



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1.
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 47 «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»
(ДАЛЕЕ – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение»..... | 3 |
| Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (образец)..... | 20 |
| Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение».... | 25 |
| План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции №47 «Хлебопечение»..... | 26 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ | 27 |

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 47 «Хлебопечение» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 8 часов.

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

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

Таблица 1.

| Раздел WSSS | Наименование раздела WSSS | Важность (%) |
|--------------------|--|---------------------|
| Раздел | Организация и управление работой | 4,15 |
| 1 | Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Принципы ведения бизнеса• Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям• Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов• Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование• Набор инструментов и оборудования, | |

| | | |
|---|---|-----|
| | <p>используемых в пекарнях</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать и правильно использовать инструменты и оборудование • Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки • Правильно обращаться с сырьём • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат • Предварительно делать заказ на товары и материалы для выполнения производственного задания согласно графика • Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам • Профессионально организовывать рабочий процесс • 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> | 3,2 |
| | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, | |

| | | |
|---|---|------|
| | <p>приготовления и подачи изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Показатели качества свежих и консервированных продуктов • Причины порчи продуктов питания • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Законодательство, касающееся организации охраны труда, безопасности работы на хлебопекарных предприятиях и правил использования технологического оборудования <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) • Соблюдать правила техники безопасности на производстве, пищевой безопасности, а также применять лучшие практики в своей отрасли • Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов» • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами • Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности • Все инструменты и приспособления использовать в соответствии с инструкциями производителя <p>Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.</p> | |
| 3 | <p>Компетенция общения и межличностных отношений</p> | 0,95 |
| | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи • Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации • Правовые ограничения по презентации | |

| | | |
|---|--|-----|
| | <p>рекламных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами • Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами • Необходимость эффективной коммуникации с клиентами <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне • Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента • Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами • Быть полезным своей команде • Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи • Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным • Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами • Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам • Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения • Планировать и реализовывать рекламные кампании • Следовать подробным письменным и устным инструкциям <p>Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт.</p> | |
| 4 | <p>Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий</p> | 2,9 |
| | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность соблюдения рецептур и технологического процесса для контроля качества • Ассортимент и товарные характеристики | |

хлебобулочных изделий, известных по всему миру

- Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий
- Основные принципы использования и соотношение ингредиентов при производстве продукции
- Процесс создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник
- Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур
- Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт
- Обращение с сырьём посредством технологий производства
- Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий
- Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий
- Разнообразие применения различных видов теста и кондитерских масс для производства хлебобулочных изделий
- Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки
- Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре
- Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки
- Важность товарного вида, и сочетание вкуса

Специалист должен:

- Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий
- Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста
- Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий
- Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы
- Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант

| | | |
|----------|--|------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой • Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста • Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов • Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полным соответствии с установленными стандартами • Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки • Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов • Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены <p>Создавать витринные образцы.</p> | |
| 5 | Процесс приготовления и брожения теста | 9,2 |
| | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто • Влияние сырья на тесто • Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко • Важность температуры теста • Разницу в приготовлении теста из разных злаковых культур и продуктов помола • Важность влияния развитие клейковины на структуру в пшеничном тесте • Как обращаться с различными видами теста и хранить их • Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в | |

процессе брожения.

- Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий
- Преимущества использования различных видов закваски, теста на жидком полуфабрикате и густом полуфабрикате, таких как опара, бига и многие другие
- Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски
- Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски
- Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них
- Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле
- Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного
- Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов.

Специалист должен:

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

| | | |
|---|---|-------------|
| | консистенции. | |
| 6 | Формовать и украшать изделия из теста | 11,5 |
| | <p>Необходимо знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность формования и украшения теста перед выпечкой • Формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий • Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения изделий • Разнообразия применимых техник для придания форм, такие как плетение, формовка, выпечка в хлебопекарных формах и многие другие • Влияние формы и надрезки на конечный продукт • Правила работы со слоеным и сдобным тестом • Технологии приготовления и формования изделий с начинками. Правила выпечки изделий начинкой • Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий • Важность креативного подхода при в изготовлении праздничных видов хлеба или декоративных караваев • Утонченность и художественны вкус • Важность процесса окончательной расстойки, соблюдение ее технологических параметров • Разные методы завершения работы с тестом перед выпечкой. Например, изменение формы, нанесение надрезов / проколов, отделка. <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять разнообразные техники формования теста • Определять, готовность выброженного теста, к следующему этапу производства • Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам • Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия • Проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента • Одинаково формовать большие объемы одного и | |

| | | |
|---|---|-------------|
| | <p>того же изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик • Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшать их до выпекания • Применять разнообразные техники надрезки • Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой • Производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки. • Использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое <p>Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий.</p> | |
| 7 | Процесс выпечки и хранения готовых изделий | 18,2 |
| | <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инструменты и оборудование, используемые в пекарне для выпечки • Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания • Свойства теплопередачи в печах разных конструкций • Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности • Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста • Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой • Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста • Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) • Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания • Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания • Правила хранения всех хлебобулочных изделий | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>после выпекания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность окончательного оформления изделий <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки • Работать с различными типами печей и фритюрниц • Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения • Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку • Достичь необходимого подъема теста в печи 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 <p>Выкладывать изделия для продажи</p> | |
|--|--|--|

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 50,10.

| № п/п | Критерий | Модуль, в котором используется критерий | Время на выполнения модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|----------------|----------|---|----------------------------|--------------------------|--------------|-------------|--------------|
| | | | | | Судейская | Объективная | Общая |
| 1 | А | Организация работы | 8 часов | 1,2,3,4, 5,6,7 | 5,80 | 1,50 | 7,30 |
| 2 | В | Техника плетения | | 1,3,6,7 | 5,00 | 0,60 | 5,60 |
| 3 | С | Круассаны | | 1,5,6,7 | 6,50 | 0,30 | 6,80 |
| 4 | Д | Хлеб | | 1,4,5,6,7 | 13,0 | 0,95 | 13,95 |
| 5 | Е | Датская слойка | | 1,5,6,7 | 6,70 | 0,70 | 7,40 |
| 6 | Ф | Бриоши | | 1,4,5,6,7 | 7,5 | 1,55 | 9,05 |
| Итого = | | | | | 45,70 | 4,40 | 50,10 |

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

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

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 3.

4.3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

Таблица 3.

| Количество постов-рабочих мест \ Количество участников | Количество постов-рабочих мест | | | | | |
|--|--------------------------------|---|---|-----|-----|----|
| | 1 | 2 | 3 | ... | ... | 25 |
| От 1 до 5 | 4 | | | | | |
| От 6 до 10 | | 4 | | | | |
| От 11 до 15 | | | 4 | | | |
| От 16 до 20 | | | | 6 | | |
| От 21 до 25 | | | | | 6 | |

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

Не допускаются хлебопекарные улучшители, подкислители.

И инструменты, запрещённые на хлебопекарном предприятии.

**Таблица соответствия
знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции
№ 47 «Хлебопечение» по КОД № 1.1 профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС
СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами**

| Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА) | Код и наименование ФГОС СПО | Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ) | Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО | Наименование профессионального стандарта (ПС) | Наименование и уровень квалификаций ПС | WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика) |
|--|---|--|--|---|--|---|
| Комплект оценочной документации №1.1, продолжительность 8 часов, максимально возможный балл – 50,10 б. | | | | | | |
| ГИА | 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | B,D,F |
| | | | ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | C,E |
| | 19.01.04 «Пекарь» | Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | A |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--------------------|------------------|-----------|
| | | | соответствии с инструкциями и регламентами. | | | |
| | | | ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | В,С,D,E,F |
| | | | ПК 1.4. Производить разделку теста вручную или с применением специального оборудования. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | В,С,D,E,F |
| | | | ПК 1.5. Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | В,С,D,E,F |
| | | | ПК 1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | А |

| | | | | | | |
|--|----------------------------|--|---|--------------------|------------------|-----|
| | | Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий | ПК 3.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | А |
| | | | ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | А |
| | 43.01.09 «Повар, кондитер» | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | А |
| | | | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий. | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | F,E |
| | | | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 33.014 ПС «Пекарь» | Пекарь 4 разряда | B,D |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|--|------------------------------|-------------------------|-----------|--|
| | | | разнообразного ассортимента. | | | |
| 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке | ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. | | Старший техник-технолог | A | |
| | | ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. | | Старший техник-технолог | A | |
| | | ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. | | Старший техник-технолог | A | |
| | | ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. | | Старший техник-технолог | A | |
| | Производство хлеба и хлебобулочных изделий. | ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | | Старший техник-технолог | B,C,D,E,F | |
| | | ПК 2.3. Организовывать и осуществлять | | Старший техник-технолог | B,C,D,E,F | |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|-------------------------|---|
| | | | технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | | | |
| | | | ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. | | Старший техник-технолог | А |



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

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 8 ч.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

| № п/п | Критерий | Модуль, в котором используется критерий | Время на выполнения модуля | Проверяемые разделы WSSS | Баллы | | |
|----------------|----------|---|----------------------------|--------------------------|--------------|-------------|--------------|
| | | | | | Судейская | Объективная | Общая |
| 1 | А | Организация работы | 8 часов | 1,2,3,4, 5,6,7 | 5,80 | 1,50 | 7,30 |
| 2 | В | Техника плетения | | 1,3,6,7 | 5,00 | 0,60 | 5,60 |
| 3 | С | Круассаны | | 1,5,6,7 | 6,50 | 0,30 | 6,80 |
| 4 | Д | Хлеб | | 1,4,5,6,7 | 13,0 | 0,95 | 13,95 |
| 5 | Е | Датская слойка | | 1,5,6,7 | 6,70 | 0,70 | 7,40 |
| 6 | Ф | Бриоши | | 1,4,5,6,7 | 7,5 | 1,55 | 9,05 |
| Итого = | | | | | 45,70 | 4,40 | 50,10 |

Модули с описанием работ

Каждый участник имеет 8 часов для выполнения экзаменационного задания по компетенции «Хлебопечение»:

Портфолио участника:

Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

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

- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;

Модуль А: Организация работы.

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

Портфолио предоставляется экспертам в день 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: Техника плетения

Каждый Участник должен сделать определенное количество и вес плетеных хлебов по схеме, предоставленной экспертами. Участники должны предоставить в портфолио, либо унифицированную рецептуру на плетеный хлеб, либо рецептуру на 1 кг муки.

Требования:

- Каждому участнику будет предоставлена схема плетения к концу подготовительного дня
- Рецепт: На 1000 г. пшеничной муки должно быть не менее 150 г. сливочного масла.
- Улучшители не допускаются.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня 1.
- Количество теста должно варьироваться в соответствии с заданием.
- Заказ дополнительного сырья после жеребьевки количества и веса изделий необходимо сделать до конца подготовительного дня.

Модуль С: Слоеные изделия

Из слоёного дрожжевого теста участник делает Круассаны:

- Количество: 10 изделий
- Вес: 50 – 60 г. после выпечки

Модуль D: Хлеб

Пшеничный хлеб

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 6 штук.

Не допускается применение улучшителей, за исключением солода.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы:

3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Свободная форма
- 2 шт. Свободная форма
- 2 шт. Форма от заказчика (Вариативная часть)

Модуль E: Датская слойка

Используя слоеное тесто, участник должен изготовить два разных вида изделия (всего 20 штук).

Формы: 2 разных формы датской слойки

- 10 шт. Свободная форма с начинкой
- 10 шт. Свободная форма с начинкой

Изделия должны быть заполнены начинкой или украшены до выпечки.

Вес готового изделия должен быть 70 - 85 г. после выпечки.

Украшения после выпечки не допускаются.

Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

Модуль F: Бриоши

Тесто должно быть сдобное дрожжевое (не разрешается слоеное тесто). Должно быть выпечено три разных типа бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук).

Формы: 3 разных формы бриошей:

- 10 шт. Свободная форма без начинки
- 10 шт. Свободная форма с начинкой
- 10 шт. Свободная форма с тайной начинкой (вариативная часть)

Изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки.

Один вид изделия должны быть с начинкой на выбор участника.

Один вид должен быть заполнен начинкой, которая приготовлена с использованием тайного ингредиента; этот ингредиент должен быть основным вкусом начинки.

Вес изделий без начинки должен быть 40 - 50 г. после выпечки.

Вес изделий с начинкой должен быть 60 - 80 г. после выпечки.

Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

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

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

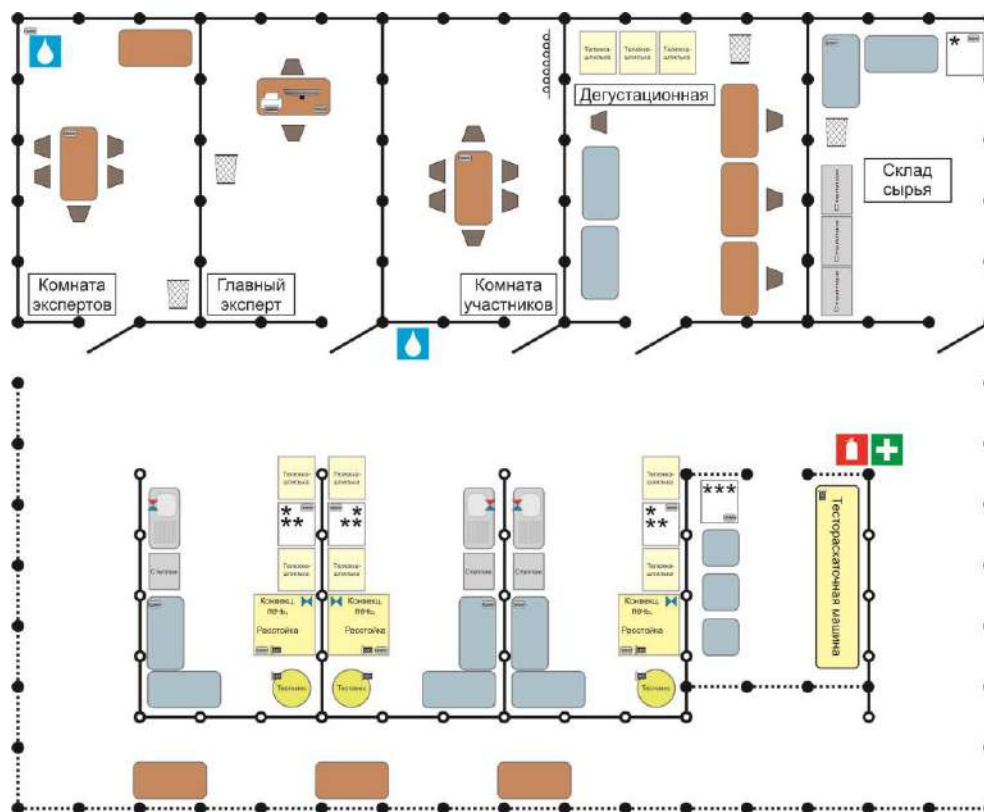
| | Примерное время | Мероприятие |
|----------------------------------|-----------------|---|
| Подготовительный день | 08:00 | Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена |
| | 08:00 – 08:20 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |
| | 08:20 – 08:30 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении |
| | 08:30 – 08:40 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 08:40 – 09:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена |
| | 09:00 – 09:30 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |
| | 09:30 – 11:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола |
| | День 1 | 07:00 – 07:30 |
| 07:30 – 07:50 | | Брифинг экспертов |
| 07:50 – 08:00 | | Подготовка участниками рабочего места |
| 08:00 – 12:00 | | Выполнение задания участниками |
| 12:00 – 12:30 | | Обед |
| 12:30 – 16:30 | | Продолжение выполнения задания участниками |
| 16:30 – 19:00 | | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |
| 19:00 – 20:00 | | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола |

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

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

План застройки площадки:



Условные обозначения

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1