

Согласовано
Менеджер компетенции



Кожа Н.В.

« 28 » августа 2018г



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА	4
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	15
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	15
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	16
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	16
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	17
4.3. СУБКРИТЕРИИ	17
4.4. АСПЕКТЫ	17
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)	18
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	19
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	19
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ	19
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	19
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	21
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	21
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	21
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	21
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	22
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	24
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	24
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	24

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	24
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА.....	24
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ.....	25
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	25
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ.....	25
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ.....	25
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	26
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.....	26
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	26
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	27
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	27
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ.....	29

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

«Хлебопечение»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Пекарь производит свежие и вкусные хлебобулочные изделия любого типа из различных видов муки и злаков. Чтобы превратить сырье во вкусный и аппетитный продукт используются разные типы теста. Например, пшеничный, ржаной или ремесленный хлеб, булочки, слоёные изделия, сэндвичи, а также пироги с заварным кремом и разными начинками. Эти изделия производятся во многих пекарнях. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Для создания новых рецептов пекарю необходимы знания о функциях, совместимости и реакциях ингредиентов.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

Профессиональные пекари могут подняться по карьерной лестнице. Для этого необходимо умение работать в любых пекарнях, хлебозаводах (быть их владельцами или управляющими менеджерами), включая высококласные, семейные пекарни – магазины или кафе-магазины. Приветствуется также опыт работы в преподавании и промышленном производстве.

Специализированные розничные магазины часто продают кондитерские изделия ручной работы, декорированные хлебобулочные изделия, ремесленные хлеб и тесто, изготовленные благодаря умениям профессиональных пекарей.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

В этом документе содержится информация о стандартах, необходимых для принятия участие в соревнованиях по компетенции «Хлебопечение», и принципах оценки, методах и процедурах, которые регламентируют соревнование.

Каждый Эксперт и Конкурсант должен изучить настоящее техническое описание.

В случае какого-либо несоответствия между техническими описаниями на различных языках преимущественную силу имеет текст на английском языке.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	Организация и управление работой	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принципы ведения бизнеса • Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям • Важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов • Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов 	
	<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование • Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки • Правильно обращаться с сырьём • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы • Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику • Работать эффективно и аккуратно, внимательно относиться рабочему месту и коллегам • Профессионально организовывать рабочий процесс • Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • Работать согласно заданным тематикам • Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам • Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях • Выполнять работу в срок • Вовремя выполнять все заказы клиентов 	
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи изделий. • Показатели качества свежих и консервированных продуктов • Причины порчи пищи • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни в пекарне и использования технологического оборудования 	
	<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) • Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли • Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов» • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами • Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности • Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя • Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте 	

3	Компетенции общения и межличностных отношений	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила выкладки хлебобулочных изделий для продажи • Важность выкладки и этикетки как инструментов продажи и коммуникации • Правовые ограничения по презентации рекламных материалов • Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами • Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами • Необходимость эффективной коммуникации с клиентами 	
	<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне • Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента • Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами • Быть полезным своей команде • Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи • Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным • Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами • Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам • Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения • Планировать и реализовывать рекламные кампании • Следовать подробным письменным и устным инструкциям • Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт 	

4	Умело использовать сырье и создавать рецепты выпечки хлебобулочных изделий	20
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества • Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру • Применение цветов, подбор сбалансированного вкуса и структуры изделий • Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции • Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник • Процесс обработки различных злаков и псевдо-зерновых культур • Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт • Обращение с сырьём посредством технологий производства • Влияние различных технологий на производство хлебобулочных изделий • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Спектр и применения различных видов теста и кондитерской массы для производства хлебобулочных изделий • Какое сырье и каким образом можно применять в качестве начинки • Почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре • Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки • Важность внешнего вида, текстуры и вкуса 	
	<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия • Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста • Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы • Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант • Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой • Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста • Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов • Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами • Эффективно использовать подходящие ароматические добавки • Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов • Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены • Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям 	
5	Процесс приготовления и брожения теста	15
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методы производства различных видов теста для хлебобулочных изделий, таких как тесто с сокращенной и длительной продолжительностью брожения, дрожжевое, слоеное, сладкое или несладкое тесто • Влияние сырья на тесто • Как производить и обогащать тесто, улучшая его свойства с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко • Важность температуры теста • Разницу в приготовлении теста из разных злаковых культур и продуктов помола • Важность влияния развитие клейковины на 	

<p>структуру в пшеничном тесте</p> <ul style="list-style-type: none"> • Как обращаться с различными видами теста и хранить их • Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения. • Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для хлебобулочных изделий • Преимущества использования разных способов закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара, бига и многие другие • Помощь холодильных систем и бродильных установок в ежедневном контроле брожения для долгосрочных методов закваски • Клейстеризация крахмала, свойства его набухания, приготовление заварки и закваски • Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарском деле • Методы изготовления слоеного теста, в том числе сдобного • Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов 	
<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста • Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката • Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства • Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей • Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата • Регулировать процесс брожения • Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, 	

	<p>охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбравать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры • Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры 	
6	Формировать и украшать изделия из теста	25
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки</p> <p>Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания</p> <p>Теплопередача в разных печах</p> <p>Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</p> <p>Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста</p> <p>Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой</p> <p>Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста</p> <p>Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия)</p> <p>Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</p> <p>Правильное хранение хлебобулочных изделий после выпекания</p> <p>Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания</p> <p>Важность окончательного оформления</p>	
	<p>изделий Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия • Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы • Правильно обрабатывать тесто после его брожения • Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам • Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента • Одинаково формировать большие объемы одного и того же изделия • Производить разнообразные изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик • Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания • Применять различные техники формовки • Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой • Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после. • Использовать различные виды теста, чтобы формировать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое • Применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий 	
7	Процесс выпечки и хранения готовых изделий	25
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Набор инструментов и оборудования, используемых в пекарне для выпечки • Физические процессы, происходящие внутри хлебобулочных изделий во время запекания • Теплопередача в разных печах • Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности • Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста • Технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой • Лучшие способы выпечки изделий из слоеного теста • Технику прерывания выпекания (замороженные и полувывпеченные изделия) • Цвет корки изделий - товарный внешний вид, методы влияния с помощью процесса выпекания на вкус готовых изделий 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Правила хранения всех хлебобулочных изделий после выпекания • Важность окончательного оформления изделий 	
	<p>Специалист должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки • Работать с различными типами печей и фритюрниц • Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения • Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку • Достичь необходимого подъема теста в печи состоявшихся изделий • Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба • Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба • Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания • Завершать украшение изделий с помощью различных техник • Украшать кондитерские изделия • Глазировать хлебобулочные изделия • Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки • Выкладывать изделия для продажи 	
Всего		100

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы продемонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщенной Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

		Критерий								Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТА WS (WSSS) НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
		A	B	C	D	E	F	G	H			
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)	1			2,75	1,00	1,25	0,25	1,00		6,25	6,00	0,25
	2		4,25			2,00		0,50	1,00	7,75	6,00	1,75
	3	11,00	9,75							20,75	22,00	1,25
	4			10,25	11,00					21,25	22,00	0,75
	5				3,50	5,50	10,00	1,5		21,00	22,00	1,00
	6					2,00		7,00	14,00	23,00	22,00	1,00
Итого баллов за критерий		11,00	14,00	13,00	12,00	14,75	10,25	10,00	15,00	100,00	100,00	6,00

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
 - шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Там, где они используются, контрольные показатели для присуждения частичных оценок четко определяются в рамках Аспекта.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Безопасность		10	10
B	Ввод в эксплуатацию, пуск и наладка		25	25
C	Разработка схемы		10	10
D	Размеры		5	5
E	Установка оборудования	5	10	15
F	Монтаж и соединение проводников	5	10	15
G	Поиск неисправностей		10	10
H	Программирование		10	10
Всего		10	90	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Оценки будут присуждаться за:

- Подготовку инструментов и оборудования
- Знание основ работы с сырьем / ингредиентами
- Подготовку полуфабрикатов
- Создание рецептов
- Гигиену, пищевую безопасность и соблюдение санитарных требований
- Рецептуры
- Разнообразии техник

- Креативный подход и мастерство
- Гигиену / рабочие процессы
- Внешний вид и общее впечатление
- Размер
- Гармоничность линейки изделий
- Общее впечатление
- Вкус и текстуру
- Вес
- Количество
- Разнообразии
- Использование секретных ингредиентов
- Применение рабочих техник
- Гигиену / рабочие процессы / количество отходов
- Техники приготовления изделий из слоеного теста / их ингредиенты
- Финальная обработка, украшение, общее впечатление

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Присутствующие на Чемпионате эксперты будут поделены на две перемещающиеся смешанные группы

Во время проведения Чемпионата Эксперты будут наблюдать за Конкурсантами

Эксперты не должны вторгаться или заходить на рабочие зоны Конкурсантов без необходимости. В зависимости от планировки рабочих зон площадки соревнования, Главный Эксперт может накладывать и более строгие ограничения.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание состоит из нескольких отдельно оцениваемых модулей

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание должно включать и оценивать навыки, описанные в разделе 2.2 данного документа, а также быть составлено в формате согласно пункту 5.2 и актуальным стандартам. Необходимо отметить, что Конкурсное задание должно иметь цель, развивать мастерство, даже несмотря на то, что оно не может применяться на практике из-за размеров, мощности, масштаба и пр.

- Модуль должен быть посвящен подготовке — в нем Конкурсант получит заказ от клиента
- Один из модулей должен заключаться в выполнении декоративной работы и ее последующей презентацией
- Один модуль должен заключаться в выпекании изделий из сладкого теста; некоторые изделия должны содержать начинку
- Один модуль должен заключаться в приготовлении слоеного теста (дрожжевого) для хлебобулочных изделий

- Один модуль должен быть использован для изготовления хлеба из разного теста, причем как минимум две разновидности хлеба должны иметь разные размеры и состав
- Один модуль должен заключаться в изготовлении как минимум двух типов соленых снеков
- Один модуль должен быть посвящен приготовлению хлеба с использованием ингредиентов из секретной корзинки
- Могут быть добавлены другие модули для различных типов хлебобулочных изделий

Общие требования:

Требования к конкурсной площадке:

Площадка должна быть оснащена в соответствии с Инфраструктурным листом.

Компоновка рабочего места участника:

Схема компоновки рабочего места приводится только для справки.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2
Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит построить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамках компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленную оргкомитетом чемпионата.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

См. нормы Страны- или Региона-организатора Чемпионата или Политику и нормы WorldSkills в области охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды.

Специфические для профессии требования безопасности при выпечке хлебобулочных изделий:

- Все Конкурсанты обязаны носить белый пекарской китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.
- На кителе Конкурсанта на груди должны быть нашивки с именем и фамилией Конкурсанта, логотип «Молодые профессионалы» в соответствии с бренд-буком. Допустима эмблема или логотип учебного заведения на правом рукаве.
- Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарской куртки и колпака. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

- Все Конкурсанты еще до начала Чемпиона должны ознакомиться с тем, как использовать все представленное на площадке оборудование.
- Все Конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на площадке и о специальных технике безопасности и нормах охраны здоровья от Организатора Чемпионата.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

- Пищевые красители в форме порошка, массы, жидкости или натуральных ингредиентов;
- Пищевые специи
- Четыре нескоропортящихся продукта на выбор Конкурсанта, о которых, однако, Конкурсант должен(-на) заявить при открытии ящика для инструментов.

«Тулбокс» – Здесь представлен образец ящика для инструментов. Необходимо придерживаться максимального размера, выраженного в m^3 . А также максимально придерживаться таких параметров, как длина, высота и глубина.

Каждый Конкурсант может принести два ящика для инструментов

- В ящике для инструментов могут быть любые приспособления (из тех, что разрешает к провозу Страна-организатор Чемпионата)
- Ящики для инструментов должны быть оснащены колёсами для их удобного перемещения
- Конкурсантам запрещается приносить больше инструментов, чем может вместить их ящик для инструментов.

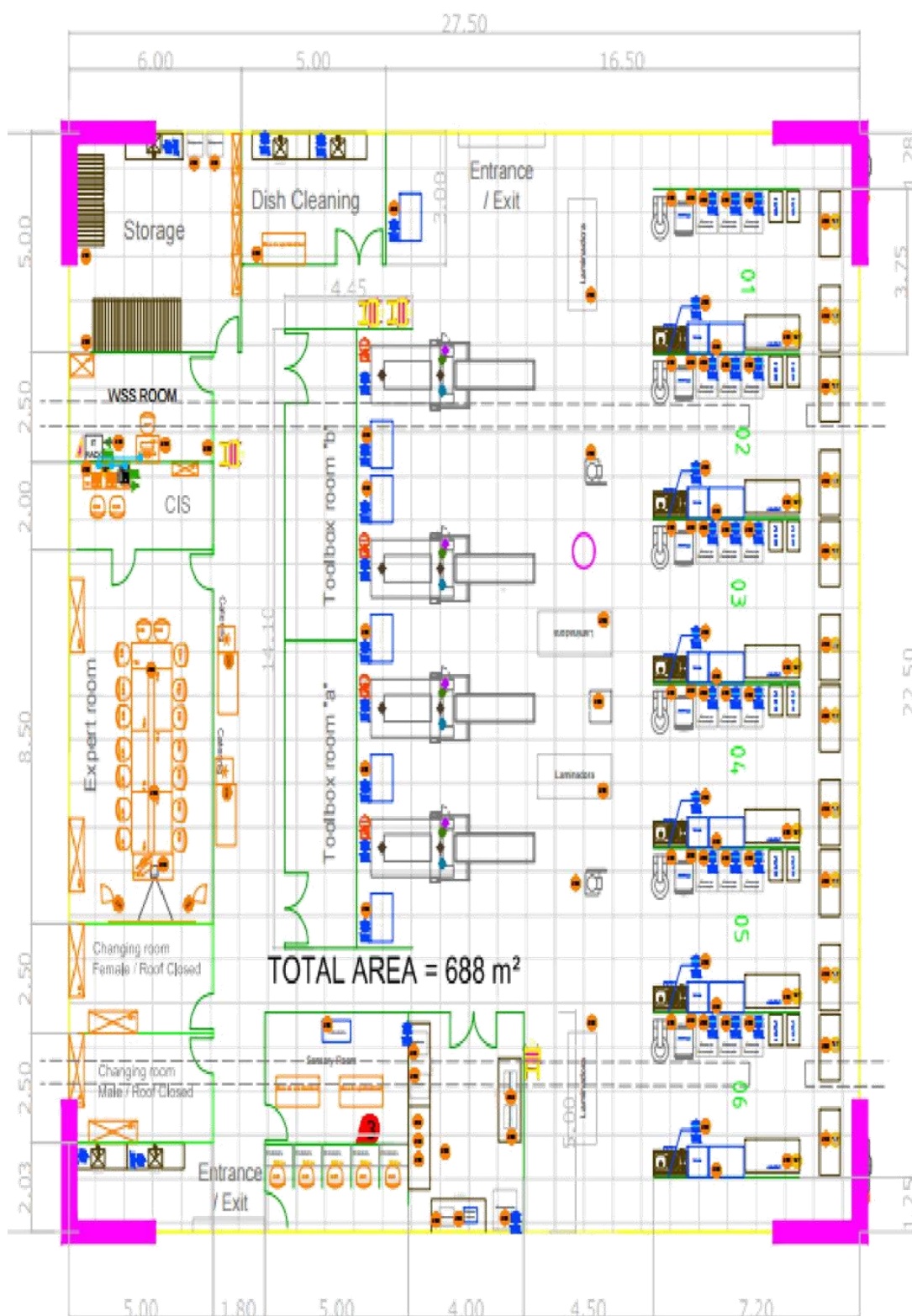
<p>Ящик для инструментов 1</p>		<p>Длина 0,85 м Глубина / ширина 0,7 м Высота 1 м Общие габариты 0,6 м³ Размеры указаны с учетом колес</p>
<p>Ящик для инструментов 2</p>		<p>Длина 0,65 м Глубина / ширина 0,50 м Высота 1,0 м Общие габариты 0,32 м³ Размеры указаны с учетом колес</p>

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Все пищевые ингредиенты, не указанные в параграфе 8.2

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 5 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.