УТВЕРЖДЕНО

Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования
(Протокол от 27.11.2020г. №Пр-27.11.2020-2)

Оценочные материалы для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации № 1.1. для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 10
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 18
Приложения 20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)№ 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД)№ 1.1. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6часов.

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 согласно Таблице (Приложение).

1.Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации№ 1.1. (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	**Организация и управление работой**	**4,5**
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**3,5**
3.	**-**	**-**
4.	**-**	**-**
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**13**
6.	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	**13**
7.	**-**	**-**
8.	**Лепка из различных материалов**	**13**

Таблица2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	**Организация и управление работой**
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

	• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности • Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии

	с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**
	Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций • Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
6.	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**
	Специалист должен знать: • Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и

	аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров • Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров • Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки • Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров • Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров • Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
	Специалист должен уметь: • Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению • Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров • Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера • Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: • Сухие кексы и выпечку; • Глазурованные бисквиты и выпечку; • Муссы; • Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; • Декоративные элементы; • Фрукты • Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка • Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно
8.	**Лепка из различных материалов**
	Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
	Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению • Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей

	• При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

4. 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 составляет47

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	A	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	3	1,2,6	11	5,5	16,5
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	32,5	14,5	47

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

5.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» - 6 чел.

5.2. 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	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

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

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

(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: 6 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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
4.	A	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	3	1,2,6	11	5,5	16,5
5.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
6.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	32,5	14,5	47

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания

Модуль А: <u>Миниатюры, порционные пирожные и птифуры</u>

Участники готовят 1 тип изделий из блока миниатюры, порционные пирожные и птифуры в количестве 15 шт.

Изделия должны иметь вес 25-75 г. (в зависимости от вида изделия)

Изделие должно содержать не менее 5 компонентов:

– Выпеченный полуфабрикат
– Хрустящий слой
– Крем, ганаш, кремю
– Желе, компоте
– Муссы

Все изделия должны весить строго одинаково.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Украшения остаются на выбор участника и должны отражать морскую тематику.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 5 шт. изделий для экспертной оценки.

Одна подставка - 10 шт. изделий для презентационного стола.

✓ **Вид изделия;**
✓ **Обязательный компонент;**
✓ **Вид выпеченного полуфабриката;**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: <u>Лепка из различных материалов</u>

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

Модуль D: <u>Кондитерские изделия и шоколад</u>

1. Участники должны изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

– корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;

– нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;

– трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный)

Декор должен отражать морскую тему. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

✓ **Виды конфет указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.**

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья

Примерный план работы[1] Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1.по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение заданий модулей A, C, D

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей A, C, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей A, C, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделий.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

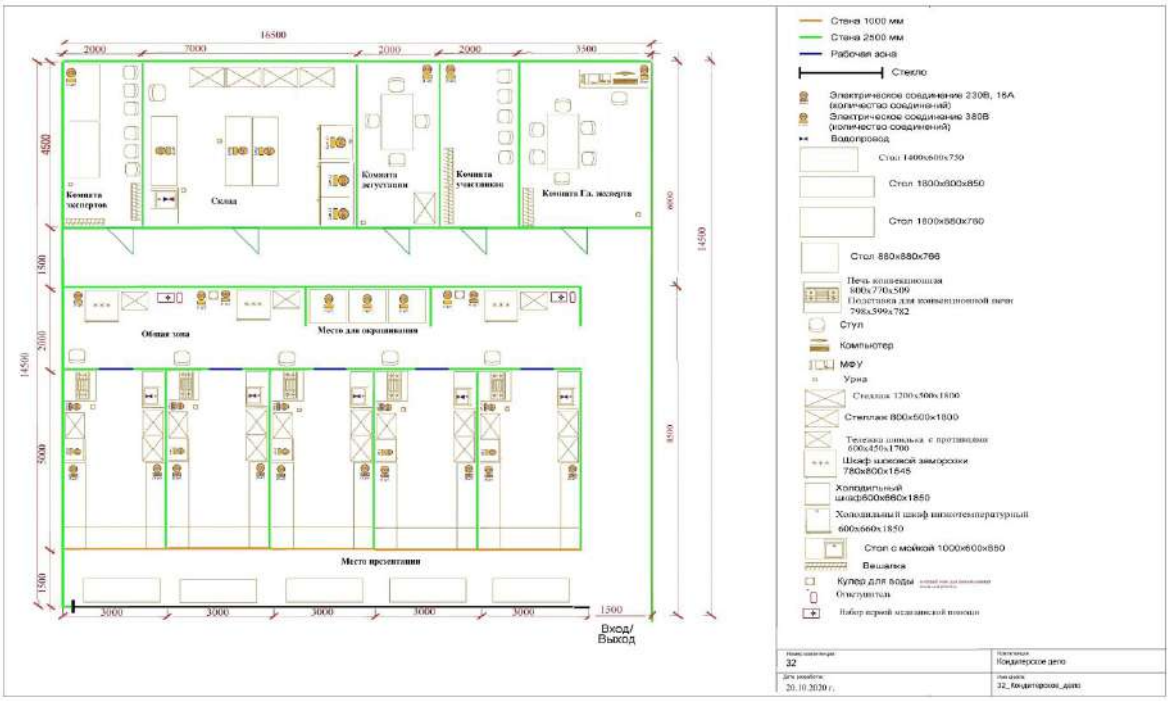
Номер компетенции: 32

Название компетенции:

Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240м^2

План застройки площадки:


16500
2000
7000
2000
2000
3500
4500
1500
2000
5000
1500
14500
6000
8500
14500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Место презентации
3000
3000
3000
3000
3000
1500
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А
(количество соединений)
Электрическое соединение 380В
(количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x800x850
Стол 1800x880x760
Стол 880x880x766
Печь конвекционная
800x770x509
Подставка для конвекционной печи
798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка кошельки с противнями
600x450x1700
Шкаф шоковой заморозки
780x800x1645
Холодильный
шкаф600x660x1850
Холодильный шкаф низкотемпературный
600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерское дело
20.10.2020 г.
32_кондитерское_дело

16500
2000
7000
2000
2000
3500
4500
1500
2000
5000
1500
14500
6000
8500
14500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Место презентации
3000
3000
3000
3000
3000
1500
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А
(количество соединений)
Электрическое соединение 380В
(количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x600x850
Стол 1800x880x760
Стол 880x880x766
Печь конвекционная
800x770x509
Подставка для конвекционной печи
798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка кошельки с противнями
600x450x1700
Шкаф шоковой заморозки
780x800x1645
Холодильный
шкаф600x660x1850
Холодильный шкаф низкотемпературный
600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Камера
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерское дело
20.10.2020 г.
32_кондитерское_дело

Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в **распределенном** формате для КОД № 1.1.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	*Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.*
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	*С видеокамер установленных на площадке*
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	*Платформа Zoom* *Платформа Moodle*
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	*Платформа Zoom*
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	*ПлатформаZoom* *ПлатформаMoodle* *GoogleForms*
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	*Собственными силами площадки-проведения.*

2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	**Действия участников экзамена**
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1[1]	**Работа с экспертами ДЭ**		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ). 2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных. 3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	к работе не привлекаются
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом 2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой 1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности	к работе не привлекаются
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листуКОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются

[1] Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		2. Составление главным экспертом протокола о готовности мест экспертов к ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов _ *Платформа Zoom ПлатформаMoodle*_____	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в *Moodle или GoogleForms* *3.2.* Используемые ресурсы *ПлатформыMoodle,GoogleForms* 3.3. Способ загрузки посредством *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов -*Платформа Moodle,*	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов *Платформа Zoom Платформа Moodle*	
		5.1. Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* Используемые ресурсы – *платформа Moodle, GoogleForms* 5.2. Способ загрузки– *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работ участников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	

		6. Подписание экспертами протокола блокировки критериев оценки: 6.1 Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* 6.2 Используемые ресурсы *платформаMoodle, GoogleForms* 6.3 Способ загрузки - *посредствомMoodle, заполнениеGoogleForms*	
		7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участниками задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
		8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
	Работа с участниками ДЭ		
		1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находиться на площадке.	1. Знакомство с главным экспертом
		2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: очно	2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами:очно
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол

		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс*Zoom*) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности очно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем

		протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ	*подписи в протоколе*
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем *подписи в протоколе*
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем *подписи в протоколе*
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
День 1	08:00	1. Произведение ГЭ	1. Подключение линейных

		подключения связи с линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	экспертов ДЭ и тестирование стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:00 – 09:00	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ. 2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют *GoogleForms*	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол
	09:00 – 09:30	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно	1. Прослушивание инструкции
	09:30 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом
	10:00 – 15:50	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт 2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (*Zoom*)	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»
	15:50 – 16:00	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Презентация участниками выполненных заданий
	16:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -

	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировки оценок 2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle. 2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_. 2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.	1. -

3. **Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)**

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	1. Стол 2. Стул 3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 4. Наушники с микрофоном 5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 6. Программное обеспечение и его функции 7. *Платформа Zoom* – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. 8. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* 9. *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей. 10. Принтер. 11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 2. Наушники с микрофоном 3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 4. Программное обеспечение и его функции: *Платформа Zoom*– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей.

4. **Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)**

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom,Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)

5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
5.2.1. Обязанности главного эксперта					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		**X**			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс *Moodle* техническому администратору площадку		**X**			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки навыбранный ресурс *Moodle*: 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		**X**			
4. СозданиеGoogle / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Проверка данных в системе CIS			**X**		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			**X**		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭв соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		**X**			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс *Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для*			**X**		

участников					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			**X**		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы *Zoom или Moodle* (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			**X**		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			**X**		
19. 19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (*Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников)*			**X**		
21. Сбор протоколов в день С-1: **21.1. «Протоколы экспертов день С-1»** 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. **21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участниковдемонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			**X**		
22. Сбор протоколов в день С1: **22.1. «Протоколы экспертов день С1»** 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки **22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»** 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				**X**	
23. Занесение оценок в систему CIS				**X**	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
25. Блокировка критериев оценки				**X**	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					**X**
5.2.2.Обязанности Технического администратора площадки					
1. Создание ветки на выбранном ресурсе *Moodle* для проведения ДЭ, необходимые разделы: 1.1. **раздел 1. «Нормативные документы»** включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики; 1.2. **раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»**: загружается главным экспертом в день С-1; **1.3. раздел 3. «Работы экзаменуемых»** **1.4. раздел4. «Протоколы экспертов день С-1»** 1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов» 1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей» 1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» **1.5. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников» 1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами» 1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участниковдемонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием» **1.6. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»** 1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени» **1.7. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»** 1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»		**X**			
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		**X**			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		**X**			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		**X**			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листувыбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		**X**			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе *Moodle* 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		**X**			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе*Zoom* главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		**X**	**X**	**X**	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		**X**	**X**	**X**	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		**X**	**X**	**X**	
5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		**X**			
2. Проверкае-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		**X**			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		**X**			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранногоКОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			**X**		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
5.2.4.Обязанности линейных экспертов					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе *Moodle)*			**X**		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе *Moodle,* 2.2. на выбранном ресурсе *Zoom,* 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		**X**			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			**X**		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			**X**		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				**X**	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБиОТучастниками при выполнении задания.				**X**	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				**X**	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				**X**	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				**X**	
5.2.5.Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			**X**		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			**X**		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников 2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 2.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием				**X**	
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				**X**	

5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ, обнулить критерии по оценке работы участника.

Комплект оценочной документации № 1.2. для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» . 9
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 18
Приложения 20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2. по компетенции№ 32«Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД)№ 1.2. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

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 согласно Таблице (Приложение).

1.Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации№ 1.2. (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	**Организация и управление работой**	**4,5**
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**3,5**
3.	**Торты, гато, антреме**	**14**
4.	**-**	**-**
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**13**
6.	**-**	**-**
7.	**-**	**-**
8.	**Лепка из различных материалов**	**13**

Таблица2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	**Организация и управление работой**
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

	• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности

	• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
3.	**Торты, гато, антреме**
	Специалист должен знать: Специалист должен знать и понимать: • Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме • Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме • Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме • Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме • Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами
	Специалист должен уметь: • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений • Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором • Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов • Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**
	Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций • Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия

	• Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
8.	**Лепка из различных материалов**
	Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
	Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению • Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / **Распределенный** /

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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 48

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	B	**Торты, гато, антреме**	3	1,2,3	13	4,5	17,5
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	34,5	13,5	48

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 №32 «Кондитерское дело» - 6 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	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

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

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации№ 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

(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: 6 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

<u>Очный / Распределенный</u>

2. Форма участия:

<u>Индивидуальная</u>

3. Вид аттестации:

<u>ГИА / Промежуточная</u>

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.	B	**Торты, гато, антреме**	3	1,2,3	13	4,5	17,5
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	34,5	13,5	48

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания

– должен заполнить таблицу аллергенов (приложение)

Модуль В: <u>Торты, гато, антреме</u>

Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (*при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»*).

Участники готовят 2 одинаковых изделия (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания в количестве 2 шт.

Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов:

– Выпеченный полуфабрикат;

– Хрустящий компонент;

– Мусс, крем, ганаш;

– Желе, компоте, мармелад;

– Покрытие поверхности.

Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора.

Изделия в момент презентации не должны содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации. Допустимый интервал +4 до +10С

Изделие для презентации должно иметь небольшой декор из изомальта и отражать морскую тему.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 1 шт. без декора с вырезанным, но не выдвинутым фрагментом для замера температуры при подаче и для экспертной оценки.

Одна подставка - 1шт. с сахарным декором для презентационного стола.

- **Вид изделия;**
- **Вкус изделия;**
- **Обязательный компонент**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: <u>Лепка из различных материалов</u>

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

МодульD: <u>Кондитерские изделия и шоколад_</u>

1. Участник должен изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

– корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;

– нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;

– трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный)

Декор должен отражать морскую тематику. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

– **Виды конфет**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья.

Приложение 2. Таблица наличия аллергенов в изделиях.

Примерный план работы[1] Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Заполнение таблицы аллергенов (приложение). Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей B,C, D
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей B,C, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей B, C, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделий.

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

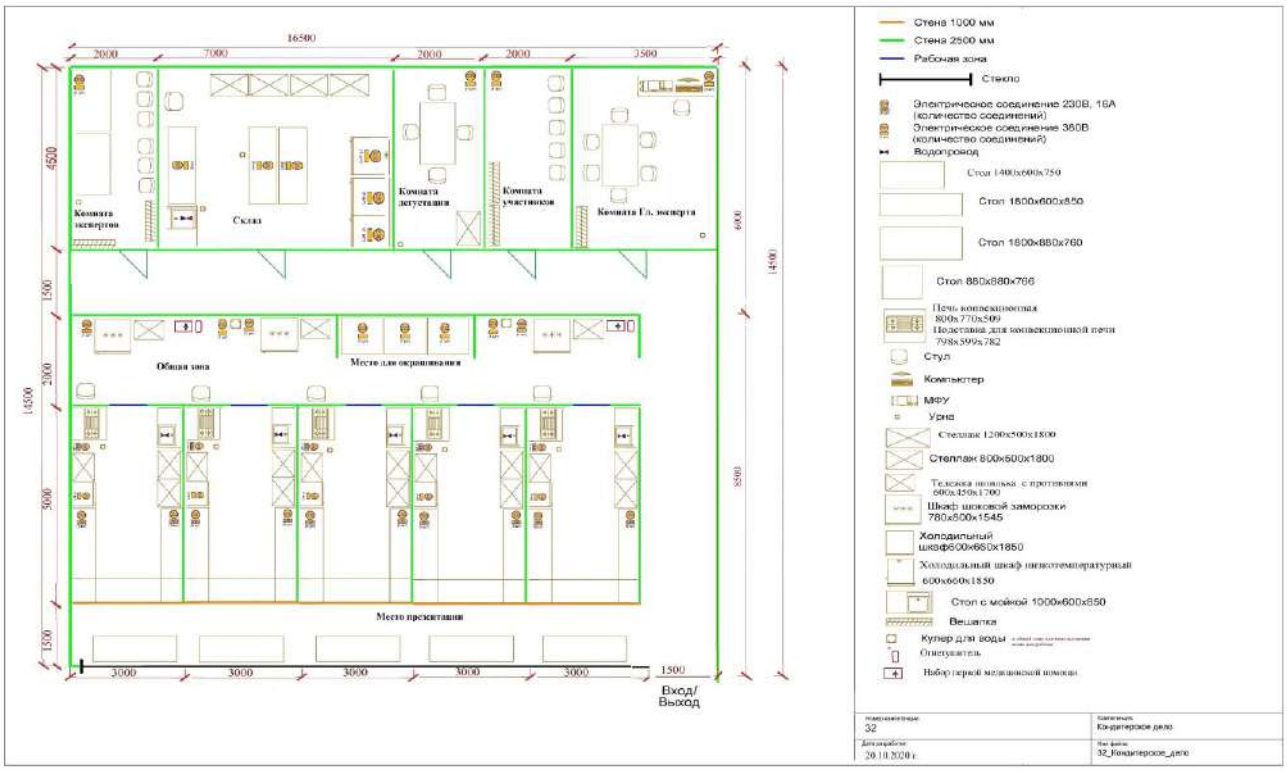
Номер компетенции: 32

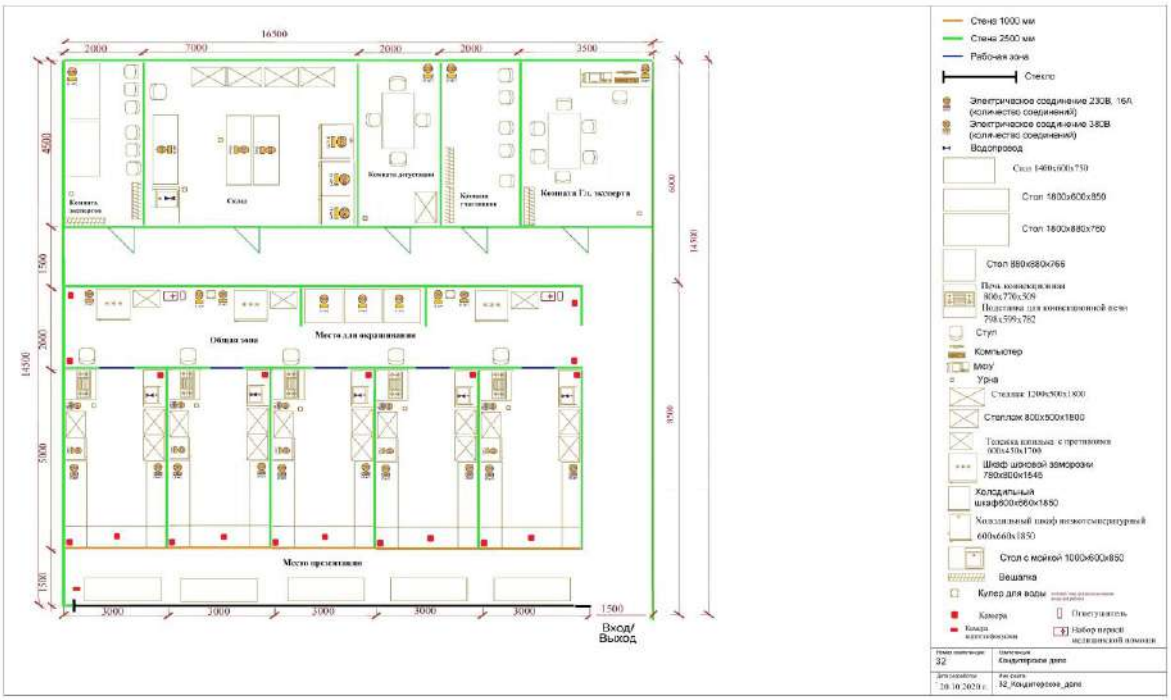
Название компетенции:

Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 $м^2$

План застройки площадки:


16500
2000
7000
2000
2000
3500
4520
1500
2300
3000
1500
14500
6000
8500
14500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окормления
Место презентации
3000
3000
3000
3000
3000
1500
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x600x850
Стол 1800x880x760
Стол 880x880x766
Печь конвекционная 800x770x509
Подставка для конвекционной печи 798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка поильная с противнями 690x450x1700
Шкаф шоковой заморозки 780x500x1545
Холодильный шкаф600x660x1850
Холодильный шкаф низкотемпературный 600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерское дело
20.10.2020 г.
32_Кондитерское_дело


16500
2000
7000
2000
2000
3500
Комната экспертов
Склад
Комната допусков
Комнаты стажировки
Комната Гл. эксперта
Место для экранирования
Общая зона
Место презентации
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x600x850
Стол 1800x880x750
Стол 880x680x766
Печь конвекционная 806x706x509
Подставка для конвекционной печи 798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка клиньев с противнями 600x430x1700
Шкаф шоковой заморозки 780x800x1645
Холодильный шкаф800x660x1850
Холодильный шкаф неконструктивный 600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Камера
Доступность
Камера видеонаблюдения
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерский цех
20.10.2020 г.
32_Кондитерский_цех

Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в **распределенном** формате для КОД № 1.2.

Приложение 1

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

Яйцо	Мед
Шоколад	Орех
Ягоды	Специи
Цитрусовые	Имбирь
Молоко	Мука пшеничная

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	*Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.*
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	*С видеокамер установленных на площадке*
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	*Платформа Zoom* *Платформа Moodle*
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	*Платформа Zoom*
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	*ПлатформаZoom* *ПлатформаMoodle* *GoogleForms*
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	*Собственными силами площадки-проведения.*

2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	**Действия участников экзамена**
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1[1]	**Работа с экспертами ДЭ**		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой	
		1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности	
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листуКОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются
		2. Составление главным экспертом протокола о	

[1] Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		готовности мест экспертов к ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов _ *Платформа Zoom ПлатформаMoodle*_____	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в *Moodle или GoogleForms* *3.2.* Используемые ресурсы *ПлатформыMoodle,GoogleForms* 3.3. Способ загрузки посредством *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов -*Платформа Moodle,*	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов *Платформа Zoom Платформа Moodle*	
		5.1. Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* Используемые ресурсы - *платформаMoodle, GoogleForms* 5.2. Способ загрузки– *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работучастников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	
		6. Подписание экспертами	

		протокола блокировки критериев оценки: 6.1 Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* 6.2 Используемые ресурсы *платформаMoodle, GoogleForms* 6.3 Способ загрузки - *посредствомMoodle, заполнениеGoogleForms*	
		7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участниками задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
		8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
	Работа с участниками ДЭ		
		1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находиться на площадке.	1. Знакомство с главным экспертом
		2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: очно	2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами: очно
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации. Проверка главным экспертом	Подписывают протокол

		подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс*Zoom*) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности очно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТпутем *подписи в протоколе*

		ТБ и ОТ	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем *подписи в протоколе*
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем *подписи в протоколе*
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
День 1	08:00	1. Произведение ГЭ подключения связи с	1. Подключение линейных экспертов ДЭ и тестирование

		линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:00 – 09:00	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ. 2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют *GoogleForms*	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол
	09:00 – 09:30	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно	1. Прослушивание инструкции
	09:30 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом
	10:00 – 15:50	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт 2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (*Zoom*)	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»
	15:50 – 16:00	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Презентация участниками выполненных заданий
	16:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -

	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировки оценок 2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle. 2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_. 2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.	1. -

3. **Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)**

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	1. Стол 2. Стул 3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 4. Наушники с микрофоном 5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb)) 6. Программное обеспечение и его функции 7. *Платформа Zoom* – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. 8. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* 9. *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей. 10. Принтер. 11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 2. Наушники с микрофоном 3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 4. Программное обеспечение и его функции: *Платформа Zoom*– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей.

4. **Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)**

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom,Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)

5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
5.2.1. Обязанности главного эксперта					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		**X**			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс *Moodle* техническому администратору площадку		**X**			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки навыбранный ресурс *Moodle*: 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		**X**			
4. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Проверка данных в системе CIS			**X**		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			**X**		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭв соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		**X**			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс *Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для*			**X**		

участников					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			**X**		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы *Zoom или Moodle* (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			**X**		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			**X**		
19. 19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (*Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников)*			**X**		
21. Сбор протоколов в день С-1: **21.1. «Протоколы экспертов день С-1»** 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. **21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			**X**		
22. Сбор протоколов в день С1: **22.1. «Протоколы экспертов день С1»** 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки **22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»** 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				**X**	
23. Занесение оценок в систему CIS				**X**	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
25. Блокировка критериев оценки				**X**	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					**X**
5.2.2.Обязанности Технического администратора площадки					
1. Создание ветки на выбранном ресурсе *Moodle* для проведения ДЭ, необходимые разделы: 1.1. **раздел 1. «Нормативные документы»** включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики; 1.2. **раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»**: загружается главным экспертом в день С-1; **1.3. раздел 3. «Работы экзаменуемых»** **1.4. раздел4. «Протоколы экспертов день С-1»** 1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов» 1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей» 1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» **1.5. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников» 1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами» 1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием» **1.6. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»** 1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени» **1.7. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»** 1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»		**X**			
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		**X**			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		**X**			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		**X**			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		**X**			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе *Moodle* 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		**X**			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе*Zoom* главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		**X**	**X**	**X**	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		**X**	**X**	**X**	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		**X**	**X**	**X**	
5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		**X**			
2. Проверкае-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		**X**			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		**X**			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			**X**		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
5.2.4.Обязанности линейных экспертов					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе *Moodle)*			**X**		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе *Moodle,* 2.2. на выбранном ресурсе *Zoom,* 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		**X**			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			**X**		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			**X**		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				**X**	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				**X**	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				**X**	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				**X**	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				**X**	
5.2.5.Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			**X**		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			**X**		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников 2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 2.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием				**X**	
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				**X**	

5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ, обнулить критерии по оценке работы участника.

Комплект оценочной документации № 1.3. для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 10
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 18
Приложения 20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3. по компетенции№ 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД)№ 1.3. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

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 согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (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**	**4,5**
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**3**
3.	**-**	**-**
4.	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	**13**
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**13**
6.	**-**	**-**
7.	**-**	**-**
8.	**Лепка из различных материалов**	**13**

Таблица2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	**Организация и управление работой**
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

	• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности

	• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
3.	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**
	Специалист должен знать: • Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства • Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией • Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость • Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты • Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов • Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов
	Специалист должен уметь: • Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций • Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные • Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков • Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний • Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**
	Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций

	• Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
8.	**Лепка из различных материалов**
	Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм • Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно
	Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению

	• Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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 46,5

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	F	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	3	1,2,4	11	5	16
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	32,5	14	46,5

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 №32 «Кондитерское дело» - 6 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	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

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

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

(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: 6 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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.	F	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	3	1,2,4	11	5	16
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	32,5	14	46,5

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания.

Модуль F: <u>Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке</u>

Участники должны приготовить 4 порции десерта на тарелке, сочетающего в своем составе минимум 5 компонентов:

– Выпеченный полуфабрикат;

– Крем на основе заварного;

– Ганаш или мусс;

– Желе или компоте;

– Соус.

Выход 1 порции от 100 до 150 г.

Десерт должен подаваться с соусом.

Все порции должны быть идентичны по внешнему виду, весу.

Декор остается на выбор участника и должен отражать морскую тему.

Десерт при подаче не должен содержать замороженных компонентов.

Десерты подаются на тарелках, согласно ИЛ.

4 шт. (тарелки) для презентационного стола.

– **Вид выпеченного полуфабриката;**

– **Обязательный компонент**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: <u>Лепка из различных материалов</u>

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

Модуль D: <u>Кондитерские изделия и шоколад</u>

1. Участники должны изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

– корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;

– нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;

– трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный).

Декор должен отражать морскую тему. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

– **Виды конфет**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья.

Примерный план работы[1] Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей F, C, D

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей F, C, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей F, C, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления издели

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

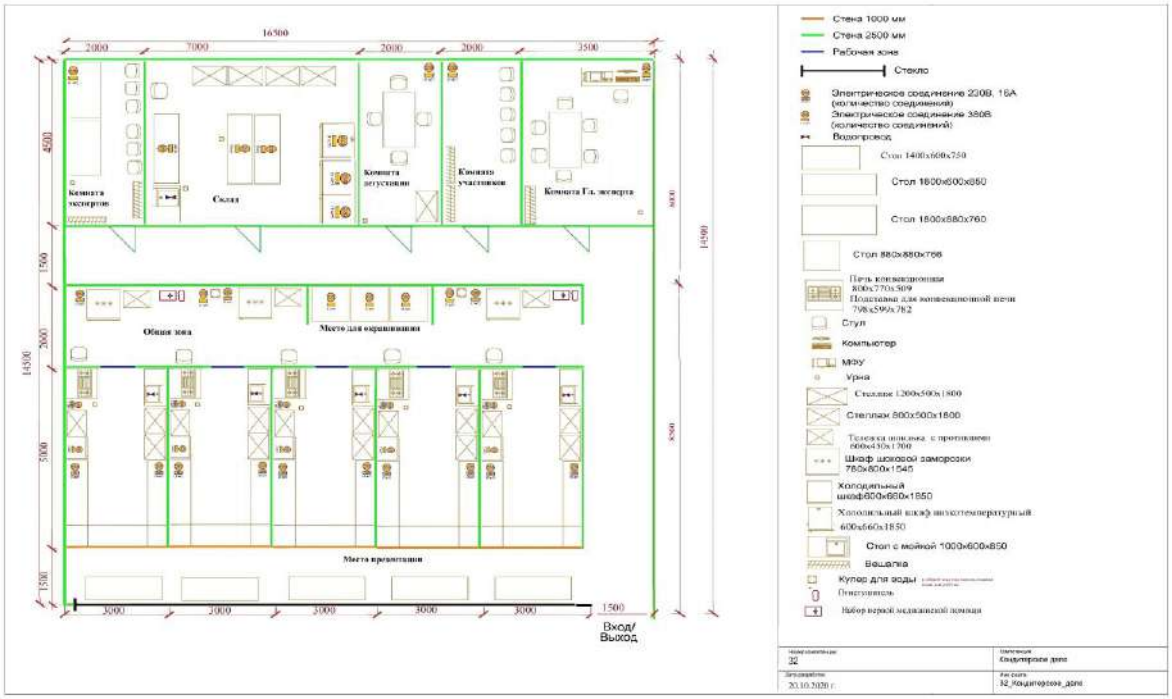
Номер компетенции: 32

Название компетенции:

Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 $м^2$

План застройки площадки:


16500
2000
7000
2000
2000
3500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Места презентации
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 220В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400х600х750
Стол 1800х600х850
Стол 1800х880х760
Стол 880х880х766
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200х500х1800
Стеллаж 800х500х1800
Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545
Холодильный шкаф600х660х1850
Стол с мойкой 1000х600х850
Вешалка
Кулер для воды
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерские дела
20.10.2020 г.
32_Кондитерские_дела

16500
2000
7000
2000
2000
3500
Склад
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Место презентации
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 220В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400х600х750
Стол 1800х600х850
Стол 1800х880х760
Стол 880х880х766
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200х500х1800
Стеллаж 800х500х1800
Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545
Холодильный шкаф600х660х1850
Стол с мойкой 1000х600х850
Вешалка
Кулер для воды
Камера
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерские дела
20.10.2020 г.
32_Кондитерские_дела

Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в **распределенном** формате для КОД № 1.3.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	*Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.*
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	*С видеокамер установленных на площадке*
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	*Платформа Zoom* *Платформа Moodle*
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	*Платформа Zoom*
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	*ПлатформаZoom* *ПлатформаMoodle* *GoogleForms*
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	*Собственными силами площадки-проведения.*

2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	**Действия участников экзамена**
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1[1]	**Работа с экспертами ДЭ**		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой	
		1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности	
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листуКОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются
		2. Составление главным экспертом протокола о	

[1] Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		готовности мест экспертов к ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов _ *Платформа Zoom ПлатформаMoodle*_____	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в *Moodle или GoogleForms* *3.2.* Используемые ресурсы *ПлатформыMoodle,GoogleForms* 3.3. Способ загрузки посредством *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов -*Платформа Moodle,*	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов *Платформа Zoom Платформа Moodle*	
		5.1. Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* Используемые ресурсы - *платформаMoodle, GoogleForms* 5.2. Способ загрузки– *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работучастников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	
		6. Подписание экспертами	

		протокола блокировки критериев оценки: 6.1 Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* 6.2 Используемые ресурсы *платформаMoodle, GoogleForms* 6.3 Способ загрузки - *посредствомMoodle, заполнениеGoogleForms*	
		7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участникамизадания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
		8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
	Работа с участниками ДЭ		
		1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находиться на площадке.	1. Знакомство с главным экспертом
		2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: очно	2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами:очно
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации. Проверка главным экспертом	Подписывают протокол

		подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс*Zoom*) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности очно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТпутем *подписи в протоколе*

		ТБ и ОТ	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем *подписи в протоколе*
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем *подписи в протоколе*
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
День 1	08:00	1. Произведение ГЭ подключения связи с	1. Подключение линейных экспертов ДЭ и тестирование

		линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:00 – 09:00	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ. 2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют *GoogleForms*	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол
	09:00 – 09:30	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно	1. Прослушивание инструкции
	09:30 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом
	10:00 – 15:50	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт 2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (*Zoom*)	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»
	15:50 – 16:00	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Презентация участниками выполненных заданий
	16:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -

	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировки оценок 2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle. 2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_. 2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.	1. -

3. **Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)**

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	1. Стол 2. Стул 3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 4. Наушники с микрофоном 5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 6. Программное обеспечение и его функции 7. *Платформа Zoom* – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. 8. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* 9. *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей. 10. Принтер. 11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 2. Наушники с микрофоном 3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 4. Программное обеспечение и его функции: *Платформа Zoom*– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей.

4. **Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)**

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom,Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)

5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
5.2.1. Обязанности главного эксперта					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		**X**			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс *Moodle* техническому администратору площадку		**X**			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки навыбранный ресурс *Moodle*: 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		**X**			
4. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Проверка данных в системе CIS			**X**		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			**X**		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		**X**			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс *Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для*			**X**		

участников					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			**X**		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы *Zoom или Moodle* (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			**X**		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			**X**		
19. 19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (*Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников)*			**X**		
21. Сбор протоколов в день С-1: **21.1. «Протоколы экспертов день С-1»** 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. **21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			**X**		
22. Сбор протоколов в день С1: **22.1. «Протоколы экспертов день С1»** 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки **22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»** 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				**X**	
23. Занесение оценок в систему CIS				**X**	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
25. Блокировка критериев оценки				**X**	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					**X**
5.2.2.Обязанности Технического администратора площадки					
1. Создание ветки на выбранном ресурсе *Moodle* для проведения ДЭ, необходимые разделы: 1.1. **раздел 1. «Нормативные документы»** включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики; 1.2. **раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»**: загружается главным экспертом в день С-1; **1.3. раздел 3. «Работы экзаменуемых»** **1.4. раздел4. «Протоколы экспертов день С-1»** 1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов» 1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей» 1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» **1.5. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников» 1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами» 1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием» **1.6. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»** 1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени» **1.7. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»** 1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»		**X**			
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		**X**			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		**X**			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		**X**			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		**X**			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе *Moodle* 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		**X**			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе*Zoom* главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		**X**	**X**	**X**	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		**X**	**X**	**X**	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		**X**	**X**	**X**	
5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		**X**			
2. Проверкае-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		**X**			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		**X**			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			**X**		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
5.2.4.Обязанности линейных экспертов					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе *Moodle)*			**X**		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе *Moodle,* 2.2. на выбранном ресурсе *Zoom,* 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		**X**			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			**X**		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			**X**		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				**X**	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				**X**	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				**X**	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов				**X**	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				**X**	
5.2.5.Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			**X**		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			**X**		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников 2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 2.4. Протокол об ознакомлении участниковдемонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием				**X**	
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				**X**	

5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ, обнулить критерии по оценке работы участника.

Комплект оценочной документации № 1.4. для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (далее – Демонстрационный экзамен)

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 10
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 16
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 18
Приложения 20

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)№ 1.4. по компетенции№ 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД)№ 1.4. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

КОД № 1.4. 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 согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации№ 1.4. (Таблица 1).

Таблица 1.

РазделWSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	**Организация и управление работой**	**6**
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**4**
3.	**-**	**-**
4.	**-**	**-**
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**13**
6.	**-**	**-**
7.	**Презентационная скульптура**	**14**
8.	**Лепка из различных материалов**	**13**

Таблица2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	**Организация и управление работой**
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий • Важность минимизации количества отходов, рациональности,

	уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности • Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии

	с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**
	Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций • Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций • Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом • Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
7.	**Презентационная скульптура**
	Специалист должен знать: • Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры

	• Обстоятельства, при которых могут использоваться презентационные скульптуры • Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры • Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур • Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием • Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм
	Специалист должен уметь: • Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки • Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой • Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада, отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и лепка из шоколада • Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина и т. д. • Окрашивать сахарные и шоколадные изделия • Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм • Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. • Изготавливать презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.
8.	**Лепка из различных материалов**
	Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
	Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению • Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы

	• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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 50.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	E	**Презентационная скульптура**	3	1,2,7	15,5	4	19,5
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	37	13	50

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 №32 «Кондитерское дело» - 6 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	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

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

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации№ 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

(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: 6 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный / Распределенный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / Промежуточная

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.	E	**Презентационная скульптура**	3	1,2,7	15,5	4	19,5
2.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
3.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
				Итого	37	13	50

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания.

Модуль Е: <u>Презентационная скульптура</u>

Участники должны изготовить презентационную скульптуру из карамели (изомальта)/шоколада.

Высота скульптуры от 50см до 75 см.

Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом.

При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена морская тематика.

– **Вид материала;**

– **Обязательная техника работы,**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: <u>Лепка из различных материалов</u>

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

Модуль D: <u>Кондитерские изделия и шоколад</u>

1. Участники должны изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

– корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;

– нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;

– трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный).

Декор должен отражать морскую тему. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

– **Виды конфет**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья.

Примерный план работы[1] Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 –13:00	Выполнение задания модулей E, C, D
	13:00 – 14:00	Обед

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей E, C, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей E,C, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделий.

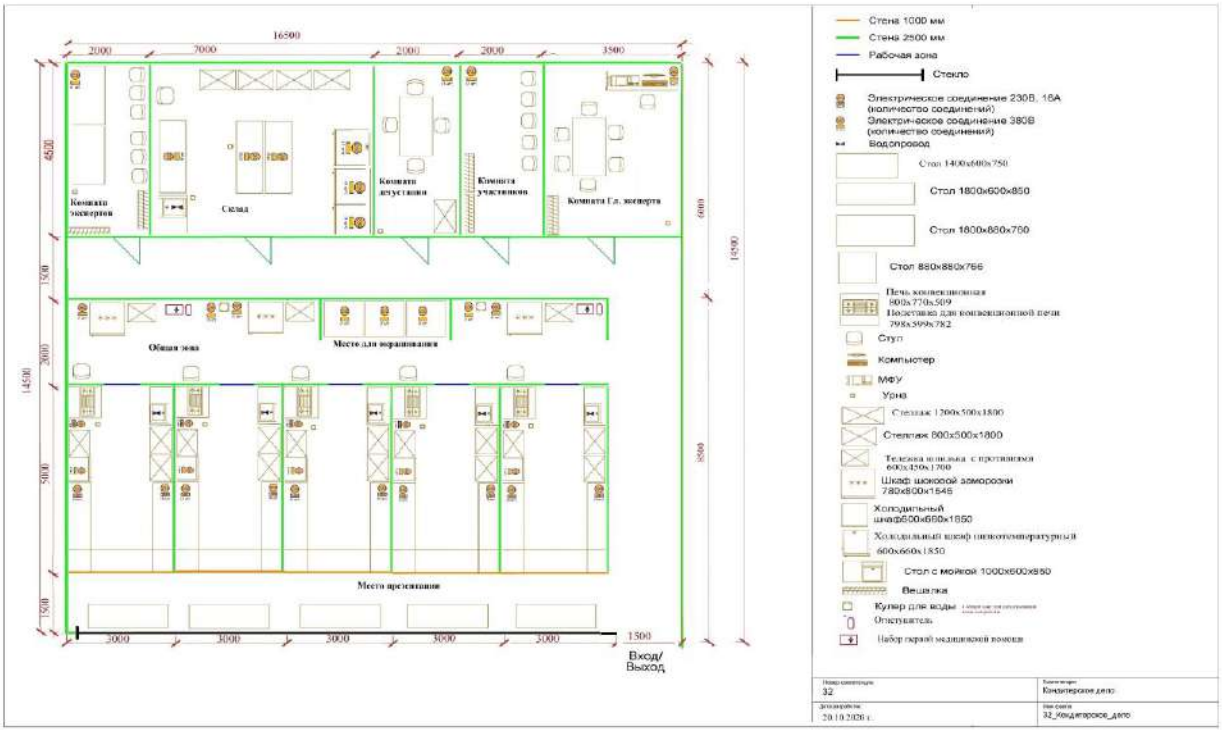
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.4. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

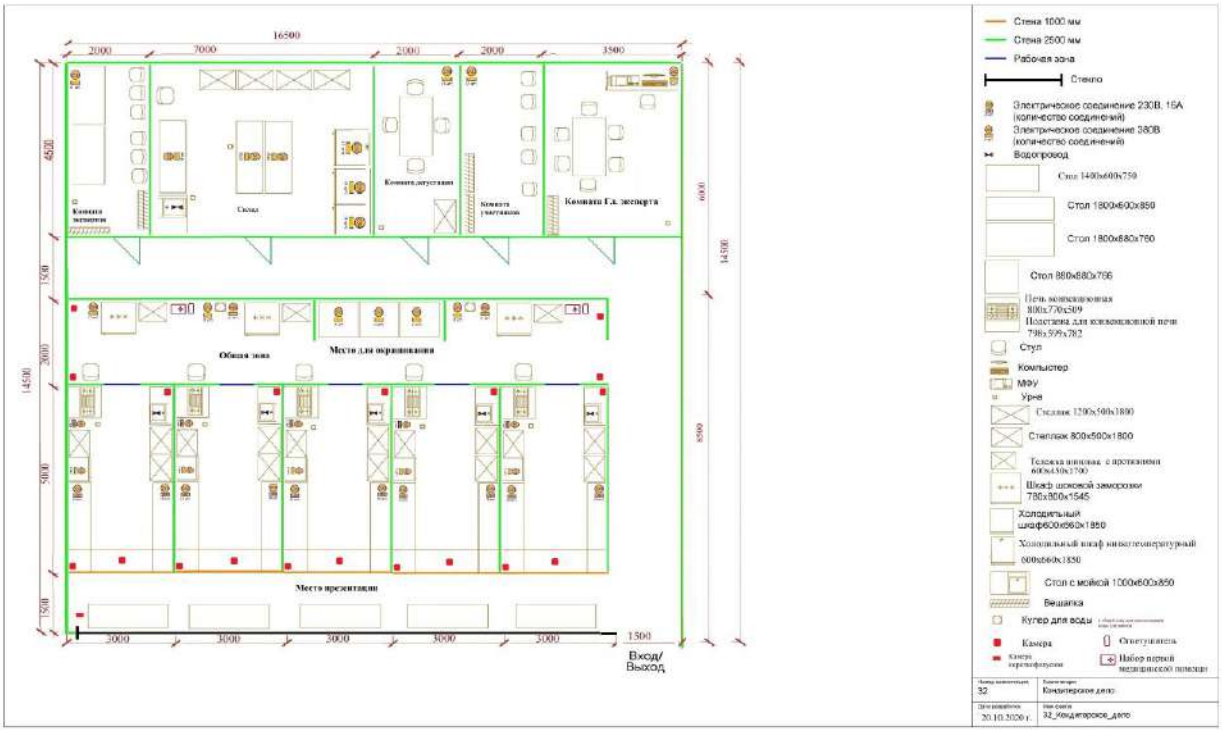
Номер компетенции: 32

Название компетенции: Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 $м^2$

План застройки площадки:


16500
2000
7000
2000
2000
3500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Место презентации
3000
1500
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x600x850
Стол 1800x880x750
Стол 880x880x766
Печь конвекционная 800x770x509
Подставка для конвекционной печи 798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка ножная с противнями 600x450x1700
Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545
Холодильный шкаф600x660x1850
Холодильный шкаф шнитцтемпературный 600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерское дело
20.10.2020 г.
32_Кондитерское_дело


16500
2000
7000
2000
2000
3500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Место презентации
3000
1500
Вход/
Выход
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 230В, 16А (количество соединений)
Электрическое соединение 380В (количество соединений)
Водопровод
Стол 1400x600x750
Стол 1800x600x850
Стол 1800x880x750
Стол 880x880x766
Печь конвекционная 800x770x509
Подставка для конвекционной печи 798x599x782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200x500x1800
Стеллаж 800x500x1800
Тележка ножная с противнями 600x450x1700
Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545
Холодильный шкаф600x660x1850
Холодильный шкаф шнитцтемпературный 600x660x1850
Стол с мойкой 1000x600x850
Вешалка
Кулер для воды
Камера
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерское дело
20.10.2020 г.
32_Кондитерское_дело

Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 1.4.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена в **распределенном** формате для КОД № 1.4.

Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в распределенном формате

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 в распределенном формате работы во время экзамена.

1. Технические средства, применяемые для организации и проведения демонстрационного экзамена

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	*Платформа Zoom – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами.*
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	*С видеокамер установленных на площадке*
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	*Запись на локальный компьютер с дальнейшей загрузкой на Яндекс диск/ Google Диск*
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	*Платформа Zoom* *Платформа Moodle*
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	*Платформа Zoom*
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	*ПлатформаZoom* *ПлатформаMoodle* *GoogleForms*
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	*Собственными силами площадки-проведения.*

2. Особый план проведения демонстрационного экзамена (ПРИМЕР)

День	Примерное время	Мероприятие	
		Действия экспертов	**Действия участников экзамена**
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
Подготовительный день С-1[1]	**Работа с экспертами ДЭ**		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются
		2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой	
		1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности	
	08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листу КОД 1.1 - 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	к работе не привлекаются
		2. Составление главным экспертом протокола о готовности мест экспертов к	

[1] Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		ДЭ	
	09:20 – 10:00	3. Проведение главным экспертом инструктажа Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	к работе не привлекаются
		Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов _ *Платформа Zoom* *Платформа Moodle*_____	
		3.1. Способ подписания протоколов – посредством загрузки в *Moodle или GoogleForms* *3.2.* Используемые ресурсы *Платформы Moodle,GoogleForms* 3.3. Способ загрузки посредством *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов -*Платформа Moodle,*	
		5. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов *Платформа Zoom* *Платформа Moodle*	
		5.1. Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* Используемые ресурсы – *платформа Moodle, GoogleForms* 5.2. Способ загрузки– *Moodle, заполнение GoogleForms*	
		6. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работ участников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»	
		6. Подписание экспертами	

		протокола блокировки критериев оценки: 6.1 Способ подписания – посредством *подписания протоколов и их загрузки на платформу или заполнение GoogleForms* 6.2 Используемые ресурсы *платформа Moodle, GoogleForms* 6.3 Способ загрузки – *посредством Moodle, заполнениеGoogleForms*	
		7. Распределение обязанностей (ролей) главным экспертом между линейными экспертами для осуществления контроля за ходом выполнения участниками задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
		8. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.1 –1.4 по компетенции «Кондитерское дело»»	
	Работа с участниками ДЭ		
		1. Приветственное слово главного эксперта. Главный Эксперт находиться на площадке.	1. Знакомство с главным экспертом
		2. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: очно	2. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами: очно
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации. Проверка главным экспертом	Подписывают протокол

		подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
		4. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости).	1. Демонстрируют документы, удостоверяющие личность
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации.	Подписывают протокол.
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ	
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» (осуществляется через выбранный ресурс*Zoom*) – на каждого участника дается 10 минут.	Технический эксперт по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство все рабочие места участников ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.1 – 1.4)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» через выбранный ресурс очно	1. Прослушивают инструкцию
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	2. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом или техническим администратором площадки инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется очно)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасностиочно на площадке
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТпутем *подписи в протоколе*

		ТБ и ОТ	
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ	
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией: очно	Заполняют протокол жеребьевки
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его ответы на вопросы от участников ДЭ	1. Знакомство с оценочными материалами и заданием вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	2. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТпутем *подписи в протоколе*
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами	
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	3. Заполняют протокол путем *подписи в протоколе*
		Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием	
		6. Знакомство линейных экспертов с участниками ДЭ	
	16:30-17:00	7. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день».	
День 1	08:00	1. Произведение ГЭ подключения связи с	1. Подключение линейных экспертов ДЭ и тестирование

		линейными экспертами ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	стабильности сигнала с площадкой (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:00 – 09:00	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников очно и экспертов ДЭ. 2. Эксперты загружают подписанный протокол на выбранный ресурс Moodle или заполняют *GoogleForms*	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол
	09:00 – 09:30	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом очно	1. Прослушивание инструкции
	09:30 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы по заданию	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом
	10:00 – 15:50	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт 2. Линейные эксперты наблюдают за участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс (*Zoom*)	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.1 -1.4 по компетенции «Кондитерское дело»
	15:50 – 16:00	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Презентация участниками выполненных заданий
	16:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по осмотру боксов, выполненных заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -

	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола 2. Подписание протокола о блокировки оценок 2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем выгрузки с Moodle. 2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle_. 2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс.	1. -

3. **Детализация инфраструктурного листа и обустройства рабочих мест участников экзамена и экспертов (ПРИМЕР)**

Оснащение рабочего места участника экзамена	1. Аналогично очному формату
Оснащение рабочего места главного эксперта	1. Стол 2. Стул 3. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 4. Наушники с микрофоном 5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 6. Программное обеспечение и его функции 7. *Платформа Zoom* – используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. 8. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* 9. *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей. 10. Принтер. 11. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, малярный скотч, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)
Оснащение рабочих мест членов экспертной группы	1. Персональный компьютер (ноутбук, моноблок или аналог) 2. Наушники с микрофоном 3. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5Mb (рекомендуемое 100 Mb) 4. Программное обеспечение и его функции: *Платформа Zoom*– используется для организации общения и связи главного эксперта с линейными экспертами. *Платформа Moodle – обмен информацией, заполнение протоколов линейными экспертами.* *GoogleForms* - программа для заполнения оценочных ведомостей.

4. **Условия работы экспертной группы (ПРИМЕР)**

1. За экспертами закрепляются аспекты оценивания (одни и те же аспекты оцениваются у всех участников) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс *Платформа Zoom*).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс *Платформа Zoom*.
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс *Платформа Zoom,Moodle или GoogleForms*

4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по КЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе *Moodle*, доступ к которой осуществляется главным экспертом.

5. Дополнительные условия (ПРИМЕР)

5.1. Требования к отбору линейных экспертов:

1. Наличие устойчивого интернета на месте проведения оценки
2. Свободное пользование ПК
3. Наличие требований согласно WSR

5.2. Деятельность в рамках ДЭ (ПРИМЕР)

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
5.2.1. Обязанности главного эксперта					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа выбранного КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ		**X**			
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.1 – 1.4по компетенции «Кондитерское дело» для загрузки на выбранный ресурс *Moodle* техническому администратору площадку		**X**			
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки навыбранный ресурс *Moodle*: 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.1-1.4 3.6. образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», 3.7. кодекс этики.		**X**			
4. СозданиеGoogle / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Проверка данных в системе CIS			**X**		
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ): 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников			**X**		
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭв соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов		**X**			
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс *Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для*			**X**		

участников					
14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме			**X**		
15. Распределение главным экспертом между экспертами аспектов для наблюдения за выполнением задания ДЭ с помощью программы *Zoom или Moodle* (осуществляется через выбранный ресурс)			**X**		
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»			**X**		
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (очно)			**X**		
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (очно)			**X**		
19. 19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело» (*Moodle (для экспертов); в распечатанном виде – для участников)*			**X**		
21. Сбор протоколов в день С-1: **21.1. «Протоколы экспертов день С-1»** 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. **21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием			**X**		
22. Сбор протоколов в день С1: **22.1. «Протоколы экспертов день С1»** 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки **22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»** 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников				**X**	
23. Занесение оценок в систему CIS				**X**	

24. Организация сверки внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
25. Блокировка критериев оценки				**X**	
26. Подготовка отчета по итогу проведения ДЭ в соответствии с КОД 1.1 – 1.4 по компетенции «Кондитерское дело»					**X**
5.2.2.Обязанности Технического администратора площадки					
1. Создание ветки на выбранном ресурсе *Moodle* для проведения ДЭ, необходимые разделы: 1.1. **раздел 1. «Нормативные документы»** включает следующие документы: инструкция по ТБ и ОТ, план застройки площадки, SMP, Техническое описание компетенции, инфраструктурный лист согласно выбранного КОД 1.1-1.4, методика проведения ДЭ, образец КОД по компетенции «Кондитерское дело», кодекс этики; 1.2. **раздел 2. «Задание ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело»**: загружается главным экспертом в день С-1; **1.3. раздел 3. «Работы экзаменуемых»** **1.4. раздел4. «Протоколы экспертов день С-1»** 1.4.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации экспертов» 1.4.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.4.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения судейских ролей» 1.4.4. Ответ на задание № 4 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» **1.5. раздел 5. «Протоколы участников ДЭ С-1»** 1.5.1. Ответ на задание № 1 «Протокол регистрации участников» 1.5.2. Ответ на задание № 2 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.5.3. Ответ на задание № 3 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами» 1.5.4. Ответ на задание № 4 «Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием» **1.6. раздел 6. «Протоколы экспертов день С1»** 1.6.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ экспертов» 1.6.2. Ответ на задание № 2 «Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ» 1.6.3. Ответ на задание № 3 «Протокол учета времени» **1.7. раздел 7. «Протоколы участников ДЭ С1»** 1.7.1. Ответ на задание № 1 «Протокол ТБ и ОТ участников» 1.7.2. Ответ на задание № 2 «Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами»		**X**			
2. Загрузка документов, присланных главным экспертом в указанные разделы на выбранный ресурс _____		**X**			
3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, линейным		**X**			

экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)		**X**			
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
6. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов		**X**			
7. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
8. Обучение работе на выбранном ресурсе *Moodle* 8.1. линейным экспертам (вход, скачивание работ участников ДЭ); 8.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).		**X**			
9. Обучение работы на выбранном ресурсе*Zoom* главного эксперта и линейных экспертов ДЭ		**X**			
10. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» согласно SMP		**X**	**X**	**X**	
11. Обеспечение технической поддержки по необходимости		**X**	**X**	**X**	
12. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ		**X**	**X**	**X**	
5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel; 1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel		**X**			
2. Проверкае-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ		**X**			
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)		**X**			

4. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу выбранного КОД по компетенции «Кондитерское дело»		**X**			
5. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки			**X**		
6. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ				**X**	
5.2.4.Обязанности линейных экспертов					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе *Moodle)*			**X**		
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе *Moodle,* 2.2. на выбранном ресурсе *Zoom,* 2.3. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.4. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.		**X**			
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.			**X**		
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.			**X**		
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени				**X**	
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.				**X**	
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнение ведомостей				**X**	
8. Подписание итогового отчета проведения ДЭчерез Google / онлайн форм / других ресурсов				**X**	
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки производственной гимнастики				**X**	
5.2.5.Обязанности участников сдающих ДЭ по компетенции					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ очно			**X**		
2. Заполнение протоколов в день С-1: 2.1. Протокол регистрации участников			**X**		

2.2. Протокол ТБ и ОТ участников 2.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 2.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
3. Заполнение протоколов в день С1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием				**X**	
4. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
5. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
6. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ			**X**		
7. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола			**X**		
8. Выполнение задания в соответствии с выбранным КОД по компетенции «Кондитерское дело» и заполнении протокола и правилами проведения ДЭ				**X**	

5.3. Правила проведения ДЭ для участников: (ПРИМЕР)

1. Использование смартфонов не допустимо!
2. Недопустимо использование оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ. В случае обнаружения использования смартфона, оборудования, инвентаря, инструментов, не входящих в перечень ИЛ,обнулить критерии по оценке работы участника.

Комплект оценочной документации № 2.1. для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции
№ 32 «Кондитерское дело»
(далее – Демонстрационный экзамен)

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 11
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 21
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 23
Приложения 25

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 2.1. по компетенции№ 32 «Кондитерское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 2.1. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 2 дня – 15 часов.

КОД № 2.1. 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 согласно Таблице (Приложение).

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации№ 2.1. (Таблица 1).

Таблица 1.

РазделWSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	**Организация и управление работой**	**12**
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**8**
3.	**Торты, гато, антреме**	**14**
4.	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	**13**
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**13**
6.	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	**13**
7.	**Презентационная скульптура**	**14**
8.	**Лепка из различных материалов**	**13**

Таблица2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	**Организация и управление работой**
	Специалист должен знать: • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологий производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

	• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
	Специалист должен уметь: • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать в рамках данной темы • Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
2.	**Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**
	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции • Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы • Причины порчи пищевых продуктов • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
	Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности

	• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
3.	**Торты, гато, антреме**
	Специалист должен знать: • Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме • Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме • Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме • Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме • Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами
	Специалист должен уметь: • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений • Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором • Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов • Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
4.	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**
	Специалист должен знать: • Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства • Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией • Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость • Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты • Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов • Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов
	Специалист должен уметь: • Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций • Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные

	• Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни • Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков • Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний • Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**
	Специалист должен знать: • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций • Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители Специалист должен уметь: • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.). • С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами • Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций

	• Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
6.	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**
	Специалист должен знать: • Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров • Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров • Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки • Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров • Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров • Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания • Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
	Специалист должен уметь: • Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению • Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров • Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера • Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: • Сухие кексы и выпечку; • Глазурованные бисквиты и выпечку; • Муссы; • Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; • Декоративные элементы; • Фрукты • Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка • Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно
7.	**Презентационная скульптура**
	Специалист должен знать: • Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры • Обстоятельства, при которых могут использоваться презентационные скульптуры • Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры • Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур • Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и

	специализированным оборудованием • Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм
	Специалист должен уметь: • Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки • Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой • Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада, отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и лепка из шоколада • Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина и т. д. • Окрашивать сахарные и шоколадные изделия • Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм • Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. • Изготавливать презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости
8.	**Лепка из различных материалов**
	Специалист должен знать: • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
	Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению • Вручную изготовить формы нужного размера и массы • Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей • При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы • Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции • Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей • Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей • Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

2. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

3. Форма участия:

Индивидуальная

4. Вид аттестации:

ГИА / 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 100.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	A	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	3	1,2,6	11	5,5	16,5
2.	B	**Торты, гато, антреме**	3	1,2,3	13	4,5	17,5
3.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
4.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
5.	E	**Презентационная скульптура**	3	1,2,7	15,5	4	19,5
6.	F	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	3	1,2,4	11	5	16
				Итого	72	28	100

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 №32 «Кондитерское дело» - 6 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	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	6

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

В соответствие с ИЛ и списком сырья.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации№ 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

(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: 15 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА / 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.	A	**Миниатюры, порционные пирожные и птифуры**	3	1,2,6	11	5,5	16,5
2.	B	**Торты, гато, антреме**	3	1,2,3	13	4,5	17,5
3.	C	**Лепка из различных материалов**	1	1,2,8	10	4	14
4.	D	**Кондитерские изделия и шоколад**	2	1,2,5	11,5	5	16,5
5.	E	**Презентационная скульптура**	3	1,2,7	15,5	4	19,5
6.	F	**Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке**	3	1,2,4	11	5	16
				Итого	72	28	100

Модули с описанием работ

Перед началом работы участник

– должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания;

– должен заполнить таблицу аллергенов (приложение).

Модуль А: <u>Миниатюры, порционные пирожные и птифуры</u>

Участники готовят 1 тип изделий из блока миниатюры, порционные пирожные и птифуры в количестве 15 шт.

Изделия должны иметь вес 25-75 г. (в зависимости от вида изделия).

Изделие должно содержать не менее 5 компонентов:

– Выпеченный полуфабрикат;

– Хрустящий слой;

– Крем, ганаш, кремю;

– Желе, компоте;

– Муссы.

Все изделия должны весить строго одинаково.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Украшения остаются на выбор участника и должны отражать морскую тематику.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 5 шт. изделий для экспертной оценки.

Одна подставка - 10 шт. изделий для презентационного стола.

– **Вид изделия;**

– **Обязательный компонент;**

– **Вид выпеченного полуфабриката,**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль В: <u>Торты, гато, антреме</u>

Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (*при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»*).

Участники готовят 2 одинаковых изделия (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания в количестве 2 шт.

Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов:

- Выпеченный полуфабрикат;
- Хрустящий компонент;
- Мусс, крем, ганаш;
- Желе, компоте, мармелад;
- Покрытие поверхности.

Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора.

Изделия в момент презентации не должны содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации. Допустимый интервал +4 до +10С.

Изделие для презентации должно иметь небольшой декор из изомальта и отражать морскую тему.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 1 шт. без декора с вырезанным, но не выдвинутым фрагментом для замера температуры при подаче и для экспертной оценки.

Одна подставка - 1шт. с сахарным декором для презентационного стола.

- **Вид изделия;**
- **Вкус изделия;**
- **Обязательный компонент,**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль С: <u>Лепка из различных материалов</u>

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с морской темой, используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки.

Модуль D: <u>Кондитерские изделия и шоколад</u>

1. Участники должны изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

– корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;

– нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;

– трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный).

Декор должен отражать морскую тему. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованых фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

– **Виды конфет**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

Модуль Е: <u>Презентационная скульптура</u>

Участники должны изготовить презентационную скульптуру из изомальта/шоколада.

Высота скульптуры от 50см до 75 см.

Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом.

При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена морская тематика.

- **Вид материала;**
- **Обязательная техника работы,**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Модуль F: <u>Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке</u>

Участники должны приготовить 4 порции десерта на тарелке, сочетающего в своем составе минимум 5 компонентов:

- Выпеченный полуфабрикат;
- Крем на основе заварного;
- Ганаш или мусс;
- Желе или компоте;
- Соус.

Выход 1 порции от 100 до 150 г.

Десерт должен подаваться с соусом.

Все порции должны быть идентичны по внешнему виду, весу.

Декор остается на выбор участника и должен отражать морскую тему.

Десерт при подаче не должен содержать замороженных компонентов.

Десерты подаются на тарелках, согласно ИЛ.

4 шт. (тарелки) для презентационного стола.

- **Вид выпеченного полуфабриката;**
- **Обязательный компонент,**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список сырья.

Приложение 2. Таблица наличия аллергенов в изделиях.

Приложение 2

Приложение 1

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

Яйцо	Мед
Шоколад	Орех
Ягоды	Специи
Цитрусовые	Имбирь
Молоко	Мука пшеничная

Примерный план работы[1] Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

	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 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
День 1	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Заполнение таблицы аллергенов (приложение). Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей A, B, D
	13:00 – 14:00	Обед

[1] Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

	14:00 – 18:00	Выполнение задания модулей A, B, D
	17:50 – 18:00	Презентация модулей A, B, D
	18:00 – 18:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	18:20 – 19:20	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:20 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.
День 2	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей C, E, F
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 17:00	Выполнение задания модулей C, E, F
	16:50 – 17:00	Презентация модулей C, E, F
	17:00 – 17:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	17:20 – 19:20	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:20 – 21:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе.

*Перерывы на санитарную обработку помещений (каждые 2 часа), отдых, предусмотрены в соответствии с технологией приготовления изделий.

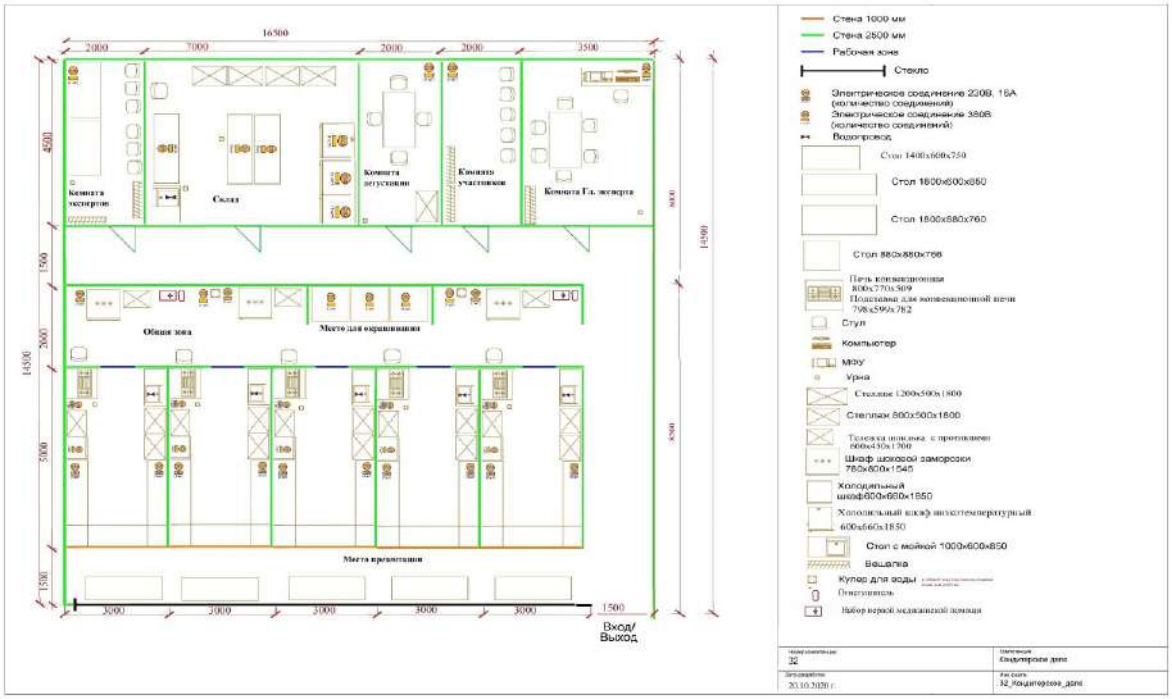
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 2.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Номер компетенции: 32

Название компетенции: Кондитерское дело

Общая площадь площадки: 240 $м^2$

План застройки площадки:


16500
2000
7000
2000
2000
3500
Комната экспертов
Склад
Комната дегустации
Комната участников
Комната Гл. эксперта
Общая зона
Место для окрашивания
Места дегустации
3000
3000
3000
3000
3000
1500
Вход/
Выход
14500
Стена 1000 мм
Стена 2500 мм
Рабочая зона
Стекло
Электрическое соединение 220В, 16А
(количество соединений)
Электрическое соединение 380В
(количество соединений)
Водопровод
Стол 1400х600х750
Стол 1800х600х850
Стол 1800х880х760
Стол 880х880х766
Печь конвекционная
800х770х509
Подставка для конвекционной печи
798х599х782
Стул
Компьютер
МФУ
Урна
Стеллаж 1200х500х1800
Стеллаж 800х500х1800
Тележка уборщика с противнем
600х430х1700
Шкаф шоковой заморозки
780х800х1545
Холодильный
шкаф600х650х1850
Холодильный шкаф низкотемпературный
600х660х1850
Стол с мойкой 1000х600х850
Вешалка
Кулер для воды
Огнетушитель
Набор первой медицинской помощи
32
Кондитерская дома
20.10.2020 г.
32_Кондитерская_дома

Приложения

Инфраструктурный лист для КОД № 2.1.

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело»

Содержание

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» 1

1. Общие требования охраны труда 4
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ 7
3. Требования охраны труда во время выполнения работ 11
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях 14
5. Требование охраны труда по окончании работ 16
1. Общие требования охраны труда 17
2. Требования охраны труда перед началом работы 19
3. Требования охраны труда во время работы 21
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях 24
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы 26

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания (для приезжих), расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.
2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.
3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.
4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.
5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.
6. Основные требования санитарии и личной гигиены.
7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.
8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.
9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда

1.1 К самостоятельному выполнению заданий Демонстрационного экзамена в компетенции «Кондитерское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 16 лет:

– прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

– ознакомленные с инструкцией по охране труда;

– имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, теплового, холодильного, электромеханического оборудования;

– не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2 В процессе выполнения заданий Демонстрационного экзамена и нахождения на территории и в помещениях места проведения Демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

– инструкции по охране труда и технике безопасности;

– не заходить за ограждения и в технические помещения;

– соблюдать личную гигиену;

– принимать пищу в строго отведенных местах;

– самостоятельно использовать инструменты и оборудование, разрешенное для выполнения задания Демонстрационного экзамена.

1.3 Участник для выполнения задания Демонстрационного экзамена использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	**использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:**
Нож	
Шпатель	
Ножницы	
Паллеты	
Моделирующие	

палочки	

1.4 Участник для выполнения задания Демонстрационного экзамена использует оборудование:

Наименование оборудования	
использует самостоятельно	**выполняет задание совместно с экспертом или назначенным лицом старше 18 лет:**
Конвекционная печь	
Индукционная плита	
Миксер планетарный	
Блендер стационарный	
Шкаф шоковой заморозки	
Лампа для карамели	
Холодильник	
Весы электронные настольные	
Микроволновая печь	
Ванна для растапливания шоколада	

1.5 При выполнении задания Демонстрационного экзамена на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- ожог горячий, холодный;
- подвижные части механического оборудования.

Производственные:

- повышенная, пониженная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;
- волнение, эмоциональное напряжение;

– физические перегрузки (усталость).

1.6 Применяемые во время выполнения задания Демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:

- специальная санитарная одежда, профессиональная обувь.

1.7 Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей: нет

1.8 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении Экспертов Компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Эксперты. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего выполнения Демонстрационного экзамена, болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ

2.1 В подготовительный день, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании.

2.2 Подготовить рабочее место:

– проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;

– надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;

– проверить наличие и удобно разместить запасы сырья, необходимого для выполнения экзаменационного задания;

– проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования;

– проверить внешним осмотром:

– достаточность освещения рабочей поверхности;

– отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

– отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

2.3 Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

– произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;

– проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу;

– при эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, микроволновых печей, холодильного и морозильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

Наименование инструмента или оборудования	**Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания**
Конвекционная печь	Проверить работу теплового оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Индукционная плита	Проверить работу теплового оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Блендер стационарный	Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Миксер планетарный.	Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Шкаф шоковой заморозки,	Проверить работу холодильного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Холодильный шкаф	Проверить работу холодильного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению экзаменационного задания
	требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Лампа для карамели	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Микроволновая печь	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Ванны для растапливания шоколада	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Весы электронные настольные	Проверить работу оборудования. Соблюдать требования в соответствии с инструкцией по их применению.

2.4 В день проведения Демонстрационного экзамена, изучить содержание задания с учётом варианта и расписание презентации модулей задания. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром. Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь:

– застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды;

– волосы убрать под колпак;

– не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;

– снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску;

– перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;

– -после посещения туалета мыть руки с мылом;

– -при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;

– запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

2.5 Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

– осмотреть и привести в порядок рабочее место;

– убедиться в достаточности освещенности;

– проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

– проверить правильность установки столов, положения оборудования и инструментов, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6 Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7 Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к выполнению задания не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения работ

3.1 При выполнении задания Демонстрационного экзамена участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

– применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты, приспособления;

– использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;

– содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;

– обращать внимание на свой внешний вид.

Нож	При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках.
Конвекционная печь	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"; Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).
Миксер планетарный	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; загрузку чаши планетарного миксера сырьём при включённом электродвигателе производить равномерно через загрузочное отверстие; соблюдать нормы загрузки оборудования; удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи лопаток, скребков и т.п.; осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный

	инерционный ход.
Блендер стационарный	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
Лампа для карамели	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать средства защиты рук при работе под лампой (термостойкие перчатки).
Шкаф шоковой заморозки	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать средства защиты рук при соприкосновении с холодными поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).
Индукционная плита	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать специальную посуду для индукционных плит. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими ручками инвентаря (рукавицы, прихватки).
Карамелизатор	Работу с горелкой проводить в хорошо проветриваемых помещениях; не работать при нарушении герметичности баллона (появление запаха газа) и механической прочности; не направлять пламя горелки на людей и легко воспламеняющиеся предметы; не направлять пламя горелки в сторону лица и кожных покровов; не оставлять включённую горелку без присмотра.

3.2 При выполнении задания Демонстрационного экзамена и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, аккуратным;
- соблюдать настоящую инструкцию;

– соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

– поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

– рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

– выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом.

3.3 При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания Демонстрационного экзамена и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания Демонстрационного экзамена продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2 В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3 При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4 При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5 При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники. При обнаружении очага возгорания на площадке Демонстрационного экзамена необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности. При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6 При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

5.1 После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

5.2 Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения заданий Демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания Демонстрационного экзамена.

5.3 Привести оборудование и рабочее место в первоначальное состояние и сдать ответственному эксперту.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1 К работе в качестве эксперта Демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующие удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3 В процессе контроля выполнения заданий Демонстрационного экзамена и нахождения на территории и в помещениях площадки «Кондитерское дело» Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения задания Демонстрационного экзамена, установленные режимы труда и отдыха.

1.4 При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением задания Демонстрационного экзамена участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;
- физические перегрузки (работа на площадке стоя в течение 8 часов).

1.5 Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- перчатки термостойкие.

1.6 Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей: нет.

1.7 При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8 Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia при необходимости, согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1 В подготовительный день, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности». Ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную санитарную одежду, обувь. Одеть китель, колпак, обувь для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2 Ежедневно, перед началом выполнения задания Демонстрационного экзамена участниками, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда.

2.3 Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть специальную санитарную одежду, обувь;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.4 Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.5 Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1 При выполнении работ по оценке заданий Демонстрационного экзамена на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2 Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3 Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзамена должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.4 Во избежание поражения током запрещается:

– прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;

– допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;

– производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;

– переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;

– загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;

– допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств.

3.5 При выполнении модулей задания Демонстрационного экзамена участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.6 Эксперту во время работы с оргтехникой:

– обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;

– не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;

– не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;

– не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;

– не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;

– не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;

– вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;

– запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;

– все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;

– запрещается опираться на стекло оригинал держателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;

– запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;

– обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;

– просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.7 Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.8 Запрещается:

– устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;

– иметь при себе любые средства связи на протяжении всей работы на площадке;

– пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

3.9 При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.10 При наблюдении за выполнением задания Демонстрационного экзамена участниками Эксперту:

– одеть специальную санитарную одежду, колпак, профессиональную обувь;

– передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;

– наблюдать за работой участников со стороны, не приближаться вплотную, не указывать на участника пальцем или направлением руки;

– не разговаривать между собой;

– не разговаривать с участниками;

– не делать замечания участникам;

– не выходить за пределы рабочей зоны эксперта без уважительной причины, только с разрешения Главного Эксперта или его заместителя.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1 При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2 В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3 При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4 При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

4.5 При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на площадке Демонстрационного экзамена необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть

горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6 При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов с площадки Демонстрационного экзамена, взять с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

5.1 Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2 Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3 Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий Демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.