетенции	
Раздел	Организация и управление работой
1	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <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 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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 и понимать:</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:</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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Компетенция общения и межличностных отношений</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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	<p>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 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
- Специалист должен:**
- 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полным 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.
5	<p>Процесс приготовления и брожения теста</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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 безопарный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий • Преимущества использования различных видов закваски, теста на жидком полуфабрикате и густом полуфабрикате, таких как опара, бига и многие другие • Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски • Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски • Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного • Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.

	<p>Специалист должен:</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 заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей • Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий • Регулировать процесс брожения • Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы • Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий • Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции.
6	<p>Формовать и украшать изделия из теста</p>
	<p>Необходимо знать и понимать:</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять разнообразные техники формования теста

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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	<p style="text-align: center;">Процесс выпечки и хранения готовых изделий</p>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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:</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 состоявшихся 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. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 балла.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,0	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Хлеба	4,05	1,45	5,50
Итого:		17,55	4,45	22,0

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество независимых экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена, прошедших обучение по стандартам Ворлдскиллс Россия, получивших свидетельство и имеющих опыт работы в хлебопекарном производстве, преподаватели или мастера производственного обучения - 4 чел.

Кол-во постов-рабочих мест \ Кол-во студентов	1	2	3	25
От 1 до 5	4						
От 6 до 10		4					
От 11 до 15			4				
От 16 до 20				4			
От 21 до 25					6		
От 26 и более						6	

Минимальное количество рабочих мест по компетенции «Хлебопечение» - 3.

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

И инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1 – приложение №4



4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

1. Форма участия

Индивидуальная.

2. Модули задания и необходимое время

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	МОДУЛЬ А – Организация работы	10,75	4 часа
2	МОДУЛЬ В - Методы плетения (вариативный)	5,75	
3	МОДУЛЬ С - Хлеба	5,50	
Итого:		22,0	

Модули с описанием работ

С 1 – День 1

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с рабочими и унифицированными рецептурами, а также описанием технологического процесса для всех модулей.

Модуль В: Методы плетения (вариативный)

Каждый участник должен согласно задания выполнить определённый вид и количество плетёных изделий, согласно представленной схеме.

Требования:

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается (кроме солода). В портфолио указывается унифицированная рецептура. Количество теста будет зависеть от массы и количества тестовых заготовок.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



Модуль С: Хлеба

Пшеничный хлеб.

Количество: 6 штук изделий

Вес: 600 г. тестовая заготовка

Улучшитель не допускается кроме солода.

Дополнительные вкусы и ароматы не допускаются.

Формы: 3 различные

- 2х 600 г. свободная форма
- 2х 600 г. свободная форма
- 2х 600 г. вариативная тематика

3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Экспертные и объективные) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 22,0 балла.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Экспертная	Объективная	Общая
А	Организация работы на площадке	9,0	1,75	10,75
В	Плетеные изделия	4,50	1,25	5,75
С	Хлеба	4,05	1,45	5,50
Итого:		17,55	4,45	22,0

Экспертные – 17,55

4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 2 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.1

4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С -1	9.00-10.00	Регистрация экспертов
	10.00- 13.00	Работа с экспертами. Распределение ролей – обязанности экспертов. Правила поведения на ДЭ. Правила оценивания (работа группами согласно графика, работа субъективной группы и объективной группы). Изучение критериев оценок. Изучение Экзаменационного Задания с внесенными от 30% изменениями. Техника безопасности. Обсуждение плана работы.
	13.00- 14.00	Регистрация учащихся
	14.00- 16.00	Работа с учащимися. Обсуждение графика ДЭ, правила поведения. Экзаменационное задание с 30% изменениями. Техника безопасности. Жеребьевка. Инструктаж на рабочем месте. Получение сырья.

План работы участников и экспертов день С1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С 1	8.30-8.40	Сбор и регистрация участников и экспертов
	8.40-8.50	Инструктаж по техники безопасности
	8.50-9.00	Подготовка рабочего места
	9.00-13.00	Работа учащихся 1 смена. Модули: А (Организация работы), В (Техника плетения), С (Хлеба)
	13.00-14.40	Обед
	14.40-14.50	Инструктаж по техники безопасности
	14.50-15.00	Подготовка рабочего места
	15.00-19.00	Работа учащихся 2 смена. Модули: А (Организация работы),

		В (Техника плетения), С (Хлеба)
	15.10- 20.10	Оценка экспертами выполнение Модулей А,В,С
	20.30	Работа с системой CIS

4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

Дата разработки: «28» Августа 2018 г.

План застройки площадки:



Условные обозначения

	Перегорodka 1000 мм.		Холодильный шкаф
	Стекло (1000 снизу глухое)		Огнетушитель
	Стена 2500 мм.		Аптечка первой помощи
	Стол производственный		Кулер
	Мойка		Ноутбук/компьютер
	Стол офисный		МФУ
	Стул		Корзина для мусора
	Вешалка		Подключение холодной и горячей воды
	Розетка 220В		Подключение холодной воды
	Розетка 380В		

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация, принявшая решение о проведении демонстрационного экзамена (далее – организация), из комплектов оценочной документации, содержащихся в настоящих Оценочных материалах, выбирает один КОД, о чем уведомляет Союз не позднее, чем за три месяца до даты проведения.

Выбирая КОД в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, организация соглашается с:

а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;

б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;

в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;

г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

В соответствии с выбранным КОД образовательная организация, проводящая демонстрационный экзамен в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации, корректирует образовательные программы по соответствующим профессиям, специальностям и направлениям подготовки, разрабатывает регламентирующие документы и организует подготовку к демонстрационному экзамену. При этом, выбранный КОД утверждается образовательной организацией в качестве требований к проведению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена без внесения в него каких-либо изменений.

Не допускается внесение изменений в утвержденные КОД, исключение элементов или их дополнение, включая оценочную схему.

При выявлении на площадках проведения демонстрационного экзамена любых случаев внесения изменений в утвержденные КОД, Союз оставляет за собой право аннулировать результаты демонстрационного экзамена с последующим лишением статуса центра проведения демонстрационного экзамена и применением мер взыскания в отношении членов экспертной группы в рамках своих полномочий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 – Инфраструктурный лист для КОД № 2.1

Приложение №2 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.3

Приложение №3 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.2

Приложение №4 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.1