



**УТВЕРЖДЕНО**  
Правлением Союза  
(Протокол №17 от 19.12.2017 г.)

**ОДОБРЕНО**  
Решением Экспертного совета  
при Союзе «Агентство развития  
профессиональных сообществ  
и рабочих кадров  
«Молодые профессионалы  
(Ворлдскиллс Россия)»  
(Протокол № 43/12 от 15.12.2017 г.)

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....                                                                                   | 3  |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....                                                       | 5  |
| 1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1 .....                                                                 | 12 |
| 1.1. Паспорт комплекта оценочной документации .....                                                          | 13 |
| 1.2. Образец задания для демонстрационного экзамена .....                                                    | 24 |
| 1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....                        | 33 |
| 1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия..... | 36 |
| Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена .....                                                | 36 |
| 2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2 .....                                                                 | 38 |
| 2.1. Паспорт комплекта оценочной документации .....                                                          | 39 |
| 2.2. Образец задания для демонстрационного экзамена .....                                                    | 50 |
| 2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....                        | 56 |
| 2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия..... | 58 |
| Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена .....                                                | 58 |
| 3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 3 .....                                                                 | 60 |
| 3.1. Паспорт комплекта оценочной документации .....                                                          | 61 |
| 3.2. Образец задания для демонстрационного экзамена .....                                                    | 69 |
| 3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....                        | 75 |
| 3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия..... | 76 |
| Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена .....                                                | 76 |
| 4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....                                                                            | 78 |
| 5. ПРИЛОЖЕНИЯ.....                                                                                           | 80 |

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **к оценочным материалам для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»**

Оценочные материалы, разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД) трёх уровней:

- КОД № 1 - комплект максимального уровня, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 100 и продолжительностью 15,5 часов для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

- КОД № 2 с максимально возможным баллом 48,45 и продолжительностью 9 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по основным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

- КОД № 3 - комплект минимального уровня, предусматривающий задания с максимально возможным баллом 21,6 и продолжительностью 5 часов, для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение».

Каждый КОД содержит:

1) 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).

2) инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

3) образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

4) инфраструктурный лист;

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

6) 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:**

- Пекарская куртка- китель- белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе (на груди слева) могут быть нанесены логотипы Wordskills Russia, допускается логотип учебного учреждения, на воротнике допускается логотип флага России или региона. Размещение логотипов рекламного характера запрещены. Рукав до локтя.

- Брюки – однотонные, темного цвета;
- Головной убор – пекарской колпак или косынка;
- Фартук (передник) – любого цвета, однотонный;
- Обувь – специализированная, закрытая, безопасная.

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 деформирующимся 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 нарезки 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. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.



**1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ  
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

## **1.1. 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.

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

| <b>Раздел спецификации стандарта компетенции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел</b>                                    | <b>Организация и управление работой</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>1</b>                                         | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Принципы ведения бизнеса</li> <li>● Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</li> <li>● Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов</li> <li>● Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях</li> <li>● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li> <li>● Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки</li> <li>● Правильно обращаться с сырьём</li> <li>● Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li> <li>● Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li> <li>● Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li> <li>● Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам</li> <li>● Профессионально организовывать рабочий процесс</li> <li>● Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</li> <li>● Работать согласно заданным тематикам</li> <li>● Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам</li> <li>● Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</li> <li>● Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях</li> <li>● Выполнять работу в срок</li> <li>● Вовремя выполнять все заказы клиентов</li> </ul> |
| <b>2</b>                                         | <b>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий.</li> <li>● Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>● Причины порчи пищи</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</li> <li>● Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>● Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли</li> <li>● Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»</li> <li>● Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>● Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП</li> <li>● Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>● Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>● Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul> |
| 3 | <b>Компетенция общения и межличностных отношений</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи</li> <li>● Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации</li> <li>● Правовые ограничения по презентации рекламных материалов</li> <li>● Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами</li> <li>● Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</li> <li>● Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>● Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента</li> <li>● Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>● Быть полезным своей команде</li> <li>● Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи</li> <li>● Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным</li> <li>● Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>● Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам</li> <li>● Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения</li> <li>● Планировать и реализовывать рекламные кампании</li> <li>● Следовать подробным письменным и устным инструкциям</li> <li>● Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul> |
| 4 | <p><b>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



Специалист должен знать и понимать:

- Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества
- Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру
- Применение цветов, подбор сбалансированного вкуса и структуры изделий
- Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции
- Процесс создания внешнего вида, текстуры 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
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
- Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы 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 внешнего вида, текстуры и вкуса

Специалист должен:

- Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия
- 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 правильные ингредиенты и приправы
- Изобретать новые продукты, 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 правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
- Эффективно использовать подходящие ароматические добавки

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <ul style="list-style-type: none"><li>● Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов</li><li>● Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены</li><li>● Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям</li></ul> |
| <b>5</b> | <b>Процесс приготовления и брожения теста</b>                                                                                                                                                                                                                                      |

Специалист должен знать и понимать:

- 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 разных способов закваски теста на жидком 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

Пекарь 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, формирование вкуса и аромата
- Регулировать процесс брожения
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <p><b>Формировать и украшать изделия из теста</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия</li> <li>● Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>● Правильно обрабатывать тесто после его брожения</li> <li>● Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам</li> <li>● Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия</li> <li>● Проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента</li> <li>● Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия</li> <li>● Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> <li>● Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания</li> <li>● Применять различные техники формовки</li> <li>● Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой</li> <li>● Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.</li> <li>● Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое</li> <li>● Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий</li> </ul> |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <b>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul> |

Специалист должен:

- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы
- Правильно обрабатывать тесто после его брожения
- Правильно формировать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
- Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия
- Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента
- Одинаково формировать 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 украшая их до выпекания
- Применять различные техники формовки
- Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой
- Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.
- Использовать различные виды теста, чтобы формировать и изготавливать сладкие и пряные 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

Специалист должен:

- Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки
- Работать с различными типами печей и фритюрниц
- Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения
- Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку
- Достичь необходимого подъема теста в печи расстойшихся изделий
- Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба
- Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба
- Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания
- Завершать украшение изделий с помощью различных техник
- Украшать кондитерские изделия
- Глазировать хлебобулочные изделия
- Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки
- Выкладывать изделия для продажи

## 2. Обобщенная оценочная ведомость

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов.

| Раздел | Критерий                       | Оценки                                  |             |       |
|--------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это<br>применимо) | Объективная | Общая |
| А      | Организация работы на площадке | 13.4                                    | 12,9        | 26,3  |
| В      | Техника плетения               | 6.5                                     | 1.0         | 7.5   |
| С      | Пикантная закуска              | 2.0                                     | 9.5         | 11.5  |
| Д      | Хлеба                          | 10                                      | 3.45        | 13.45 |
| Е      | Тайные булочки                 | 3.5                                     | 0,5         | 4,0   |
| Ф      | Сладкие бриоши                 | 8.2                                     | 1.7         | 9.9   |
| Г      | Арт - класс                    | 9.5                                     | 1.5         | 11.0  |
| Н      | Слоёные изделия                | 11.0                                    | 2.0         | 13.0  |
| І      | Сэндвичи                       | 2.65                                    | 0.7         | 3,35  |
|        | Итого:                         | 66.75                                   | 33.25       | 100   |

## 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» - 4 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 3 участников.

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

Не допускаются улучшители, подкислители

**Инфраструктурный лист для КОД № 1 – приложение № 1.**

## 1.2. Образец задания для демонстрационного экзамена



### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 16,5 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     | <b>МОДУЛЬ А – подготовка «Хлеб для особого случая»</b> | 26,3              | 16,5 часов          |
| 2     | <b>МОДУЛЬ В – Методы плетения (Тайный)</b>             | 7,50              |                     |
| 3     | <b>МОДУЛЬ С – Пикантная закуска</b>                    | 11,50             |                     |
| 4     | <b>МОДУЛЬ D – Хлеба</b>                                | 13,45             |                     |
| 5     | <b>МОДУЛЬ Е – Тайные булочки</b>                       | 4,0               |                     |
| 6     | <b>МОДУЛЬ F – Сладкие бриоши</b>                       | 9,90              |                     |
| 7     | <b>МОДУЛЬ G – Арт-класс</b>                            | 11,0              |                     |
| 8     | <b>МОДУЛЬ H – Слоёные изделия (дрожжевые)</b>          | 13,00             |                     |
| 9     | <b>МОДУЛЬ I – Сэндвичи</b>                             | 3,35              |                     |

### Модули с описанием работ

**Модуль 1: Подготовка.** Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей А—1. Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организацию рабочего места.

Участник принимает заказ от заказчика. Затем должен выполнить всю подготовку, необходимую для выполнения желания заказчика, и подготовить заказ до конца С2. Это включает в себя рецептуру и рисунок конечного изделия. Подготовленная рецептура и расписанный план должны быть представлены экспертам в С1. Изделия должны быть закончены в С2.

**Модуль 2: Методы плетения (Тайный)** Каждый участник должен сделать определённый вид и количество плетёного хлеба.

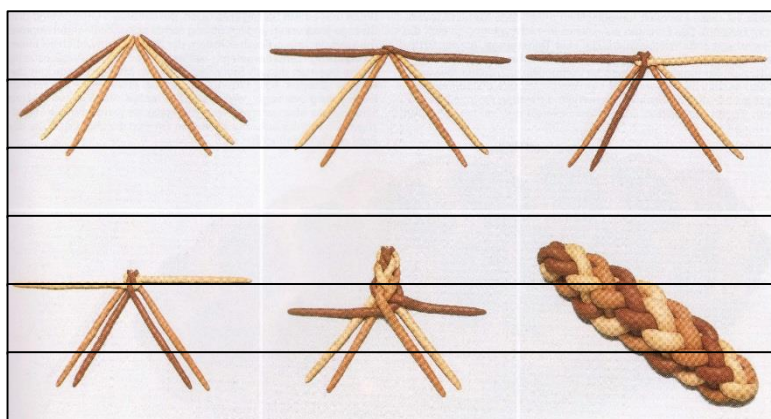
Все эксперты должны иметь инструкции разных методов техники плетения. Эта идея включает в себя составление рецептуры, технологии и требования к готовым изделиям вместе с инструкцией в картинке.

Эксперт может проверить технику плетения и предложить, как минимум 5 видов техники плетения. **Один стиль** методом жеребьевки выбирается в день С-2. Участник должен предоставить рецептуру, технологию приготовления в день С1.

#### Требования

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается кроме солода. Готовое изделие нужно предоставить на презентационном столе в С1. Рецепт теста должна в портфолио с указанием готового веса. Количество теста будет зависеть от техники плетения.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



#### Модуль 3:

#### Пирог Киш.

Количество: 15шт x диаметром 10 – 12 см

### **Лепешка Фокаччо.**

Использование улучшителя не допускается, кроме солода. Изделия должны быть приготовлены в день С1 и храниться до дня С3

#### ***Количество:***

6 изделий лепешки Фокаччо одного вкуса.

**Вес:** 500г. после выпечки.

10 изделий для Сэндвич - фокаччо (вес выпеченного полуфабриката не регламентирован )

### **Модуль 4: Пшеничный хлеб.**

***Количество:***10 штук изделий

**Вес:** 600 g тестовая заготовка

Улучшитель не допускается кроме солода.

Дополнительные вкусы и ароматы не допускаются.

Формы: 3 различные

- 3х 600 г свободная форма
- 3х 600 г свободная форма
- 4х 600 г на тему «Абу-Даби»

### **Ржано- пшеничный хлеб.**

Тесто должно содержать 60% ржаной муки от всего веса муки. Тесто должно быть приготовлено с использованием активной закваски и дрожжей.

Улучшитель не допускается кроме солода.

Запрещено использовать фрукты, орехи.

***Количество:***12 штук одинаковой свободной формы.

**Вес:** 500г. после выпечки.

**Модуль 5: Слоёные изделия (дрожжевые)** Из слоёного теста участник делает 4 различных изделия

**Круассаны.**

**Количество:** 15 изделий

**Вес:** 50–60г. после выпечки

**Датская слойка.**

**Количество:** 2 различных вида по 15 шт каждого.

**Вес:** 70 – 85 г. готового изделия

1 вид Датской слойки, 15 штук должен быть приготовлен с солёной начинкой.

Изделие должно быть украшено до или после выпечки.

**Модуль 6: Сладкие бриоши**

Тесто должно быть сдобным. (запрещено использовать слоёное)

**Количество:** 4 различных вида по 15 штук

1 - вид должен быть без начинки

2 - вида должны быть с начинкой

1 - вид должен быть изготовлен с тайной начинкой

**Вес:** изделий без начинки 40-50 г после выпечки, с начинкой 60 – 80 г после выпечки

Начинка вносится до выпечки. Только покрытие нейтральным гелем разрешено после выпечки.

Готовое изделие нужно предоставить на презентационном столе в С1.

**Модуль 7: Сэндвичи**

**Сэндвичи**

Участник должен сделать 10 сэндвичей из теста, приготовленного в С1. Сэндвич должен иметь общий вес 150 г.

### **Модуль 8: Декоративная работа**

Арт-класс должен быть рекламировать Фокаччо - сэндвич, который будет сделан в день С1 модуль I. Как минимум один Фокаччо должен быть в арт-классе. Фокаччо- сэндвич должен быть представлен в день С3.

Каждый участник должен работать с двумя видами теста, дрожжевое и одно без дрожжевое.

Максимальные размеры: 60 см \* 60 см\* 80 см

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне. Только съедобные элементы должны быть представлены в арт-классе и использованы при сборке.

Арт-класс должен стоять до конца дня С 4. Участник презентует арт-класс в С3. Он должен сказать идею арт-класса, как он будет размещён в журнале и как это поможет продать изделие.

Время презентации - 2 минуты. Эта презентация будет проведена сразу после 5-часовой смены на 3-й день.

### **Модуль 9: Тайные хлебные булочки**

В тайной корзине будет находиться сырьё, которое, можно использовать, представленное в С1.

**Количество:** 24 булочки одинаковой формы.

**Вес:** 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы в день С2 вместе с рецептурой.

## Финальная презентация

К концу дня СЗ на презентационном столе должно быть представлено одно изделие из каждого модуля. Не допускается наличие подставок или других декоративных материалов. Главный эксперт должен показать пример расположения изделий на столе.

### 3. Критерии оценки

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов.

Таблица 2.

| Раздел | Критерий                       | Оценки                               |             |       |
|--------|--------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это применимо) | Объективная | Общая |
| A      | Организация работы на площадке | 13.4                                 | 12,9        | 26,3  |
| B      | Техника плетения               | 6.5                                  | 1.0         | 7.5   |
| C      | Пикантная закуска              | 2.0                                  | 9.5         | 11.5  |
| D      | Хлеба                          | 10                                   | 3.45        | 13.45 |
| E      | Тайные булочки                 | 3.5                                  | 0,5         | 4,0   |
| F      | Сладкие бриоши                 | 8.2                                  | 1.7         | 9.9   |
| G      | Арт - класс                    | 9.5                                  | 1.5         | 11.0  |
| H      | Слоёные изделия                | 11.0                                 | 2.0         | 13.0  |
| I      | Сэндвичи                       | 2.65                                 | 0.7         | 3,35  |
|        | Итого:                         | 66.75                                | 33.25       | 100   |

**Субъективные оценки - 66.75 баллов**

### **Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Соответствие санитарной одежды и обуви
- ✓ Соблюдение техники безопасности
- ✓ Соблюдение лимита времени
- ✓ Остатки теста
- ✓ Предварительное тесто (опара, закваска)
- ✓ Соблюдение санитарно- гигиенических правил
- ✓ Портфолио

### **Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Организация рабочего процесса
- ✓ Организация рабочего места.
- ✓ Профессиональные навыки работы с тестом (Участник должен показать профессиональные навыки работы с тестом на всех этапах)
  - ✓ Соблюдение чистоты рабочего места в процессе и по окончании работы (через 10 мин)
  - ✓ Соблюдение чистоты и организация рабочего пространства холодильника
- ✓ Рациональное использование сырья
- ✓ Навыки работы на оборудовании

### **Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Количество. Соответствие заданию.
- ✓ Вес готового изделия по заданию

### **Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

- ✓ Внешний вид
- ✓ Вкус и аромат
- ✓ Пропеченность изделия
- ✓ Структура мякиша
- ✓ Техника плетения.
- ✓ Структура изделия
- ✓ Соответствие тематике
- ✓ Форма изделия.
- ✓ Детали
- ✓ Общее впечатление.
- ✓ Коэффициент сложности
- ✓ Аккуратность
- ✓ Качество выпечки и вкуса
- ✓ Креативность и сложность изготовления.



### 1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

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

План работы участников и экспертов день С 1:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                                         |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| С 1 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                                  |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                                         |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                                      |
|     | 9.00-14.00   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, В(Техника плетения), С (Пикантная закуска) |
|     | 14.00-15.00  | Обед                                                                                       |
|     | 14.50-15.00  | Инструктаж по техники безопасности                                                         |
|     | 15.00-15.10  | Уборка рабочего места                                                                      |
|     | 15.10-20.10  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, В(Техника плетения), С (Пикантная закуска) |
|     | 15.10- 20.10 | Оценка экспертами выполнение Модулей А,С                                                   |
|     | 20.30        | Работа с системой CIS                                                                      |

План работы участников и экспертов день С 2:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                            |  |
|-----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|
| С 2 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                     |  |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                            |  |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                         |  |
|     | 9.00-13.30   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),,D (Хлеба), Е ( Тайные булочки) |  |
|     | 13.30-14.00  | Обед                                                                          |  |
|     | 14.00-14.10  | Инструктаж по техники безопасности                                            |  |
|     | 14.10-14.20  | Уборка рабочего места                                                         |  |
|     | 14.20-18.50  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),,D (Хлеба), Е ( Тайные булочки) |  |
|     | 14.20- 19.00 | Оценка экспертами выполнения Модулей А,Е,В                                    |  |
|     | С 19.00      | Работа с системой CIS                                                         |  |
|     |              |                                                                               |  |
|     |              |                                                                               |  |

План работы участников и экспертов день С 3:

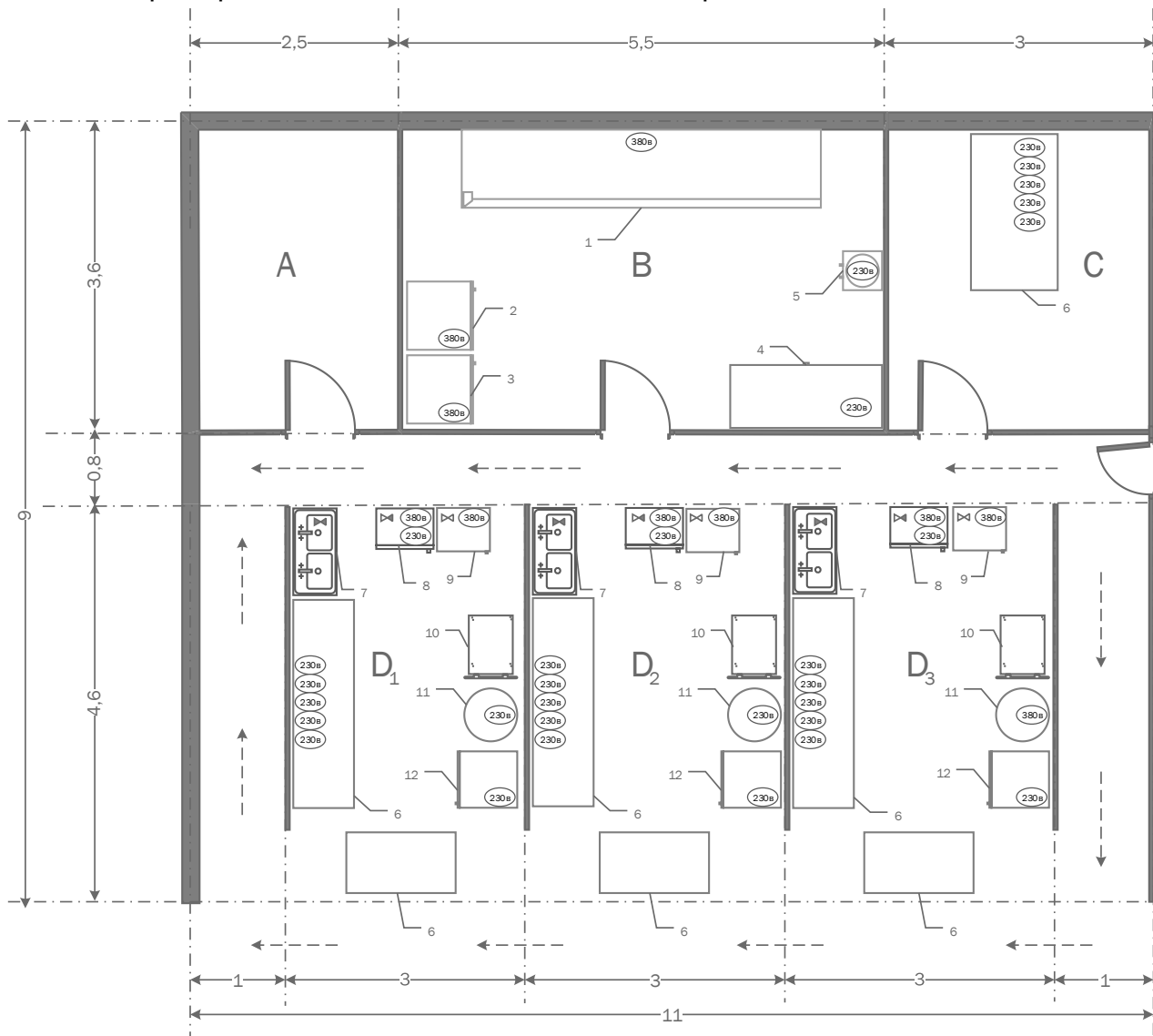
|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                                   |  |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| С 3 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                            |  |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                                   |  |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                                |  |
|     | 9.00-13.00   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, Н (Слоёные изделия), G (Арт – класс) |  |
|     | 13.00-14.00  | Обед                                                                                 |  |
|     | 13.50-14.00  | Инструктаж по техники безопасности                                                   |  |
|     | 14.00-14.10  | Уборка рабочего места                                                                |  |
|     | 14.10-19.10  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),,Н (Слоёные изделия),G (Арт – класс)   |  |
|     | 14.10- 19.10 | Оценка экспертами выполнение Модулей А,D, Н, G                                       |  |
|     | 19.30        | Работа с системой CIS                                                                |  |
|     |              |                                                                                      |  |
|     |              |                                                                                      |  |

План работы участников и экспертов день С 4:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                               |
|-----|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| С 4 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                        |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                               |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                            |
|     | 9.00-12.00   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, I (Сэндвичи), F (Сладкие бриоши) |
|     | 12.00-13.00  | Обед                                                                             |
|     | 12.50-13.00  | Инструктаж по техники безопасности                                               |
|     | 13.00-13.10  | Уборка рабочего места                                                            |
|     | 13.10-18.10  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, I (Сэндвичи), F (Сладкие бриоши) |
|     | 13.10- 18.10 | Оценка экспертами выполнение Модулей А,, I, F                                    |
|     | 18.30        | Работа с системой CIS                                                            |

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

Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>А- раздевалка<br/> В – склад<br/> С – комната экспертов<br/> D<sub>1</sub>,D<sub>2</sub>,D<sub>3</sub> – рабочая зона</p> <p>✂ – подвод холодной воды</p> <p>✂ ✂ – подвод холодной воды и канализации</p> <p>✂ – подвод холодной и горячей воды и канализации</p> <p>Ⓜ<sub>230В</sub> – электрическая розетка на 230 В</p> <p>Ⓜ<sub>380В</sub> – электрическая розетка на 380 В</p> | <p>1 - стол с весами<br/> 2,3 - морозильные камеры<br/> 4- холодильный шкаф<br/> 5- куллер<br/> 6- стол<br/> 7-мойка<br/> 8- конвекционная печь с расстойным шкафом<br/> 9- конвекционная печь<br/> 10 – тележка- шпилька<br/> 11- тестомесильная машина<br/> 12- холодильник.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ  
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

## 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.

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

|               | <b>Раздел спецификации стандарта компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел</b> | <b>Организация и управление работой</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1</b>      | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</li><li>● Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li><li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях</li></ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li><li>● Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки</li><li>● Правильно обращаться с сырьём</li><li>● Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li><li>● Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li><li>● Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li><li>● Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам</li><li>● Профессионально организовывать рабочий процесс</li><li>● Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</li><li>● Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам</li><li>● Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</li><li>● Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях</li><li>● Выполнять работу в срок</li><li>● Вовремя выполнять все заказы клиентов</li></ul> |
| <b>2</b>      | <b>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>● Причины порчи пищи</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле</li> <li>● Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>● Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли</li> <li>● Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»</li> <li>● Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>● Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>● Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>● Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul> |
| 3 | <b>Компетенция общения и межличностных отношений</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи</li> <li>● Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации</li> <li>● Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами</li> <li>● Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</li> <li>● Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>● Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента</li> <li>● Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>● Быть полезным своей команде</li> <li>● Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи</li> <li>● Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным</li> <li>● Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>● Планировать и реализовывать рекламные кампании</li> <li>● Следовать подробным письменным и устным инструкциям</li> <li>● Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul> |
| 4 | <p><b>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Специалист должен знать и понимать:

- Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества
- Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру
- Применение цветов, подбор сбалансированного вкуса и структуры изделий
- Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции
- Процесс создания внешнего вида, текстуры 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
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
- Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы 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 внешнего вида, текстуры и вкуса

Специалист должен:

- Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия
- 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 правильные ингредиенты и приправы
- Изобретать новые продукты, 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 правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
- Эффективно использовать подходящие ароматические добавки

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <ul style="list-style-type: none"><li>● Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов</li><li>● Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены</li><li>● Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям</li></ul> |
| <b>5</b> | <b>Процесс приготовления и брожения теста</b>                                                                                                                                                                                                                                      |

Специалист должен знать и понимать:

- 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 разных способов закваски теста на жидком 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

Пекарь 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, формирование вкуса и аромата
- Регулировать процесс брожения
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | <p><b>Формировать и украшать изделия из теста</b></p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия</li> <li>● Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>● Правильно обрабатывать тесто после его брожения</li> <li>● Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам</li> <li>● Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия</li> <li>● Проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента</li> <li>● Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия</li> <li>● Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> <li>● Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания</li> <li>● Применять различные техники формовки</li> <li>● Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой</li> <li>● Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.</li> <li>● Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое</li> <li>● Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий</li> </ul> |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <b>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul> |

Специалист должен:

- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы
- Правильно обрабатывать тесто после его брожения
- Правильно формировать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
- Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия
- Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента
- Одинаково формировать 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 украшая их до выпекания
- Применять различные техники формовки
- Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой
- Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.
- Использовать различные виды теста, чтобы формировать и изготавливать сладкие и пряные 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

Специалист должен:

- Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки
- Работать с различными типами печей и фритюрниц
- Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения
- Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку
- Достичь необходимого подъема теста в печи расстойшихся изделий
- Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба
- Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба
- Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания
- Завершать украшение изделий с помощью различных техник
- Украшать кондитерские изделия
- Глазировать хлебобулочные изделия
- Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки
- Выкладывать изделия для продажи

## 2. Обобщенная оценочная ведомость

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 48,45 баллов.

| Раздел | Критерий                       | Оценки                                  |             |       |
|--------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это<br>применимо) | Объективная | Общая |
| А      | Организация работы на площадке | 5,8                                     | 4,7         | 10,5  |
| В      | Техника плетения               | 6.5                                     | 1.0         | 7.5   |
| Д      | Хлеба                          | 10.0                                    | 3.45        | 13.45 |
| Е      | Тайные булочки                 | 3.5                                     | 0,5         | 4,0   |
| Н      | Слоёные изделия                | 11.0                                    | 2.0         | 13.0  |
|        | Итого:                         | 36,8                                    | 11,65       | 48,45 |

## 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» - 4 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 3 участников.

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

Не пускаются улучшители, подкислители



**Инфраструктурный лист для КОД № 2 – приложение № 2.**

## 2.2. Образец задания для демонстрационного экзамена



### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 9 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     | <b>МОДУЛЬ А – подготовка</b>                  | 10,5              | 9 часов             |
| 2     | <b>МОДУЛЬ В – Методы плетения (Тайный)</b>    | 7,5               |                     |
| 4     | <b>МОДУЛЬ D – Хлеба</b>                       | 13,45             |                     |
| 5     | <b>МОДУЛЬ Н – Слоёные изделия (дрожжевые)</b> | 4,0               |                     |
| 9     | <b>МОДУЛЬ Е – Тайные булочки</b>              | 13,0              |                     |
|       | <b>Итого:</b>                                 | 48,45             |                     |

### Модули с описанием работ

**Модуль 1: Подготовка.** Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей А—1. Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организацию рабочего места.

**Модуль 2: Методы плетения (Тайный)** Каждый участник должен сделать определённый вид и количество плетёного хлеба.

Все эксперты должны иметь инструкции разных методов техники плетения. Эта идея включает в себя составление рецептуры, технологии и требования к готовым изделиям вместе с инструкцией в картинке.

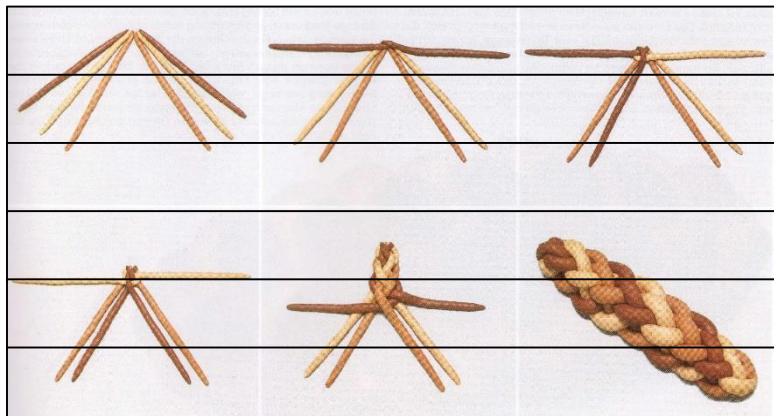
Эксперт может проверить технику плетения и предложить, как минимум 5 видов техники плетения. **Один стиль** методом жеребьевки выбирается в день С-2. Участник должен предоставить рецептуру, технологию приготовления в день С1.

Требования

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла

сливочного. Улучшитель не допускается кроме солода. Готовое изделие нужно предоставить на презентационном столе в С1. Рецепт теста должна в портфолио с указанием готового веса. Количество теста будет зависеть от техники плетения.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



### **Модуль 3: Пшеничный хлеб.**

**Количество:** 10 штук изделий

**Вес:** 600 g тестовая заготовка

Улучшитель не допускается кроме солода.

Дополнительные вкусы и ароматы не допускаются.

Формы: 3 различные

- 3х 600 г свободная форма
- 3х 600 г свободная форма
- 4х 600 г на тему «Абу-Даби»

### **Ржано- пшеничный хлеб.**

Тесто должно содержать 60% ржаной муки от всего веса муки. Тесто должно быть приготовлено с использованием активной закваски и дрожжей. Улучшитель не допускается кроме солода.

Запрещено использовать фрукты, орехи.

**Количество:** 12 штук одинаковой свободной формы.

**Вес:** 500г. после выпечки.

**Модуль 4: Слоёные изделия (дрожжевые)** Из слоёного теста участник

делает 4 различных изделия

### **Круассаны.**

**Количество:** 15 изделий

**Вес:** 50–60г. после выпечки

### **Датская слойка.**

**Количество:** 2 различных вида по 15 шт каждого.

**Вес:** 70 – 85 г. готового изделия

1 вид Датской слойки, 15 штук должен быть приготовлен с солёной начинкой. Изделие должно быть украшено до или после выпечки.

## **Модуль 5: Тайные хлебные булочки**

В тайной корзине будет находиться сырьё, которое, можно использовать, представленное в С1.

**Количество:** 24 булочки одинаковой формы.

**Вес:** 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы в день С2 вместе с рецептурой.

### **Финальная презентация**

К концу дня С3 на презентационном столе должно быть представлено одно изделие из каждого модуля. Не допускается наличие подставок или других декоративных материалов. Главный эксперт должен показать пример расположения изделий на столе.

## **3. Критерии оценки**

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 48,45 баллов.

Таблица 2.

| Раздел | Критерий | Оценки                               |             |       |
|--------|----------|--------------------------------------|-------------|-------|
|        |          | Субъективная<br>(если это применимо) | Объективная | Общая |
|        |          |                                      |             |       |

|   |                                |      |       |       |
|---|--------------------------------|------|-------|-------|
| A | Организация работы на площадке | 5,8  | 4,7   | 10,5  |
| B | Техника плетения               | 6.5  | 1.0   | 7.5   |
| D | Хлеба                          | 10.0 | 3.45  | 13.45 |
| E | Тайные булочки                 | 3.5  | 0,5   | 4,0   |
| H | Слоёные изделия                | 11.0 | 2.0   | 13.0  |
|   | Итого:                         | 36,8 | 11,65 | 48,45 |

**Субъективные оценки - 36,8 баллов**

**Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Соответствие санитарной одежды и обуви
- ✓ Соблюдение техники безопасности
- ✓ Соблюдение лимита времени
- ✓ Остатки теста
- ✓ Предварительное тесто (опара, закваска)
- ✓ Соблюдение санитарно- гигиенических правил
- ✓ Портфолио

**Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Организация рабочего процесса
- ✓ Организация рабочего места.
- ✓ Профессиональные навыки работы с тестом (Участник должен показать профессиональные навыки работы с тестом на всех этапах)
  - ✓ Соблюдение чистоты рабочего места в процессе и по окончании работы (через 10 мин)
  - ✓ Соблюдение чистоты и организация рабочего пространства холодильника
  - ✓ Рациональное использование сырья
  - ✓ Навыки работы на оборудовании

**Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Количество. Соответствие заданию.
- ✓ Вес готового изделия по заданию

**Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

- ✓ Внешний вид
- ✓ Вкус и аромат
- ✓ Пропеченность изделия
- ✓ Структура мякиша
- ✓ Техника плетения.
- ✓ Структура изделия
- ✓ Соответствие тематике
- ✓ Форма изделия.
- ✓ Детали
- ✓ Общее впечатление.
- ✓ Коэффициент сложности
- ✓ Аккуратность
- ✓ Качество выпечки и вкуса
- ✓ Креативность и сложность изготовления.

### 2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

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

План работы участников и экспертов день С 1:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                                          |
|-----|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| С 1 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                                   |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                                          |
|     |              |                                                                                             |
|     | 8.50-13.30   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),,<br>В(Техника плетения),, Н(Слоёные изделия) |
|     | 13.30-14.00  | Обед                                                                                        |
|     | 14.00-14.10  | Инструктаж по техники безопасности                                                          |
|     |              |                                                                                             |
|     | 14.20-18.50  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),,<br>В(Техника плетения),, Н(Слоёные изделия) |
|     | 14.20- 19.00 | Оценка экспертами выполнение Модулей А,Н                                                    |



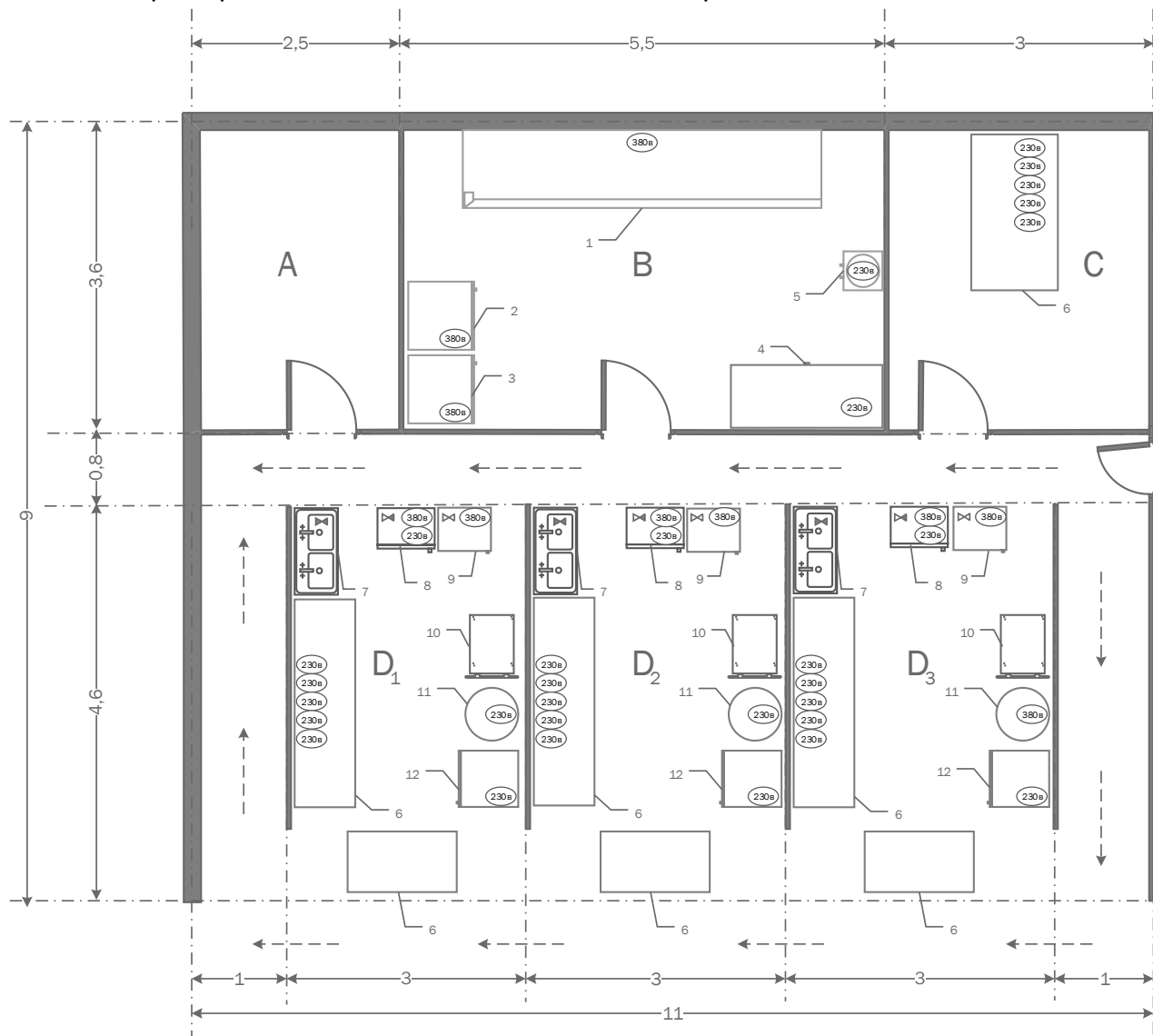
|  |         |                       |
|--|---------|-----------------------|
|  | С 19.00 | Работа с системой CIS |
|--|---------|-----------------------|

План работы участников и экспертов день С 2:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                         |  |
|-----|--------------|----------------------------------------------------------------------------|--|
| С 2 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                  |  |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                         |  |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                      |  |
|     | 9.00-13.30   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),D(Хлеба), Е( Тайные булочки) |  |
|     | 13.30-14.00  | Обед                                                                       |  |
|     | 14.00-14.10  | Инструктаж по техники безопасности                                         |  |
|     | 14.10-14.20  | Уборка рабочего места                                                      |  |
|     | 14.20-18.50  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),D(Хлеба), Е( Тайные булочки) |  |
|     | 14.20- 19.00 | Оценка экспертами выполнения Модулей А,Е,В                                 |  |
|     | С 19.00      | Работа с системой CIS                                                      |  |
|     |              |                                                                            |  |

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

Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>А- раздевалка<br/> В – склад<br/> С – комната экспертов<br/> D<sub>1</sub>,D<sub>2</sub>,D<sub>3</sub> – рабочая зона</p> <p>✂ – подвод холодной воды</p> <p>✂ ✂ – подвод холодной воды и канализации</p> <p>✂ – подвод холодной и горячей воды и канализации</p> <p>Ⓜ<sub>230В</sub> – электрическая розетка на 230 В</p> <p>Ⓜ<sub>380В</sub> – электрическая розетка на 380 В</p> | <p>1 - стол с весами<br/> 2,3 - морозильные камеры<br/> 4- холодильный шкаф<br/> 5- куллер<br/> 6- стол<br/> 7-мойка<br/> 8- конвекционная печь с расстойным шкафом<br/> 9- конвекционная печь<br/> 10 – тележка- шпилька<br/> 11- тестомесильная машина<br/> 12- холодильник.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 3  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ  
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

### 3.1. 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.

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

|               | <b>Раздел спецификации стандарта компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел</b> | <b>Организация и управление работой 5 Организация и управление</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>1</b>      | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</li><li>● Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов</li><li>● Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li><li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях</li></ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li><li>● Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки</li><li>● Правильно обращаться с сырьём</li><li>● Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li><li>● Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li><li>● Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам</li><li>● Профессионально организовывать рабочий процесс</li><li>● Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам</li><li>● Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</li><li>● Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях</li><li>● Выполнять работу в срок</li><li>● Вовремя выполнять все заказы клиентов</li></ul> |
| <b>2</b>      | <b>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>● Причины порчи пищи</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле.</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли</li> <li>● Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»</li> <li>● Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>● Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>● Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>● Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul> |
| <b>3</b> | <b>Компетенция общения и межличностных отношений</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|          | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи</li> <li>● Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>● Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента</li> <li>● Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>● Быть полезным своей команде</li> <li>● Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным</li> <li>● Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>● Следовать подробным письменным и устным инструкциям</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| <b>4</b> | <b>Умело использовать сырьё и создавать рецепты выпечки хлебобулочных изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</li> <li>● Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру</li> <li>● Применение цветов, подбор сбалансированного вкуса и структуры изделий</li> <li>● Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции</li> <li>● Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник</li> <li>● Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур</li> <li>● Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт</li> <li>● Обращение с сырьём посредством технологий производства</li> <li>● Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий</li> <li>● Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур</li> <li>● Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы для производства хлебобулочных изделий</li> <li>● Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки</li> <li>● Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре</li> <li>● Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</li> <li>● Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul> <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия</li> <li>● Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста</li> <li>● Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий</li> <li>● Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</li> <li>● Эффективно использовать подходящие ароматические добавки</li> </ul> |
| 5 | <b>Процесс приготовления и брожения теста</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

Специалист должен знать и понимать:

- 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 разных способов закваски теста на жидком 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

Пекарь 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, формирование вкуса и аромата
- Регулировать процесс брожения
- Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы
- Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>6</b> | <b>Формировать и украшать изделия из теста</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|          | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия</li> <li>● Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>● Правильно обрабатывать тесто после его брожения</li> <li>● Правильно формировать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам</li> <li>● Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия</li> <li>● Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента</li> <li>● Одинаково формировать большие объемы одного и того же изделия</li> <li>● Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> <li>● Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания</li> <li>● Применять различные техники формовки</li> <li>● Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой</li> <li>● Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.</li> <li>● Использовать различные виды теста, чтобы формировать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое</li> <li>● Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий</li> </ul> |
| <b>7</b> | <p><b>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</li> <li>● Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</li> <li>● Теплопередача в разных печах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</li> <li>● Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</li> <li>● Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</li> <li>● Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления изделий</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Специалист должен:

- Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия
- Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы
- Правильно обрабатывать тесто после его брожения
- Правильно формировать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
- Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия
- Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента
- Одинаково формировать 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 украшая их до выпекания
- Применять различные техники формовки
- Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой
- Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.
- Использовать различные виды теста, чтобы формировать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое

Специалист должен:

- Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки
- Работать с различными типами печей и фритюрниц
- Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения
- Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку
- Достичь необходимого подъема теста в печи расстойшихся изделий
- Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба
- Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба
- Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания
- Завершать украшение изделий с помощью различных техник
- Украшать кондитерские изделия
- Глазировать хлебобулочные изделия
- Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки

## 2. Обобщенная оценочная ведомость

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 21,6 баллов

| Раздел | Критерий                       | Оценки                                  |             |       |
|--------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это<br>применимо) | Объективная | Общая |
| А      | Организация работы на площадке | 3,25                                    | 2,35        | 5,6   |
| В      | Техника плетения               | 6,5                                     | 1,0         | 7,5   |
| С      | Пикантная закуска              | 3,5                                     | 1,0         | 4,5   |
| Е      | Тайные булочки                 | 3,5                                     | 0,5         | 4,0   |
|        | Итого:                         | 16,75                                   | 4,85        | 21,6  |

## 3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» - 4 чел.

3.2. Дополнительное количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

1 эксперт на 3 участников.

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

Не допускаются улучшители, подкислители

**Инфраструктурный лист для КОД № 3 – приложение № 3.**

### 3.2. Образец задания для демонстрационного экзамена



## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 5 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     | <b>МОДУЛЬ А – подготовка</b>               | 5,6               | 5 часов             |
| 2     | <b>МОДУЛЬ В – Методы плетения (Тайный)</b> | 7,5               |                     |
| 3     | <b>МОДУЛЬ С – Пикантная закуска</b>        | 4,5               |                     |
| 9     | <b>МОДУЛЬ Е – Тайные булочки</b>           | 4,0               |                     |
|       | <b>Итого:</b>                              | 21,6              |                     |

### Модули с описанием работ

**Модуль 1: Подготовка.** Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей А—1. Участник может использовать день для планирования своей работы и организацию рабочего места.

**Модуль 2: Методы плетения (Тайный)** Каждый участник должен сделать определённый вид и количество плетёного хлеба.

Все эксперты должны иметь инструкции разных методов техники плетения. Эта идея включает в себя составление рецептуры, технологии и требования к готовым изделиям вместе с инструкцией в картинке.

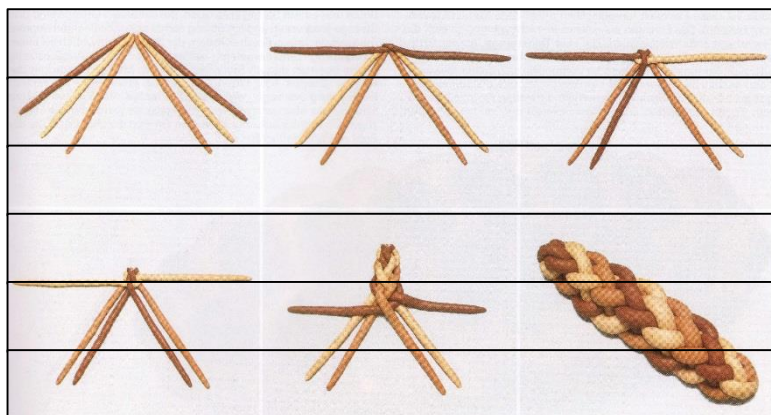
Эксперт может проверить технику плетения и предложить, как минимум

5 видов техники плетения. **Один стиль** методом жеребьевки выбирается в день С-1. Участник должен предоставить рецептуру, технологию приготовления в день С1.

#### Требования

Рецептура: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 150 г масла сливочного. Улучшитель не допускается кроме солода. Готовое изделие нужно предоставить на презентационном столе в С1. Рецептура теста должна в портфолио с указанием готового веса. Количество теста будет зависеть от техники плетения.

Пример техники плетения, предоставленный участнику.



#### Модуль 3:

##### **Лепешка Фокаччо.**

Использование улучшителя не допускается, кроме солода. Изделия должны быть приготовлены в день С1

##### **Количество:**

6 изделий лепешки Фокаччо одного вкуса.

**Вес:** 500г. после выпечки.

#### **Модуль 4: Тайные хлебные булочки**

В тайной корзине будет находиться сырьё, которое, можно использовать, представленное в С1.

**Количество:** 24 булочки одинаковой формы.

**Вес:** 90-100 г после выпечки.

Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.

Булочки должны быть презентованы в день С1 вместе с рецептурой.

#### **Финальная презентация**

К концу дня на презентационном столе должно быть представлено одно изделие из каждого модуля. Не допускается наличие подставок или других декоративных материалов. Главный эксперт должен показать пример расположения изделий на столе.

### **3. Критерии оценки**

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

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 21,6 баллов.

Таблица 2.

| Раздел | Критерий                       | Оценки                                  |             |       |
|--------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------|-------|
|        |                                | Субъективная<br>(если это<br>применимо) | Объективная | Общая |
| А      | Организация работы на площадке | 3,25                                    | 2,35        | 5,6   |
| В      | Техника плетения               | 6,5                                     | 1,0         | 7,5   |
| С      | Пикантная закуска              | 3,5                                     | 1,0         | 4,5   |
| Е      | Тайные булочки                 | 3,5                                     | 0,5         | 4,0   |
|        | Итого:                         | 16,75                                   | 4,85        | 21,6  |



## **Субъективные оценки 16,75 баллов**

### **Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Соответствие санитарной одежды и обуви
- ✓ Соблюдение техники безопасности
- ✓ Соблюдение лимита времени
- ✓ Остатки теста
- ✓ Соблюдение санитарно- гигиенических правил
- ✓ Портфолио

### **Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Организация рабочего процесса
- ✓ Организация рабочего места.
- ✓ Профессиональные навыки работы с тестом (Участник должен показать профессиональные навыки работы с тестом на всех этапах)
  - ✓ Соблюдение чистоты рабочего места в процессе и по окончании работы (через 10 мин)
  - ✓ Соблюдение чистоты и организация рабочего пространства холодильника
  - ✓ Рациональное использование сырья
  - ✓ Навыки работы на оборудовании

### **Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

- ✓ Количество. Соответствие заданию.
- ✓ Вес готового изделия по заданию

### **Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

- ✓ Внешний вид
- ✓ Вкус и аромат
- ✓ Пропеченность изделия
- ✓ Структура мякиша

- ✓ Техника плетения.
- ✓ Структура изделия
- ✓ Соответствие тематике
- ✓ Форма изделия.
- ✓ Детали
- ✓ Общее впечатление.
- ✓ Коэффициент сложности
- ✓ Аккуратность
- ✓ Качество выпечки и вкуса
- ✓ Креативность и сложность изготовления.

### 3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

#### План работы участников и экспертов день С-1

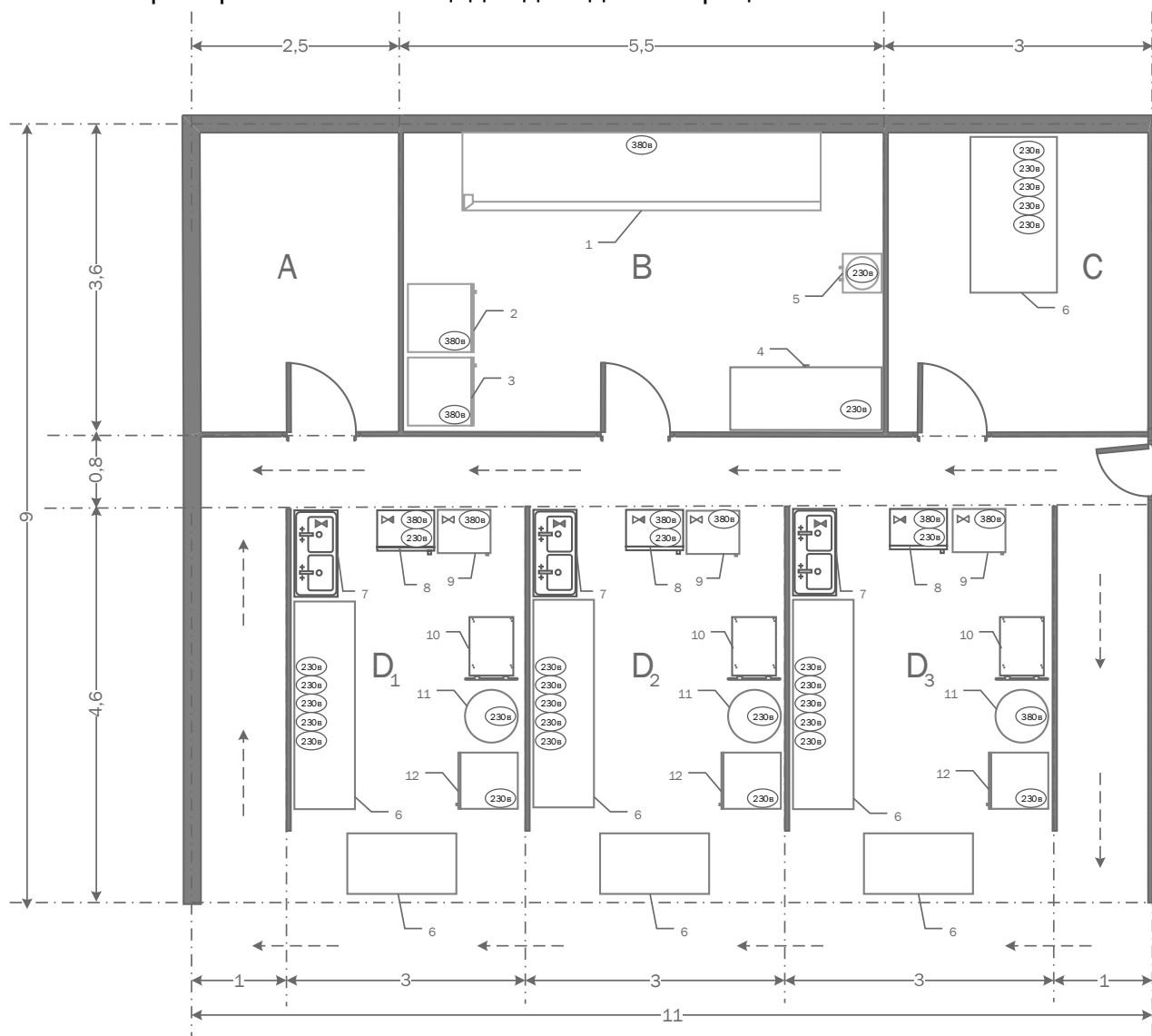
|      | <b>ВРЕМЯ</b>      | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                                             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

#### План работы участников и экспертов день С 1:

|     | <b>ВРЕМЯ</b> | <b>МЕРОПРИЯТИЕ</b>                                                                                           |
|-----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| С 1 | 8.30-8.40    | Сбор и регистрация участников и экспертов                                                                    |
|     | 8.40-8.50    | Инструктаж по техники безопасности                                                                           |
|     | 8.50-9.00    | Уборка рабочего места                                                                                        |
|     | 8.50-14.00   | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, В(Техника плетения), С(Пикантная закуска),Е( Тайные булочки) |
|     | 14.00-15.00  | Обед                                                                                                         |
|     | 14.50-15.00  | Инструктаж по техники безопасности                                                                           |
|     | 15.00-15.10  | Уборка рабочего места                                                                                        |
|     | 15.10-20.10  | Работа учащихся. Модули А(Организация работы),, В(Техника плетения, С(Пикантная закуска),Е( Тайные булочки)  |
|     | 15.10- 20.10 | Оценка экспертами выполнение Модулей А, С,В,Е                                                                |
|     | 20.30        | Работа с системой CIS                                                                                        |

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

Примерная схема площадки для демонстрационного экзамена



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>А- раздевалка<br/> В – склад<br/> С – комната экспертов<br/> D<sub>1</sub>,D<sub>2</sub>,D<sub>3</sub> – рабочая зона</p> <p>✂ – подвод холодной воды</p> <p>✂ ✂ – подвод холодной воды и канализации</p> <p>✂ – подвод холодной и горячей воды и канализации</p> <p>Ⓜ<sub>230В</sub> – электрическая розетка на 230 В</p> <p>Ⓜ<sub>380В</sub> – электрическая розетка на 380 В</p> | <p>1 - стол с весами<br/> 2,3 - морозильные камеры<br/> 4- холодильный шкаф<br/> 5- куллер<br/> 6- стол<br/> 7-мойка<br/> 8- конвекционная печь с расстойным шкафом<br/> 9- конвекционная печь<br/> 10 – тележка- шпилька<br/> 11- тестомесильная машина<br/> 12- холодильник.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 4. 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.

## 5. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 – Инфраструктурный лист для КОД № 1.

Приложение № 2 – Инфраструктурный лист для КОД № 2.

Приложение № 3 – Инфраструктурный лист для КОД № 3.