



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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

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

Таблица 1.

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

Таблица 2.

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

	<p>сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</p> <ul style="list-style-type: none"> – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Подготавливать и правильно использовать инструменты и оборудование – Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки – Правильно обращаться с сырьём – Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы – Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат – Предварительно делать заказ на товары и материалы для выполнения производственного задания согласно графика. – Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам – Профессионально организовывать рабочий процесс – Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий – Работать согласно заданным тематикам – Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам – Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности – Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях – Выполнять работу в срок – Вовремя выполнять все заказы клиентов.
2.	<p>Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда:</p>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий – Показатели качества свежих и консервированных продуктов – Причины порчи продуктов питания – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле – Законодательство, касающееся организации охраны труда, безопасности работы на хлебопекарных предприятиях и правил использования технологического оборудования – Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий – Показатели качества свежих и консервированных продуктов – Причины порчи продуктов питания – Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле – Законодательство, касающееся организации охраны труда, безопасности работы на хлебопекарных предприятиях и правил использования технологического оборудования
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) – Соблюдать правила техники безопасности на производстве, пищевой безопасности, а также применять лучшие практики в своей отрасли – Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов» – Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими

	<p>стандартами</p> <ul style="list-style-type: none"> – Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП – Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности – Все инструменты и приспособления использовать в соответствии с инструкциями производителя – Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.
3.	Компетенция общения и межличностных отношений
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи – Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации – Правовые ограничения по презентации рекламных материалов – Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами – Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами – Необходимость эффективной коммуникации с клиентами
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне – Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента – Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами – Быть полезным своей команде – Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи – Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным – Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами – Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам – Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения – Планировать и реализовывать рекламные кампании – Следовать подробным письменным и устным инструкциям – Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт.
4.	Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Важность соблюдения рецептур и технологического процесса для контроля качества – Ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру – Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий – Основные принципы использования и соотношение ингредиентов при производстве продукции – Процесс создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник – Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур – Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт – Обращение с сырьём посредством технологий производства – Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий – Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий – Разнообразие применения различных видов теста и кондитерских масс для производства хлебобулочных изделий – Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки

	<ul style="list-style-type: none"> – Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре – Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки – Важность товарного вида, и сочетание вкуса
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий – Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста – Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий – Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы – Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант – Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой – Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста – Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов – Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами – Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки – Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов – Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены – Создавать витринные образцы.
7.	Процесс выпечки и хранения готовых изделий
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Инструменты и оборудование, используемые в пекарне для выпечки – Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания – Свойства теплопередачи в печах разных конструкций – Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности – Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста – Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой – Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста – Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) – Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания – Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания – Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания – Важность окончательного оформления изделий
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки – Работать с различными типами печей и фритюрниц – Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения – Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку – Достичь необходимого подъема теста в печи расстойшихся изделий – Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба – Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба

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

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

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

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

Таблица 3.

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

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

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

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

Таблица 4.

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

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

Инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

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

(Образец)

Задание включает в себя следующие разделы:

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

Продолжительность выполнения задания: 4 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

Промежуточная

КОД ДЭ НОК Да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

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

Модули с описанием работ

Содержанием задания для демонстрационного экзамена является выпечка различных хлебобулочных изделий.

Задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного дня.

При выполнении задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули.

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

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

Модуль А

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного времени.

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

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

Модуль В

Общие требования к модулю:

– Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки.

– Улучшители не допускаются;

– Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в подготовительный день;

– Техника плетения должна быть выполнена согласно предоставленным схемам.

Плетеные изделия

Формы: 2 разных формы:

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

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

Модуль С

Общие требования к модулю:

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

Формы: 3 разных формы хлеба:

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

Необходимые приложения

Приложение 1. Схема плетения сдобных изделий.

Схема плетения сдобных изделий

Плетение №1:

