



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 47 «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»
(ДАЛЕЕ – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение».....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение» (образец).....	18
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение»....	22
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции №47 «Хлебопечение».....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ	24

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 47 «Хлебопечение»

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

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации: 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», специальностям: 19.02.02 «Технология хранения и переработки зерна», 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	1,6
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 рационального 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>	3,6
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий • Показатели качества свежих и 	

	<p>консервированных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 рекламных материалов • Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами • Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими 	

	<p>специалистами</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>	1,3
	<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 псевдозерновых культур
 - Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт
 - Обращение с сырьём посредством технологий производства
 - Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий
 - Сбалансированность цвета, вкуса и структуры изделий
 - Разнообразие применения различных видов теста и кондитерских масс для производства хлебобулочных изделий
 - Какое сырьё и каким образом можно применять в качестве начинки
 - Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре
 - Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки
 - Важность товарного вида, и сочетание вкуса
- Специалист должен:**
- Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий
 - Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста
 - Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий
 - Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы
 - Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант
 - Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой
 - Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста

	<ul style="list-style-type: none"> • Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов • Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом 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	2,3
	<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 	

	<p>установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски</p> <ul style="list-style-type: none"> • Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски • Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного • Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов. <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста • Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката • Смешивать тесто из различных злаков и 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 <p>Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции.</p>	
6	Формовать и украшать изделия из теста	6,3
	<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.
- Специалист должен:**
- Применять разнообразные техники формования теста
 - Определять, готовность выброженного теста, к следующему этапу производства
 - Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам
 - Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия
 - Проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента
 - Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия
 - Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик
 - Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшать их до выпекания
 - Применять разнообразные техники надрезки
 - Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой
 - Производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки.
 - Использовать различные виды теста,

	<p>изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое</p> <p>Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий.</p>	
7	<p>Процесс выпечки и хранения готовых изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инструменты и оборудование, используемые в пекарне для выпечки • Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания • Свойства теплопередачи в печах разных конструкций • Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности • Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста • Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой • Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста • Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) • Какой цвет изделия является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания • Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания • Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания • Важность окончательного оформления изделий <p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки • Работать с различными типами печей и фритюрниц • Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения • Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку 	10,8

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 26,85.

Таблица 2

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская	Объективная	Общая
1	А	Организация работы на площадке	4 часа	1,2,3, 4,5,6,7	5,90	1,40	7,30
2	В	Плетеные изделия		1,3,6,7	5,00	0,60	5,60
3	С	Хлеба		1,4,5,6,7	13,0	0,95	13,95
Итого =					23,90	2,95	26,85

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	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 № 1.2 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 № 1.2, продолжительность 4 часа, максимально возможный балл – 26,85 б.						
Промежуточная аттестация	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	В,С
			ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	А
	19.01.04 «Пекарь»	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	В,С

			ПК 1.4. Производить разделку теста ручную или с применением специального оборудования.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	В,С
			ПК 1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	А
			ПК 3.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	А
			ПК 5.1. Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	А
		Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014 ПС «Пекарь»	Пекарь 3 разряда	В,С

			ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.		техник-технолог	A
43.01.09 «Повар, кондитер»	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента		ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.		техник-технолог	A
			ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.		техник-технолог	A
			ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.		техник-технолог	A
			ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		техник-технолог	B,C
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.		техник-технолог	B,C
			ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического		техник-технолог	A

			оборудования хлебопекарного производства.			
			ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		техник-технолог	В,С
		Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.		техник-технолог	В,С
			ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.		техник-технолог	А



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации № 1.2 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: 4 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 на площадке	4 часа	1,2,3, 4,5,6,7	5,90	1,40	7,30
2	В	Плетеные изделия		1,3,6,7	5,00	0,60	5,60
3	С	Хлеба		1,4,5,6,7	13,0	0,95	13,95
Итого =					23,90	2,95	26,85

Модули с описанием работ

Каждый участник имеет 4 часа 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: Хлеб

Пшеничный хлеб

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 7 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
- 3 шт. Форма от заказчика (Вариативная часть)

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

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

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

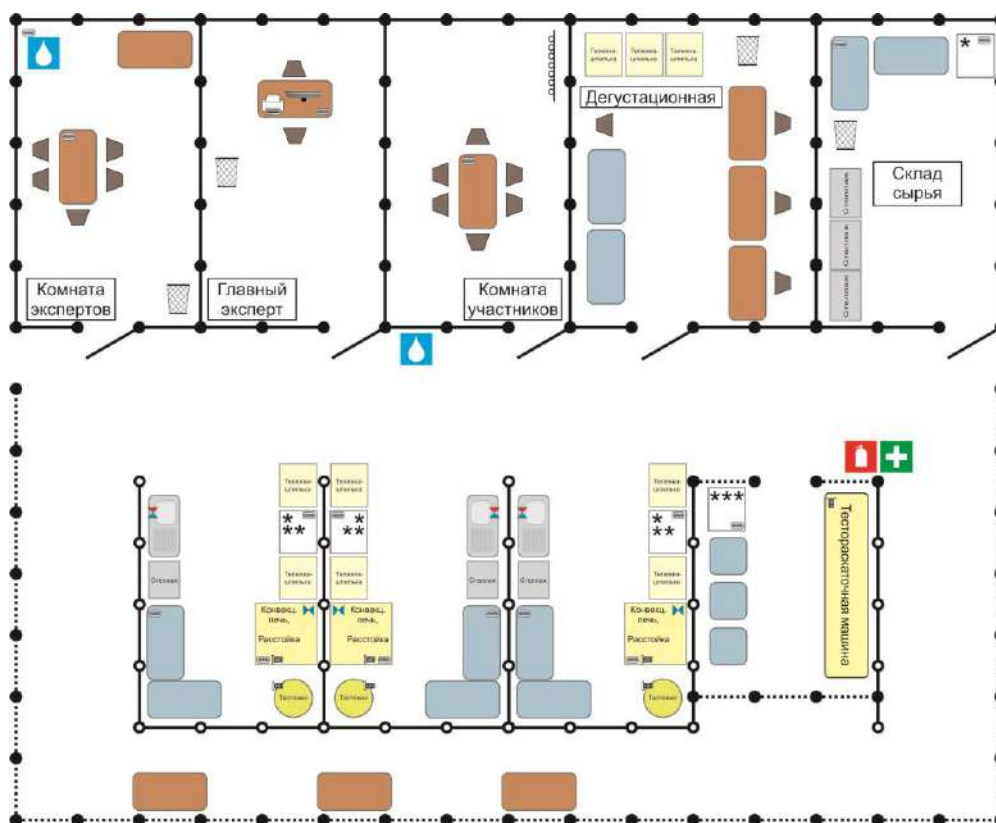
	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена 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 ЭГ 1
12:00 – 13:00		Обед
13:00 – 17:00		Выполнение задания ЭГ 2
17:00 – 19:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
19:00 – 20:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

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

Компетенция: Хлебопечение

Номер компетенции: 47

План застройки площадки:



Условные обозначения

	Перегорodka 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 № 1.2