**УТВЕРЖДЕНО**

|  |
| --- |
| Рабочей группой по вопросам разработки оценочных материалов в 2021 году для проведения Демонстрационного экзаменапо стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования |
| Протокол от 23.12.2021-1г. |
| № Пр-23.12.2021-1 |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер компетенции** | R14 |
| **Наименование компетенции** | Выпечка осетинских пирогов |

**Содержание**

[Инструкция по охране труда и технике безопасности 3](#_bookmark0)

[Комплект оценочной документации № 1.1 28](#_bookmark1)

****

**Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам**

**Ворлдскиллс Россия по компетенции № 14**

 **«Выпечка осетинских пирогов»**

[Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения](#_bookmark0) [Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия 5](#_bookmark0)

[Инструкция по охране труда для участников 6](#_bookmark1)

1. [Общие требования охраны труда 6](#_bookmark2)
2. [Требования охраны труда перед началом выполнения работ 9](#_bookmark3)
3. [Требования охраны труда во время выполнения работ 13](#_bookmark4)
4. [Требования охраны труда в аварийных ситуациях 18](#_bookmark5)
5. [Требование охраны труда по окончании работ 20](#_bookmark6)

[Инструкция по охране труда для экспертов 21](#_bookmark7)

1. [Общие требования охраны труда 21](#_bookmark8)
2. [Требования охраны труда перед началом работы 22](#_bookmark9)
3. [Требования охраны труда во время работы 23](#_bookmark10)
4. [Требования охраны труда в аварийных ситуациях 25](#_bookmark11)
5. [Требование охраны труда по окончании выполнения работы 26](#_bookmark12)

## Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

* 1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, 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

## Общие требования охраны труда

* 1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена в компетенции «Выпечка осетинских пирогов» по стандартам

«WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет; если менее 18 лет - под наблюдением эксперта

* 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, приспособлений совместной работы на оборудовании;
* не имеющие противопоказаний к выполнению заданий демонстрационного экзамена по состоянию здоровья.
	1. 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 инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению задания демонстрационного экзамена.
	1. Участник возрастной группы до 18 лет для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

|  |
| --- |
| **Наименование инструмента** |
| **использует****самостоятельно** | **использует под наблюдением эксперта или****назначенного ответственного лица старше 18 лет:** |
| Ножи поварской тройки | Печь электрическая |
| Нож-экономка | Плита электрическая (с индукционным нагревом) |
| Ножницы | Блендер ручной погружной |
| Топорик | Планетарный миксер |
|  | Мясорубка |

* 1. Участник возрастной группы 18+ для выполнения задания демонстрационного экзамена использует оборудование:

|  |
| --- |
| **Наименование оборудования** |
| **использует самостоятельно** | **выполняет задание демонстрационного экзамена совместно с****экспертом** |
| Печь электрическая |  |
| Плита электрическая (с индукционным нагревом) |  |
| Блендер ручной погружной |  |
| Планетарный миксер |  |
| Мясорубка |  |
| Весы настольные электронные(профессиональные) |  |
| Шкаф холодильный |  |

* 1. При выполнении задания демонстрационного экзамена на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

* подвижные части механического оборудования;
* режущие и колющие предметы;
* термические ожоги;
* повышенный шум;
* мучная пыль;
* вибрация блендера;
* повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны Химические:
* дым от теплового оборудования Психологические:
* чрезмерное напряжение внимания;
* усиленная нагрузка на зрение;
* повышенная ответственность;
* физические перегрузки;
* постоянное использование СИЗ.
	1. Применяемые во время выполнения задания демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:
* профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
* китель (поварская куртка);
* брюки поварские;
* поварской колпак;
* фартук.
	1. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель

* E 22 Указатель выхода



* E 23 Указатель запасного выхода
* EC 01 Аптечка первой медицинской помощи



* P 01 Запрещается курить
	1. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении комнаты экспертов 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. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене

ввиду 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.

* 1. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с порядком проведения демонстрационного экзамена. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

## Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена участники должны выполнить следующее:

* 1. В подготовительный день С-1, 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 требованиями компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной для проведения демонстрационного экзамена.

* 1. Подготовить рабочее место:
* разместить инструмент и расходные материалы на рабочем месте;
* произвести подключение и настройку оборудования
	1. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена** |
| Мясорубка | - произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежнозакрепить съемные детали; |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена** |
|  | * проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
* проверить работу оборудования на холостом

ходу |
| Печь электрическая | * надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;
* проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
* проверить исправность оборудования
 |
| Плита электрическая (с индукционным нагревом) | * надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;
* проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
* проверить исправность оборудования
 |
| Блендер ручной погружной | * удобно и устойчиво разместить оборудование в соответствии с частотой использования;
* проверить исправность оборудования
 |
| Планетарный миксер | * надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;
* проверить исправность оборудования
 |



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена** |
| Весы настольные электронные(профессиональные) | - следить за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, несоприкасался с острыми предметами, углами |
| Шкаф холодильный | * контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;
* ежедневная чистка после окончания работы;
* удаление снеговой ”шубы” (слоя инея толщиной более 3 мм);
* визуальный контроль за температурой в

охлаждаемом объеме по термометру. |
| Ножи поварской тройки | * проверить рукоятки ножей (они должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды);
* проверить полотна ножей (они должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и

трещин) |
| Нож-экономка | * проверить рукоятку ножа-экономки (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды);
* проверить полотно ножа-экономки (оно

должны быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин) |
| Ножницы | исправность ножниц (они должны бытьчистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц) |
| Топорик | - проверить рукоятку топорика (она должныбыть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для |



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена** |
|  | пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды);- проверить полотно топорика (оно должны бытьгладким, отполированным, без вмятин и трещин) |

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий демонстрационного экзамена подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

* 1. В день проведения демонстрационного экзамена, изучить содержание и порядок проведения модулей демонстрационного экзамена, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть китель на все пуговицы, подвернуть рукава, надеть брюки, фартук, головной убор.

* при выполнении некоторых технологических операций (механической обработке продуктов, приготовлении начинок) могут быть надеты латексные перчатки.
	1. Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, в процессе подготовки рабочего места:
* осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
* убедиться в достаточности освещенности;
* проверить (визуально) правильность подключения оборудования в электросеть.
	1. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.
	2. Участнику запрещается приступать к выполнению задания демонстрационного экзамена при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию демонстрационного экзамена не приступать.

## Требования охраны труда во время выполнения работ

* 1. При выполнении заданий демонстрационного экзамена участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****инструмента/ оборудования** | **Требования безопасности** |
| Ножи поварской тройки | * не работать с ножом в направлении к своему телу;
* крепко держать рукоятку ножа;
* использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
* следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
* не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
* не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
* не пытаться поймать падающий нож;
* не использовать кухонный нож не по назначению;
* мыть нож после каждого применения
* во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов
* при очистке ножа от остатков продукта и от

засаливания применять скребки |
| Нож-экономка | * использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями
* делать резкие движения
* проверять остроту лезвия рукой
 |
| Ножницы | - не работать с тупыми ножницами и с ослабленным шарнирным креплением.-при работе внимательно следить за направлением резания;-не держать ножницы лезвием вверх;-не оставлять ножницы с открытыми лезвиями;-не резать ножницами на ходу |
| Топорик | - постоянно следить за исправностью топорика |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/****оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | - следить, чтобы разделочный материал находилсяперед участником на разделочной доске |
| Печь электрическая | При открытии дверки соблюдать осторожность: сначала слегка приоткрыть дверцу выпустить пар и (или) горячий воздух из камеры, после открыть дверку полностью. При открытии дверки на работающей печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности печи не допускается применять водяную струю. Также следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80оС. Во избежание разбития стекла выемку сковородпроизводить при зафиксированной дверке. |
| Плитаэлектрическая (с индукционнымнагревом) | Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда нельзя гасить огонь водой! Сначала необходимо отключить оборудование, а затем накрыть огонь, например, крышкой. Нельзя складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.После эксплуатации отключить нагревательную плиту регулятором, а не руководствоваться указаниями детектора посуды. Для чистки плитынельзя применять оборудование для чистки паром. |
| Блендер ручной погружной | Во избежание разбрызгивания заполнять емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксеромингредиенты должны покрывать по крайней мере |



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/****оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузить насадку в емкость с продуктами, затем нажать кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустить кнопку. Начинать работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомнить ее значение и использовать в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажать и удерживать кнопку турборежима.Не погружать в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением нарезать кубиками по 1-1,5 см. Не использовать блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снять емкость с плиты. Дать продуктам остыть, не смешивать продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинать обработку на минимальной скорости. Беречься брызг, начинать обработку продукта на малой скорости. Не использовать прибор для измельчения сахара и других особо твердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не использовать в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредитьнасадку. |
| Планетарный миксер | Избегать контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускать соприкосновениянасадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а |



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/****оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставлять работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удалять плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.Не использовать любой прибор с повреждённым шнуром питания. После падения прибора или какого- либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускать свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедиться в том, что замок защелкнут, а для этого попытаться поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедиться в том, что фиксатор надёжно закреплён (затянуть ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности паденияфиксатора насадки в чашу при работе миксера. |
| Мясорубка | Не касаться вращающихся частей прибора! Дождаться, пока вращение полностью прекратится. Не опускать посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Быть аккуратны при использовании. Не проталкивать продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Использовать для этого толкатель,входящий в комплект. При возникновении любых |



|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента/****оборудования** | **Требования безопасности** |
|  | неисправностей отключить прибор от электросети и обратиться к техническому эксперту.Перед очисткой прибора убедиться, что он отключен от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпусприбора в воду или помещать его под струю воды. |
| Весы настольные электронные(профессиональные) | При эксплуатации измерительных весов не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускать ударов по платформе. Не подвергать весы сильной вибрации. Не пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работать в запыленных местах. Избегать резких перепадов температуры. При работе не нажиматьсильно на клавиши. |
| Шкаф холодильный | При эксплуатации холодильного оборудования***:**** количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитан холодильный шкаф;
* двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
* при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;

не допускается:* включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
* прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
* удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
* самовольно передвигать холодильный шкаф.
 |

* 1. При выполнении заданий демонстрационного экзамена и уборке рабочих мест:
* необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
* 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 задания демонстрационного экзамена только исправным инструментом;
	1. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания демонстрационного экзамена и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

## Требования охраны труда в аварийных ситуациях

* 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.
	2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.
	3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.
	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.
	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.

* 1. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации 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.).

При возникновении аварийной ситуации в работе печи электрической, плиты электрической, мясорубки, а также нарушении защитного заземления их корпуса работу прекратить и выключить их, сообщить об этом техническому эксперту. Работу продолжить после устранения неисправности. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно выключить их и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.

При возникновении аварийной ситуации в работе холодильного шкафа следует немедленно отключить его:

* при перерыве подачи электроэнергии;
* при нарушении изоляции проводов;
* в случае воспламенения электродвигателя или проводов и при наличии запаха резины;
* при обрыве заземляющего провода;
* при повреждении пусковой аппаратуры;

При коротком замыкании и загорании электрооборудования, немедленно отключить холодильный шкаф от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.

При поражении электрическим током немедленно отключить электрическое оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

## Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

* 1. Привести в порядок рабочее место.
	2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранений место.
	3. Отключить инструмент и оборудование от сети.
	4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.
	5. 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.

## Инструкция по охране труда для экспертов

## Общие требования охраны труда

* 1. К работе в качестве эксперта компетенции «Выпечка осетинских пирогов» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
	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».
	3. В процессе контроля выполнения заданий демонстрационного экзамена и нахождения на площадке демонстрационного экзамена 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. 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:

Физические:

* повышенный шум;
* мучная пыль;
* повышенная температура поверхностей оборудования, изделий;
* повышенная температура воздуха рабочей зоны;
* повышенная или пониженная подвижность воздуха;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны

Химические:

* дым от теплового оборудования Психологические:
* чрезмерное напряжение внимания;
* усиленная нагрузка на зрение;
* повышенная ответственность;
* физические перегрузки.
	1. Применяемые во время выполнения задания демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:
* профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
* китель (поварская куртка);
* брюки поварские;
* поварской колпак.
	1. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:
* F 04 Огнетушитель 
	1. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Выпечка осетинских пирогов» 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. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с порядком проведения демонстрационного экзамена, а при необходимости согласно действующему законодательству.

## Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

* 1. В подготовительный день С-1 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 требованиями компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

* 1. Ежедневно, перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена участниками, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.
	2. Ежедневно, перед началом работ на площадке демонстрационного экзамена и в помещении экспертов необходимо:
* осмотреть рабочие места экспертов и участников;

-привести в порядок рабочее место эксперта;

-проверить правильность подключения оборудования в электросеть;

* одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
* осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.
	1. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.
	2. 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.

## Требования охраны труда во время работы

* 1. 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.
	2. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение дня 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.

* 1. 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;
	1. 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.
	2. 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 оригиналодержателя, 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.
	1. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.
	2. Запрещается:
* устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
* иметь при себе любые средства связи;
* пользоваться любой документацией, кроме предусмотренной заданием демонстрационного экзамена.
	1. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.
	2. При нахождении на площадке демонстрационного экзамена Эксперту:
* одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
* передвигаться по площадке демонстрационного экзамена не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

## Требования охраны труда в аварийных ситуациях

* 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. Выполнение задания демонстрационного экзамена продолжать только после устранения возникшей неисправности.
	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.

* 1. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.
	2. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного 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.

* 1. 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 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.).

## Требование охраны труда по окончании выполнения работы

После окончания дня демонстрационного экзамена Эксперт обязан:

* 1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.
	2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.
	3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий демонстрационного экзамена неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

##

**Комплект оценочной документации № 1.1 для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции**

**№ 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

[Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022 29](#_bookmark13)

[Паспорт комплекта оценочной документации 29](#_bookmark14)

1. [Описание 30](#_bookmark15)
2. [Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со](#_bookmark16) [Спецификацией стандарта 3](#_bookmark16)2
3. [Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания,](#_bookmark17) [и минимальное количество рабочих мест на площадке 3](#_bookmark17)6
4. [Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного](#_bookmark18) [экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную 37](#_bookmark18)
5. [Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при](#_bookmark19) [наличии) 37](#_bookmark19)
6. [Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.](#_bookmark20) 38
7. [Примерный план работы Центра проведения демонстрационного](#_bookmark21) [экзамена. 39](#_bookmark21)
8. [Необходимые приложения 43](#_bookmark22)

[План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена](#_bookmark23) [по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный) 43](#_bookmark23)

[Образец задания 43](#_bookmark24)

## Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022

# Паспорт комплекта оценочной документации

## Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Информация о разработанном КОД** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Номер компетенции | R14 |
| 2 | Название компетенции | Выпечка осетинских пирогов |
| 3 | КОД является однодневным или двухдневным: | Однодневный |
| 4 | Номер КОД | КОД 1.1 |
| 4.1 | Год(ы) действия КОД | 2022 (1 год) |
| 5 | Уровень ДЭ | ФГОС СПО |
| 6 | Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки | 27,40 |
| 7 | Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД | 3:20:00 |
| 8 | КОД разработан на основе | ФНЧ Молодые профессионалы 2021 |
| 9 | КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК) | НЕТ |
| 10 | Вид аттестации, для которой подходит данный КОД | ГИА, Промежуточная |
| 11 | Формат проведения ДЭ | X |
| 11.1 | КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ) | Да |
| 11.2 | КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно) | Не предусмотрено |
| 11.3 | КОД разработан для проведения ДЭ враспределенном формате, (детализация в п.11.3.1) | Не предусмотрено |
| 11.3.1 | Формат работы в распределенном формате | Не предусмотрено |
| 12 | Форма участия (индивидуальная, парная, групповая) | Индивидуальная |
| 12.1 | Количество человек в группе,(т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых) | 1,00 |
| 12.2 | Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13 | Минимальное количество линейных экспертов,участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции | 6,00 |
| 16 | Автоматизированная оценка результатов заданий | Автоматизация неприменима |
| 16.1 | Что автоматизировано:заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация |  |





## Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер раздела WSSS** | **Наименование раздела WSSS** | **Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать** | **Важность раздела WSSS (%)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | **Организация и управление работой** | Специалист должен знать: • Факторы, воздействующие наиспользуемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование• Специалист должен знать: • Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность,стоимость, хранение и использование• Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов Специалист должен уметь: • Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование• Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат•Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса• Выполнять работу в срок• Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса• Выполнятьработу в срок | **2,7** |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | **Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда** | * Специалист должен знать:
* Показатели качества свежих и консервированных продуктов
* Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов

Специалист должен уметь:* Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и

критические контрольные точки))* Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
* Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте
 | **4** |
| 3 | **Компетенции общения и межличностных отношений** | Специалист должен знать: • Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами• Необходимость эффективной коммуникации с клиентами Специалист должен уметь: • Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне•Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента • Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами• Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт | **3** |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4 | **Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов** | Специалист должен знать:* Важность соблюдения кулинарных рецептур для контроля качества
* Обращение с сырьём посредством технологий производства
* Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов
* Важность внешнего вида, текстуры и вкуса Специалист должен уметь:
* Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги
* Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов
* Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с

установленными стандартами | **3,7** |
| 5 | **Процесс приготовления и брожения теста** | Специалист должен знать: • Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и без опарных способов производства), пресное • Влияние сырья на тесто• Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессеброжения и скисания• Набор инструментов и оборудования,используемых в выпечке осетинских пирогов Специалист должен уметь: • Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности• Растаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры | **6,5** |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | **Формовать и украшать тесто** | Специалист должен знать:* Важность формовки и украшения теста перед выпечкой
* Влияние формы или формовки на конечный продукт
* Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой

Специалист должен уметь:* Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы
* Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам
* Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик
 | **3** |
| 7 | **Процесс выпечки и обращение с изделием после нее** | Специалист должен знать:• Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов• Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки• Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности Специалист должен уметь: • Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подачамаксимального и минимального тепла• Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку• Правильно хранить осетинские пироги после выпекания | **4,5** |

\*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции | 6 |

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Количество постов- рабочих мест на экзаменационной площадке** | **Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)** | **Максимальное количество****участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки** | **Количество экспертов на одну****экзаменационную группу одной экзаменационной площадки** |
| **1** | **2** | **3** | **6** |
| 1 | 1 | 1 | 6 |
| 2 | 1 | 2 | 6 |
| 3 | 1 | 3 | 6 |
| 4 | 1 | 4 | 6 |
| 5 | 1 | 5 | 6 |
| 6 | 1 | 6 | 6 |
| 7 | 1 | 7 | 6 |
| 8 | 1 | 8 | 6 |
| 9 | 1 | 9 | 6 |
| 10 | 1 | 10 | 6 |
| 11 | 1 | 11 | 6 |
| 12 | 1 | 12 | 6 |
| 13 | 1 | 13 | 6 |
| 14 | 1 | 14 | 6 |
| 15 | 1 | 15 | 6 |
| 16 | 1 | 16 | 9 |
| 17 | 1 | 17 | 9 |
| 18 | 1 | 18 | 9 |
| 19 | 1 | 19 | 9 |
| 20 | 1 | 20 | 9 |
| 21 | 1 | 21 | 9 |
| 22 | 1 | 22 | 9 |
| 23 | 1 | 23 | 9 |
| 24 | 1 | 24 | 9 |
| 25 | 1 | 25 | 9 |

## Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка** | **«2»** | **«3»** | **«4»** | **«5»** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)** | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% -69,99% | 70,00% - 100,00% |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование запрещенного оборудования** |
| **1** | **2** |
| 1 | Участник не может приносить свои продукты, сырье для выполнения задания |



## Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Модуль задания, где проверяется критерий** | **Критерий** | **Длительность модуля** | **Разделы WSSS** | **Судейские баллы** | **Объективные баллы** | **Общие баллы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **1** | Модуль 1: Организация работы на площадке | A: Организация работы на площадке | 0:20:00 | 1, 2, 4, 5 | 5,40 | 3,00 | 8,40 |
| **2** | Модуль 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом(хъаедурджын) | B: Пироги: с тыквой и свежимсыром (насджын), с капустой илуком репчатым (без сыра) (къабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецкиморехом (хъаедурджын) | 3:00:00 | 1, 3, 5, 6, 7 | 12,00 | 6,00 | 18,00 |
| **3** | Модуль 3: Соблюдение охраны труда и техники безопасности | I: Соблюдение охраны труда и техникибезопасности |  | 2 | 0,00 | 1,00 | 1,00 |
| **Итог** | - | - | 3:20:00 | - | 17,40 | 10,00 | 27,40 |



## Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена1.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День (выберете из выпадающего****списка)** | **Начало мероприят****ия (укажите в формате****ЧЧ:ММ)** | **Окончание мероприят ия (укажите в формате****ЧЧ:ММ)** | **Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)** | **Мероприятие** | **Действия экспертной группы при****распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата****ДЭ)** | **Действия экзаменуемых при****распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата****ДЭ)** | **Действия экспертной группы при****дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе****дистанционно го формата****ДЭ)** | **Действия экзаменуемых при****дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе****дистанционно го формата****ДЭ)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| Подготовительн ый (C-1) | 08:00:00 | 08:10 | 0:10:00 | Получение главным экспертом заданиядемонстрационно го экзамена |  |  |  |  |
| Подготовительн ый (C-1) | 08:10:00 | 08:20:00 | 0:10:00 | Проверка готовности проведениядемонстрационно го экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности |  |  |  |  |

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.



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подготовительн ый (C-1) | 08:20:00 | 08:30:00 | 0:10:00 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членамиЭкспертной группы, заполнение Протокола о распределении |  |  |  |  |
| Подготовительн ый (C-1) | 08:30:00 | 08:40:00 | 0:10:00 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и техникебезопасности,сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |  |  |  |  |
| Подготовительн ый (C-1) | 08:40:00 | 09:00:00 | 0:20:00 | Регистрация участниковдемонстрационно го экзамена |  |  |  |  |
| Подготовительн ый (C-1) | 09:00:00 | 09:30:00 | 0:30:00 | Инструктаж участников по охране труда и техникебезопасности,сбор подписей в Протоколе об ознакомлении |  |  |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подготовительн ый (C-1) | 09:30:00 | 11:00:00 | 1:30:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочимиместами,оборудованием, графикомработы, инойдокументацией и заполнение Протокола |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 09:00:00 | 09:30:00 | 0:30:00 | Ознакомление с заданием иправилами |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 09:30:00 | 09:50:00 | 0:20:00 | Брифинг экспертовПодключение к видеотрансляции |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 09:50:00 | 10:00:00 | 0:10:00 | Выполнение модуля 1 |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 10:00:00 | 13:00:00 | 3:00:00 | Выполнение модуля 2 |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 13:00:00 | 13:10:00 | 0:10:00 | Выполнение модуля 1 |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 13:10:00 | 14:00:00 | 0:50:00 | Отключение от видеотрансляции Обед |  |  |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День 1 (C1) | 14:00:00 | 15:00:00 | 1:00:00 | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей |  |  |  |  |
| День 1 (C1) | 15:00:00 | 16:00:00 | 1:00:00 | Подведение итогов, внесение главнымэкспертом баллов в CIS,блокировка,сверка баллов, заполнение итогового протокола |  |  |  |  |

## Необходимые приложения

**Приложение 2**. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

**Приложение 6.** Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).


# План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный**

Общая площадь площадки: 214,5м2

## Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

## Описание задания.

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку, студенческий билет или зачетную книжку, в случае отсутствия – иной документ, удостоверяющий личность экзаменуемого. Задание имеет несколько модулей.

Участник готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (насджын).

Участник готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из капусты и лука репчатого (без сыра) для приготовления осетинского пирога (къабускаджын),

Участник готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Оценка производится в отношении работы модулей и процесса выполнения работы. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других участников, такой участник может быть отстранен от экзамена.

По окончании модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Формат демонстрационного экзамена: очный Форма участия: индивидуальная

Вид аттестации: ГИА / промежуточная

## Описание модуля 1: Организация работы на площадке

В день С1 отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

* 10 минут на подготовку рабочего места
* 10 минут на уборку рабочего места Итого: за 1 день – 0,33 часа.

За время подготовки рабочего места участник должен:

* перевесить продукты
* проверить исправность и работу оборудования
* убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов
* убедиться в наличии расходных материалов и т.д. За время уборки рабочего места участник должен:
* протереть все поверхности столов производственных
* вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование
* подмести пол и т.д.

В течении времени, отведенного на выполнение модулей, оценивается организация работы на площадке. По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

**Описание модуля 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с**

## капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида пирогов осетинских:

* с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт.
* с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын) в количестве 2

шт.

1. шт.
* с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым. Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

* для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на
1. тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 3 часа участник демонстрационного экзамена должен:

* + приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
	+ подготовить фарши;
	+ сформовать пироги;
	+ выпечь;
	+ презентовать (подать) пироги

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,

* с капустой и луком репчатым (без сыра) (къабускаджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
* с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

## Описание модуля 3: Соблюдение охраны труда и техники безопасности

В день С1 эксперты пристально следят за использованием участниками средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от участия в демонстрационном экзамене.

##