



## **УТВЕРЖДЕНО**

Решением Рабочей группы по вопросам разработки оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по образовательным программам среднего профессионального образования

(Протокол от 24.12.2020 г.  
№ Пр-24.12.2020-1)

**Оценочные материалы  
для Демонстрационного Экзамена по  
стандартам Ворлдскиллс Россия по  
компетенции № R14 «Выпечка осетинских  
пирогов»**

## **Содержание**

Инструкция по охране труда и технике безопасности .....	3
Комплект оценочной документации № 1.1 .....	28
Комплект оценочной документации № 1.2 .....	45
Комплект оценочной документации № 1.3 .....	63
Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в дистанционном / распределенном формате .....	81



**Инструкция по охране труда и технике безопасности для  
проведения Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции № R 14  
«Выпечка осетинских пирогов»**

## 1. Содержание

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов».....	4
1. Общие требования охраны труда.....	4
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ .....	8
3. Требования охраны труда во время выполнения работ.....	11
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях .....	13
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	15
1. Общие требования охраны труда.....	16
2. Требования охраны труда перед началом работы.....	19
3. Требования охраны труда во время работы .....	21
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях .....	21
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы .....	26

## **Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности**

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

## **Инструкция по охране труда для участников**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена в компетенции «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.

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

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению задания демонстрационного экзамена.

1.3. Участник возрастной группы до 18 лет для выполнения задания демонстрационного экзамена использует инструмент:

<b>Наименование инструмента</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:</b>
Ножи поварской тройки	Печь электрическая
Нож-экономка	Плита электрическая (с индукционным нагревом)
Ножницы	Блендер ручной погружной

Топорик	Планетарный миксер
	Мясорубка

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

<b>Наименование оборудования</b>	
<b>использует самостоятельно</b>	<b>выполняет задание демонстрационного экзамена совместно с экспертом</b>
Печь электрическая	
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	
Блендер ручной погружной	
Планетарный миксер	
Мясорубка	
Ножи поварской тройки	
Нож-экономка	
Ножницы	
Топорик	

1.5. 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.

1.6. 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.

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

- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи





- Р 01 Запрещается курить



1.8. 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 завершённую работу.

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

1.9. 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.

## 2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена участники должны выполнить следующее:

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

2.2. Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и расходные материалы на рабочем месте;
- произвести подключение и настройку оборудования

2.3. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

<b>Наименование инструмента или оборудования</b>	<b>Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена</b>
Мясорубка	<ul style="list-style-type: none"><li>- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали;</li><li>- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;</li><li>- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;</li><li>- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;</li></ul>

<b>Наименование инструмента или оборудования</b>	<b>Правила подготовки к выполнению задания демонстрационного экзамена</b>
	- проверить работу оборудования на холостом ходу
Печь электрическая	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;</li> <li>- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;</li> <li>- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;</li> <li>- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;</li> <li>- проверить исправность оборудования</li> </ul>
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;</li> <li>- проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;</li> <li>- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;</li> <li>- проверить исправность оборудования</li> </ul>
Блендер ручной погружной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- удобно и устойчиво разместить оборудование в соответствии с частотой использования;</li> <li>- проверить исправность оборудования</li> </ul>
Планетарный миксер	<ul style="list-style-type: none"> <li>- надежно установить переносное оборудование на рабочем столе;</li> <li>- проверить исправность оборудования</li> </ul>

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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению 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.

### 3. Требования охраны труда во время выполнения работ

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

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
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 быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц)
Топорик	- проверить рукоятку топорика (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды); - проверить полотно топорика (оно должны быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин)

3.2. 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;

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

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

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

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

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

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

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

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

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекутываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении

признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

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



## **5. Требование охраны труда по окончании работ**

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. 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**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе в качестве эксперта компетенции «Выпечка осетинских пирогов» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.3. 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.

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

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

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

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.

1.5. Применяемые во время выполнения задания демонстрационного экзамена средства индивидуальной защиты:

- профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;
- китель (поварская куртка);
- брюки поварские;
- поварской колпак.

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

- F 04 Огнетушитель



1.7. 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.

1.8. 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.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

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

2.2. 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.

2.3. 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.

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

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

### **3. Требования охраны труда во время работы**

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

3.2. 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.

3.3. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

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

3.5. 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.

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

3.7. Запрещается:



- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;

- иметь при себе любые средства связи;

- пользоваться любой документацией, кроме предусмотренной заданием демонстрационного экзамена.

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

3.9. 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.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

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

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

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

4.4. При 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 удастся, упасть на пол и, перекутываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

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

4.5. 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.).

## **5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы**

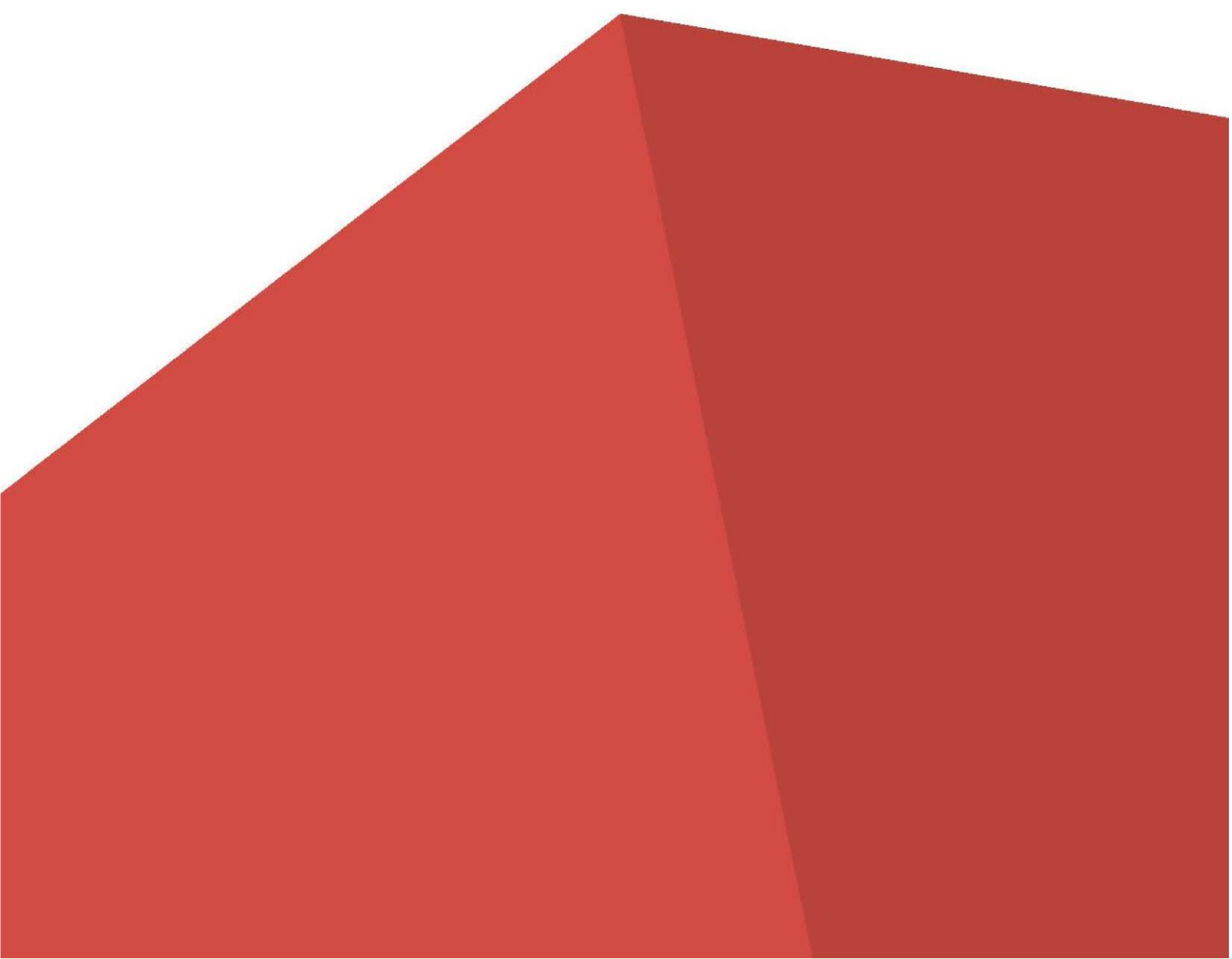
После окончания дня демонстрационного экзамена Эксперт обязан:

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

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

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

**Комплект оценочной документации № 1.1 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции № R14 «Выпечка  
осетинских пирогов»**

The bottom half of the page features a decorative graphic consisting of several overlapping red polygons. A large, light red triangle points upwards from the bottom left towards the center. To its right, a darker red polygon overlaps it, extending towards the right edge. The overall effect is a modern, abstract design in shades of red.

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	8
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	14
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	15
Приложения.....	17

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1 по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3,33 часа.

КОД № 1.1 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	2,7
2.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	4,0
3.	Компетенции общения и межличностных отношений	3,0
4.	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	3,7
5.	Процесс приготовления и брожения теста	6,5
6.	Формовать и украшать тесто	3,0
7.	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	4,5

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<b>Организация и управление работой</b>
	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li><li>• Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li></ul>
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li><li>• Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li><li>• Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса</li><li>• Выполнять работу в срок</li></ul>

2.	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul>
3.	<b>Компетенции общения и межличностных отношений</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</li> <li>Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента</li> <li>Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul>
4.	<b>Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</li> <li>Обращение с сырьём посредством технологий производства</li> <li>Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов</li> <li>Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги</li> <li>Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов</li> <li>Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</li> </ul>
5.	<b>Процесс приготовления и брожения теста</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное</li> <li>Влияние сырья на тесто</li> <li>Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности</li> <li>Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры</li> </ul>
6.	<b>Формовать и украшать тесто</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность формовки и украшения теста перед выпечкой</li> <li>Влияние формы или формовки на конечный продукт</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>• Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам</li> <li>• Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> </ul>
7.	<b>Процесс выпечки и обращение с изделием после нее</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов</li> <li>• Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки</li> <li>• Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла</li> <li>• Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку</li> <li>• Правильно хранить осетинские пироги после выпекания</li> </ul>

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 3. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 4. Вид аттестации:

**ГИА / Промежуточная**

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 27,4.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	3,33 часа	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)		1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности		2	-	1	1
				<b>Итого</b>	17,4	10	27,4

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	

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

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов, а также оборудование на площадке проведения демонстрационного экзамена, не соответствующее техническим характеристикам, указанным в инфраструктурном листе.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.1 по компетенции  
№ R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 3,33 ч.

## 1. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 2. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 3. Вид аттестации:

**ГИА / Промежуточная**

## 4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	3,33 часа	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)		1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности		2	-	1	1
				<b>Итого</b>	17,4	10	27,4

## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1: Организация работы на площадке**

В день экзамена 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 и вымыть пол и т.д.

По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

**Модуль 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)**

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

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

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 3 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 безопасным 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 картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком (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.



### **Модуль 3: Соблюдение охраны труда и техники безопасности**

В день экзамена 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 участников от участия в демонстрационном экзамене.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции  
№ R14 «Выпечка осетинских пирогов»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	День 1	09:00 – 09:30
09:30 – 9:50		Брифинг экспертов
09:50 – 10:00		Выполнение модуля 1
10:00 – 13:00		Выполнение модуля 2
13:00 – 13:10		Выполнение модуля 1
13:10 – 14:00		Обед
14:00 – 15:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
15:00 – 16:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<sup>1</sup> 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.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов»**

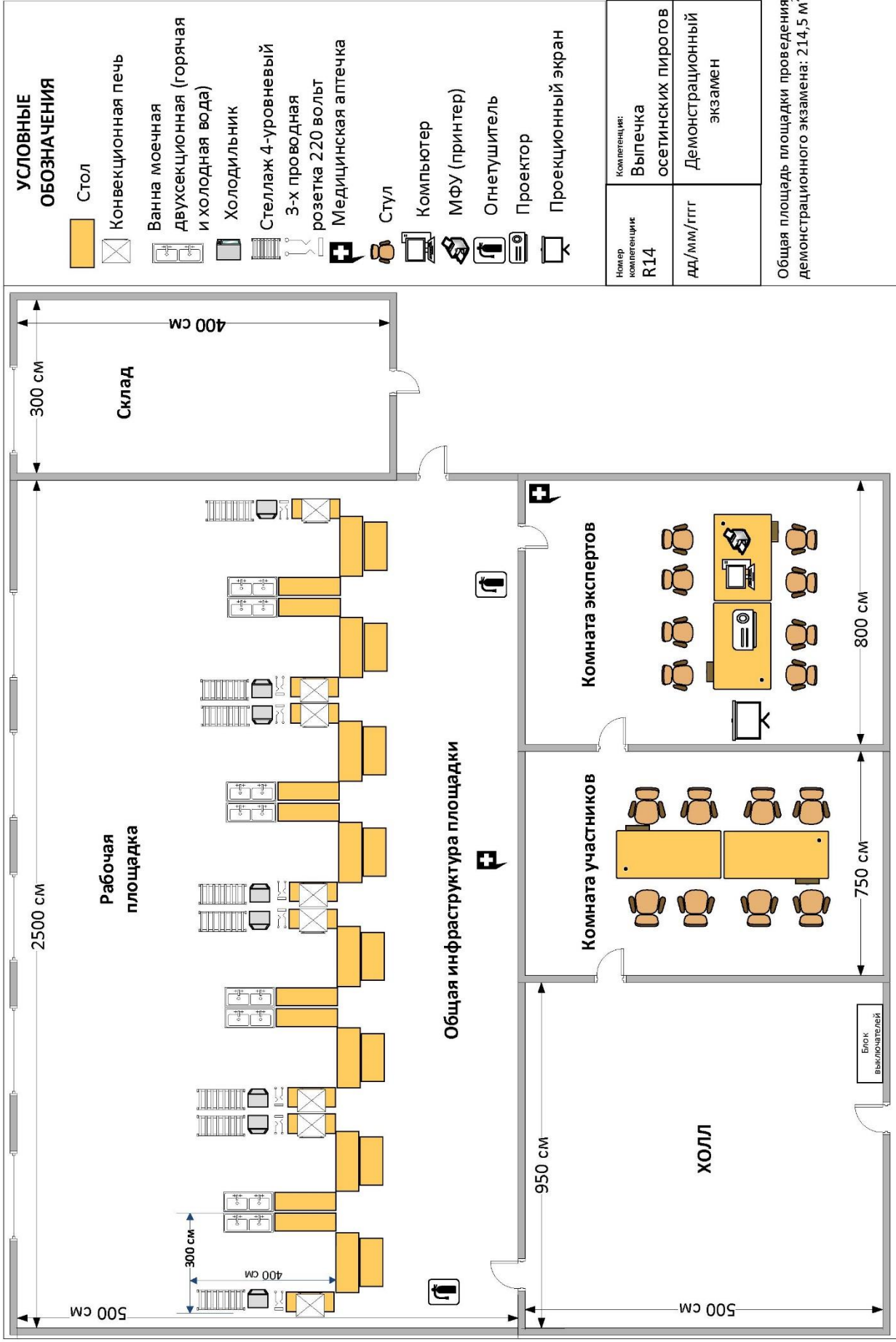
Номер компетенции: R14

Название компетенции:

Выпечка осетинских пирогов

Общая площадь площадки: 214,5 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:



**УСЛОВНЫЕ  
ОБОЗНАЧЕНИЯ**

- Стол
- Конвекционная печь
- Ванна моечная
- Двухсекционная (горячая и холодная вода)
- Холодильник
- Стеллаж 4-уровневый
- 3-х проводная розетка 220 вольт
- Медицинская аптечка
- Стул
- Компьютер
- МФУ (принтер)
- Огнетушитель
- Проектор
- Проекционный экран

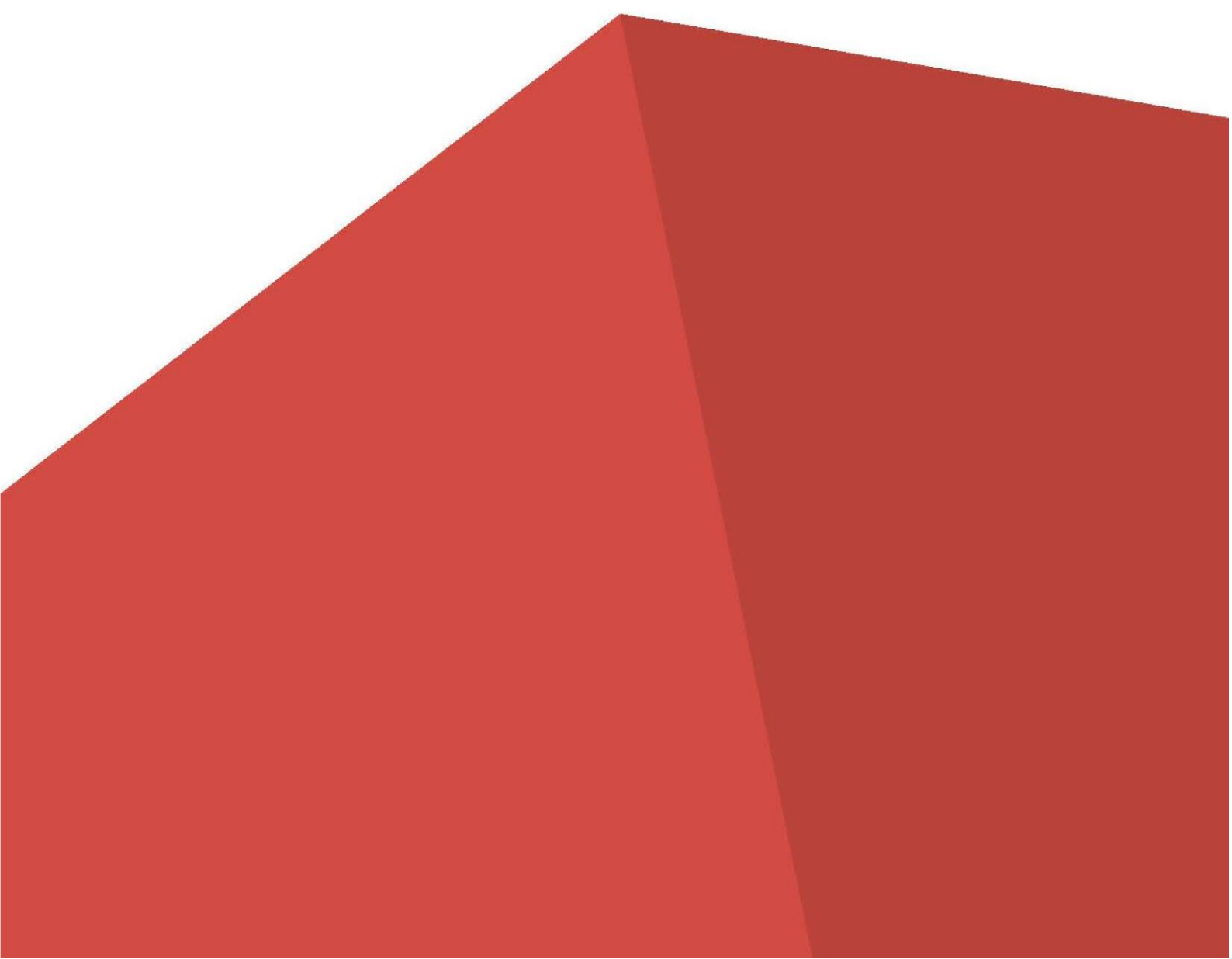
Комплекция: Выпечка осетинских пирогов	Демонстрационный экзамен
Номер комплектации R14	
ДД/мм/ГГГГ	

Общая площадь площадки проведения демонстрационного экзамена: 214,5 м<sup>2</sup>

## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.1.

**Комплект оценочной документации № 1.2 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

A large, abstract graphic composed of several overlapping red polygons, creating a dynamic, geometric shape that occupies the lower half of the page. The colors are various shades of red, from a deep maroon to a bright, almost white-red.

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов»	8
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов».....	14
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов».....	15
Приложения .....	17

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 4,33 часа.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	3,4
2.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	4,0
3.	Компетенции общения и межличностных отношений	4,0
4.	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	3,7
5.	Процесс приготовления и брожения теста	8,5
6.	Формовать и украшать тесто	4,0
7.	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	6,0

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<b>Организация и управление работой</b>
	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li><li>• Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li></ul>
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li><li>• Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li><li>• Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса</li><li>• Выполнять работу в срок</li></ul>



2.	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul>
3.	<b>Компетенции общения и межличностных отношений</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</li> <li>Как выкладывать осетинские пироги для продажи</li> <li>Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента</li> <li>Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul>
4.	<b>Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</li> <li>Обращение с сырьём посредством технологий производства</li> <li>Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов</li> <li>Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги</li> <li>Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов</li> <li>Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</li> </ul>
5.	<b>Процесс приготовления и брожения теста</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное</li> <li>Влияние сырья на тесто</li> <li>Как обращаться с различными видами теста и хранить их</li> <li>Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности</li> <li>Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры</li> <li>Регулировать процесс брожения</li> </ul>
6.	<b>Формовать и украшать тесто</b>

	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность формовки и украшения теста перед выпечкой</li> <li>• Влияние формы или формовки на конечный продукт</li> <li>• Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения</li> <li>• Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>• Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам</li> <li>• Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать осетинские пироги</li> <li>• Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> </ul>
7.	<b>Процесс выпечки и обращение с изделием после нее</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов</li> <li>• Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки</li> <li>• Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания</li> <li>• Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла</li> <li>• Работать с различными типами жарочных шкафов</li> <li>• Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку</li> <li>• Правильно хранить осетинские пироги после выпекания</li> </ul>

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

### Очный

## 3. Форма участия:

### Индивидуальная

## 4. Вид аттестации:

### ГИА / Промежуточная

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 33,6.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	в течение 4 часов	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пирог: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пирог: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	3 часа	1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста с мясом, пропущенным через мясорубку	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста с мясом, пропущенным через мясорубку	1 час	1, 3, 5, 6, 7	4	2,2	6,2
4.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	в течение 4 часов	2	-	1	1
<b>Итого</b>					21,4	12,2	33,6

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	

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

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов, а также оборудование на площадке проведения демонстрационного экзамена, не соответствующее техническим характеристикам, указанным в инфраструктурном листе.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.2 по компетенции  
№ R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 4,33 ч.

## 1. Формат Демонстрационного экзамена:

**Очный**

## 2. Форма участия:

**Индивидуальная**

## 3. Вид аттестации:

**ГИА / Промежуточная**

## 4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	в течение 4 часов	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	3 часа	1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста с мясом, пропущенным через мясорубку	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста с мясом, пропущенным через мясорубку	1 час	1, 3, 5, 6, 7	4	2,2	6,2
4.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	в течение 4 часов	2	-	1	1
<b>Итого</b>					21,4	12,2	33,6

## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1: Организация работы на площадке**

В день экзамена 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 и вымыть пол и т.д.

По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

**Модуль 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)**

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

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

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 3 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 безопасным 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 картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком (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.

### **Модуль 3: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста**

Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1050г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке
- для презентации на 1 тарелке

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

За 1 час участник демонстрационного экзамена должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

По истечении 1 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

#### **Модуль 4: Соблюдение охраны труда и техники безопасности**

В день экзамена 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 участников от участия в демонстрационном экзамене.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции  
№ R14 «Выпечка осетинских пирогов»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	День 1	09:00 – 09:30
09:30 – 9:50		Брифинг экспертов
09:50 – 10:00		Выполнение модуля 1
10:00 – 13:00		Выполнение модуля 2
13:00 – 14:00		Выполнение модуля 3
14:00 – 14:10		Выполнение модуля 1
14:10 – 15:00		Обед
15:00 – 16:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
16:00 – 17:00		Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

<sup>1</sup> 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.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

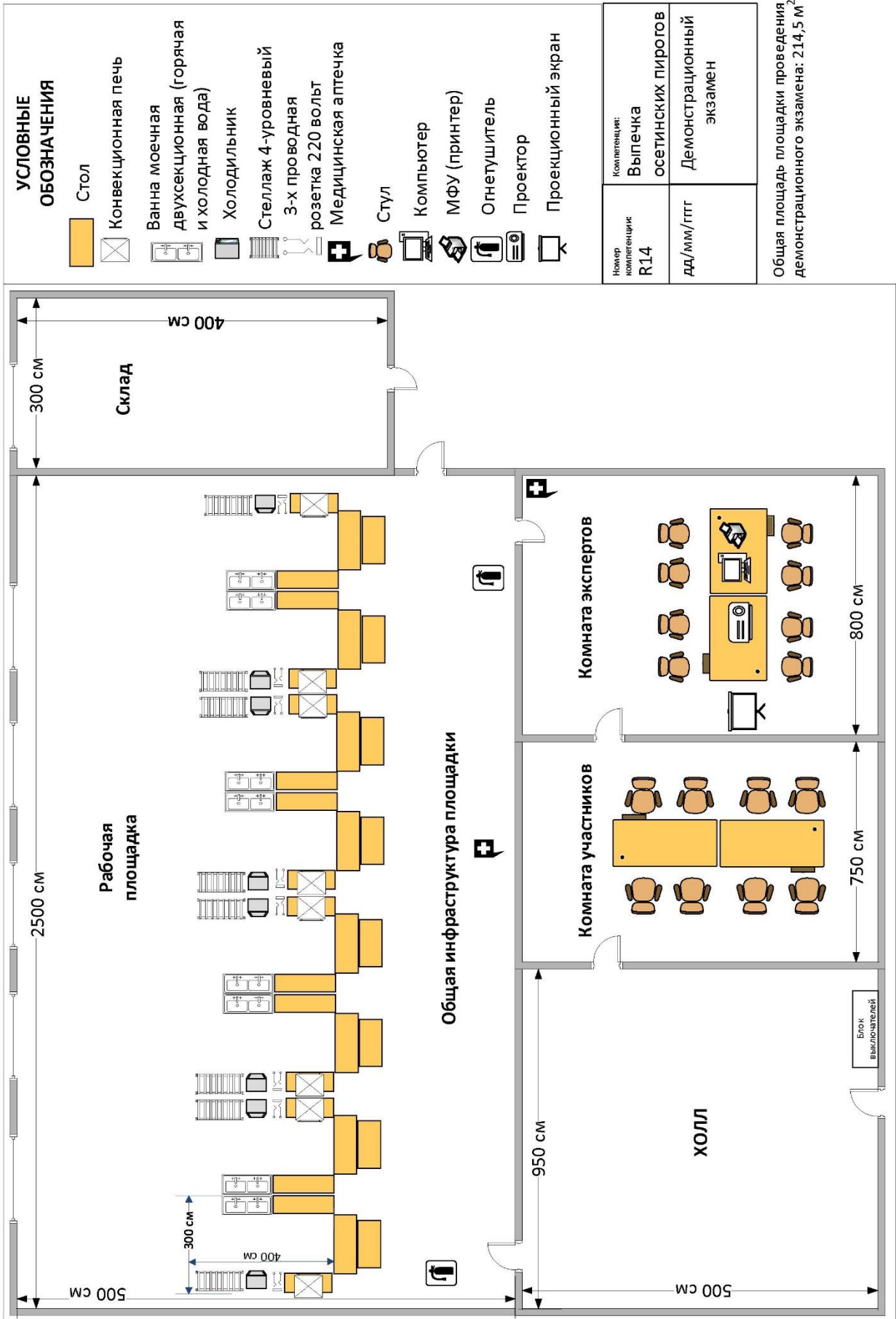
Номер компетенции: R14

Название компетенции:

Выпечка осетинских пирогов

Общая площадь площадки: 214,5 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:



## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.2.



**Комплект оценочной документации № 1.3 для  
Демонстрационного экзамена по стандартам  
Ворлдскиллс Россия по компетенции  
№ R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**



## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов»	8
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов».....	15
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов».....	16
Приложения .....	18

## Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции № R 14 «Выпечка осетинских пирогов»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 5,33 часа.

КОД № 1.3 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3 (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой	3,2
2.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	4,0
3.	Компетенции общения и межличностных отношений	4,0
4.	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	3,7
5.	Процесс приготовления и брожения теста	8,5
6.	Формовать и украшать тесто	4,5
7.	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	6,0

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	<b>Организация и управление работой</b>
	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование</li><li>• Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li></ul>
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li><li>• Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li><li>• Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса</li><li>• Выполнять работу в срок</li></ul>

2.	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul>
3.	<b>Компетенции общения и межличностных отношений</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами</li> <li>Как выкладывать осетинские пироги для продажи</li> <li>Необходимость эффективной коммуникации с клиентами</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</li> <li>Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента</li> <li>Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul>
4.	<b>Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</li> <li>Обращение с сырьём посредством технологий производства</li> <li>Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов</li> <li>Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги</li> <li>Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов</li> <li>Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</li> </ul>
5.	<b>Процесс приготовления и брожения теста</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное</li> <li>Влияние сырья на тесто</li> <li>Как обращаться с различными видами теста и хранить их</li> <li>Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания</li> <li>Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности</li> <li>Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры</li> <li>Регулировать процесс брожения</li> </ul>
6.	<b>Формовать и украшать тесто</b>

	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность формовки и украшения теста перед выпечкой</li> <li>• Влияние формы или формовки на конечный продукт</li> <li>• Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения</li> <li>• Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>• Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам</li> <li>• Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать осетинские пироги</li> <li>• Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> </ul>
7.	<b>Процесс выпечки и обращение с изделием после нее</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов</li> <li>• Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки</li> <li>• Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания</li> <li>• Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> </ul>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла</li> <li>• Работать с различными типами жарочных шкафов</li> <li>• Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку</li> <li>• Правильно хранить осетинские пироги после выпекания</li> </ul>

## 2. Формат Демонстрационного экзамена:

### Распределенный

## 3. Форма участия:

### Индивидуальная

## 4. Вид аттестации:

### ГИА / Промежуточная

## 5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 33,9.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	в течение 5 часов	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	3 часа	1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Пироги треугольной формы с сыром (артадзыхаттае)	Пироги треугольной формы с сыром (артадзыхаттае)	2 час	1, 3, 5, 6, 7	4	2,5	6,5
4.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	в течение 5 часов	2	-	1	1
<b>Итого</b>					21,4	12,5	33,9

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

**Таблица 4.**

Количество постов-рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	

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

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов, а также оборудование на площадке проведения демонстрационного экзамена, не соответствующее техническим характеристикам, указанным в инфраструктурном листе.

**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации № 1.3 по компетенции  
№ R 14 «Выпечка осетинских пирогов»**

*(образец)*

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 5,33 ч.

**1. Формат Демонстрационного экзамена:**

**Распределенный**

**2. Форма участия:**

**Индивидуальная**

**3. Вид аттестации:**

**ГИА / Промежуточная**

**4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время**

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	в течение 5 часов	1, 2, 4, 5	5,4	3	8,4
2.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)	3 часа	1, 3, 5, 6, 7	12	6	18
3.	Пироги треугольной формы с сыром (артадзыхаттае)	Пироги треугольной формы с сыром (артадзыхаттае)	2 час	1, 3, 5, 6, 7	4	2,5	6,5
4.	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	в течение 5 часов	2	-	1	1
<b>Итого</b>					21,4	12,5	33,9



## **Модули с описанием работ**

### **Модуль 1: Организация работы на площадке**

В день экзамена 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 и вымыть пол и т.д.

По окончании демонстрационного экзамена рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

**Модуль 2: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хъаедурджын)**

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

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

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 3 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 безопасным 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 картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком (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.

### **Модуль 3: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1800 г, масса каждого пирога 600 г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды
- для презентации на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

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

#### **За 2 часа участник демонстрационного экзамена должен:**

- приготовить дрожжевое тесто опарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт. подаются через 2 часа после старта модуля.

По истечении 2 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 6 шт., задание считается не выполненным.

#### **Модуль 4: Соблюдение охраны труда и техники безопасности**

В день экзамена 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 участников от участия в демонстрационном экзамене.

**Примерный план работы<sup>1</sup> Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции  
№ R14 «Выпечка осетинских пирогов»**

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	День 1	09:00 – 09:30
09:30 – 9:50		Брифинг экспертов
09:50 – 10:00		Выполнение модуля 1
10:00 – 13:00		Выполнение модуля 2
13:00 – 15:00		Выполнение модуля 3
15:00 – 15:10		Выполнение модуля 1
15:10 – 16:00		Обед
16:00 – 17:00		Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
17:00 – 18:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола	

<sup>1</sup> 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.

**План застройки площадки для проведения демонстрационного  
экзамена по КОД № 1.3 по компетенции  
№ R14 «Выпечка осетинских пирогов»**

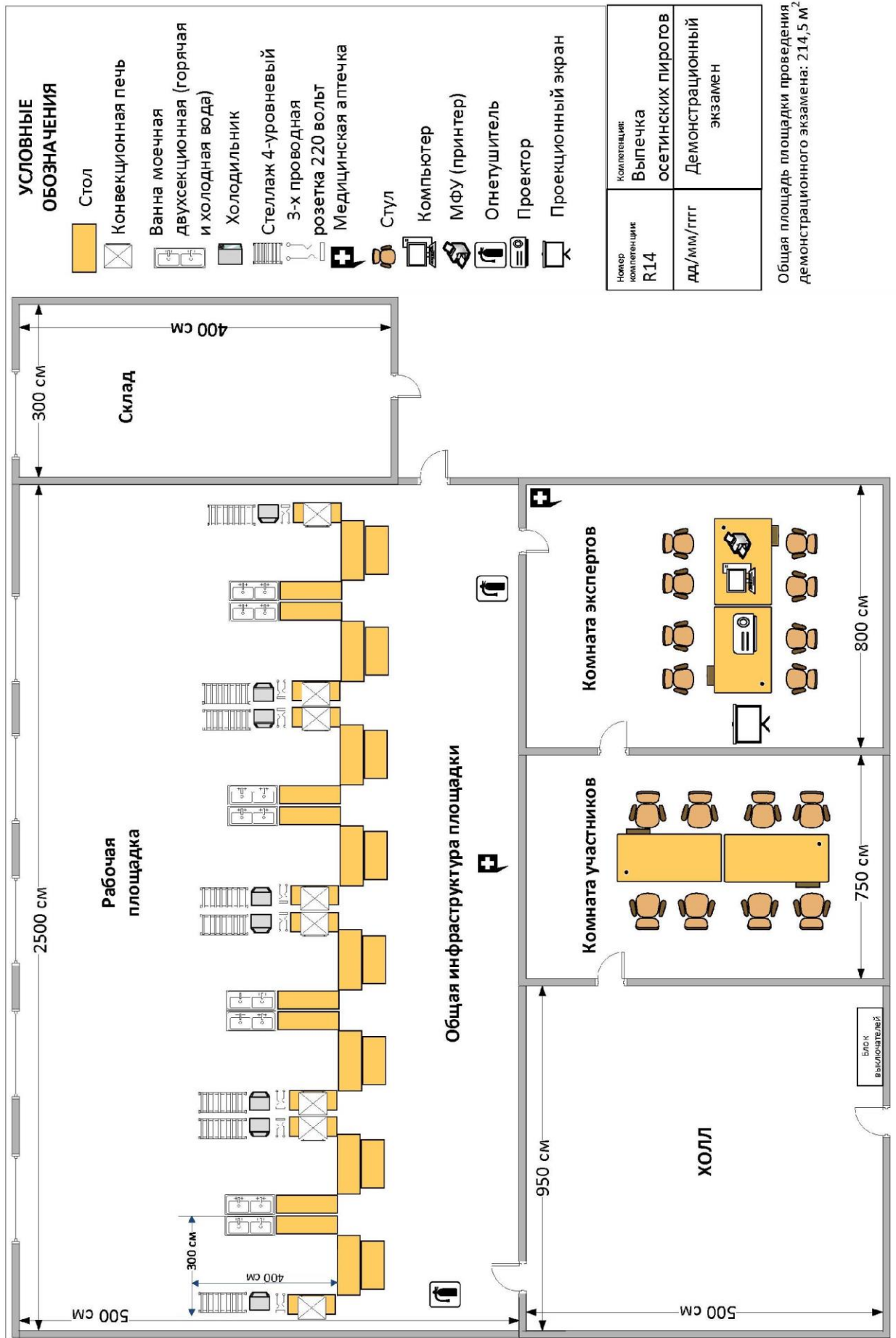
Номер компетенции: R14

Название компетенции:

Выпечка осетинских пирогов

Общая площадь площадки: 214,5 м<sup>2</sup>

План застройки площадки:





## **Приложения**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3.

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

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

Настоящие условия определяют порядок организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №R14 «Выпечка осетинских пирогов» в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.3 в дистанционном / распределенном формате работы во время экзамена.

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

Условия видеотрансляции сдачи демонстрационного экзамена	<i>IP-камеры: HiWatch DS-I214(B) 2.8 mm Dahua DH-IPC-HDW2230TP-AS-0280B IMOU IPC-G42P-0280B-imou</i>
Условия видеозаписи сдачи демонстрационного экзамена	Беспрерывная запись на флеш-накопитель в камере или на youtube-канал
Условия трансляции экрана / рабочего места экзаменуемого	-
Условия записи экрана / рабочего места экзаменуемого	-
Условия передачи заданий демонстрационного экзамена экспертами участникам, а также результатов работы участниками экспертам	<i>Отправка задания демонстрационного экзамена экспертами участникам на действующие личные электронные почтовые ящики.</i>
Условия демонстрации результата выполненной работы участниками экзамена	<i>Демонстрация результатов выполненной работы участниками экзамена посредством whatsapp, discord, zoom, google meet</i>
Дополнительное программное обеспечение необходимое для работы на ДЭ, включая программы совместной работы над документами, облачные хранилища, специфические программы необходимые для реализации задания ДЭ	-
Условия оказания помощи в установке и обучения работе с программным обеспечением, технической поддержки во время проведения ДЭ	-

### 2. Особый план проведения демонстрационного экзамена

День		Мероприятие
------	--	-------------

	Примерное время	Действия экспертов	Действия участников экзамена
	Деятельность осуществляется согласно пункту 5 «Дополнительные условия», описанному в данном документе		
<b>Подготовительный день С-1<sup>1</sup></b>	<b>Работа с экспертами ДЭ</b>		
	08:00 – 08:30	1. Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена (далее ДЭ).	к работе не привлекаются
		2. Работа в системе по проверке правильности внесенных данных.	
		3. Генерирование первичного протокола о блокировке схемы оценки из системы	
	08:30 – 08:50	1. Проверка оборудования и подключений Техническим экспертом / IT экспертом	к работе не привлекаются
2. Проведение регистрации главным экспертом линейных экспертов ДЭ на выбранном электронном ресурсе: 2.1. Тестирование экспертной группой работоспособности выбранных электронных ресурсов 2.2. Заполнение и загрузка документации экспертной группой			
1. Оповещение главного эксперта о завершении и результатах проверки 2. Подтверждение Главным экспертом готовности			
08:50 – 09:20	1. Проверка главным экспертом совместно с техническим администратором площадки готовность мест линейных экспертов к оценочной деятельности согласно инфраструктурному листу КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	к работе не привлекаются	
	2. Составление главным экспертом протокола о готовности мест экспертов к ДЭ		
09:20 – 10:00	1. Проведение главным экспертом инструктажа	к работе не привлекаются	

<sup>1</sup> Если требуется, подготовка может начаться за несколько дней по проведения Демонстрационного экзамена

		Экспертной группы по охране труда и технике безопасности	
		2. Ответы на вопросы линейных экспертов главным экспертом с использованием ресурсов <i>google meet</i>	
		3.1. Способ подписания - вручную 3.2. Используемые ресурсы - Moodle 3.3. Способ загрузки - электронный	
		3. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ экспертов с помощью ресурсов - Moodle	
		4. Распределение главным экспертом обязанностей и судейских ролей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы с помощью ресурсов - <i>google meet</i>	
		5.1. Способ подписания- вручную 5.2. Используемые ресурсы - Moodle 5.3. Способ загрузки - электронный	
		5. Ознакомление линейных экспертов с правилами проведения ДЭ, оценки работ участников ДЭ в соответствии с заданием КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	
		6. Подписание экспертами протокола блокировки критериев оценки: 6.1. Способ подписания - вручную 6.2. Используемые ресурсы - Moodle 6.3. Способ загрузки - электронный	
		6. Распределение главным экспертом между линейными экспертами участников для осуществления контроля за ходом выполнения ими задания ДЭ в соответствии с	

		КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» – на одного линейного эксперта не более 2 участников.	
		7. Составление протокола о распределении участников между экспертами для контроля за ходом выполнения задания ДЭ в соответствии с КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	
	<b>Работа с участниками ДЭ</b>		
	10:00 – 11:00	1. Ответственный от образовательной организации за проведение ДЭ осуществляет контроль за подключением всех участников ДЭ к выбранному ресурсу - <i>google meet</i> в указанное время	1. Подключение к выбранному ресурсу в указанное время
		2. Приветственное слово главного эксперта	2. Знакомство с главным экспертом
		3. Работа технического администратора площадки с участниками ДЭ по обучению работе с выбранными ресурсами: 3.1. - Moodle	3. Работа с техническим администратором площадки и с ресурсами: 3.1. - Moodle
	11:00 – 11:30	1. Главный эксперт объясняет порядок регистрации участников демонстрационного экзамена. 2. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта (устранение ошибок, по необходимости). 3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации и загрузку его на выбранный ресурс - Moodle 4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ через выбранный ресурс - Moodle	1. Прослушивают инструкцию по регистрации через выбранный ресурс - youtube-канал или google drive 1.
		5. Проверка личности с помощью сличения данных из системы и паспорта	2. Демонстрируют с помощью веб-камеры через выбранный ресурс

		(устранение ошибок, по необходимости).	документов, удостоверяющих личность
		6. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о регистрации и загрузку через выбранный ресурс - Moodle	2.1. Заполняют Протокол о регистрации путем вручную 2.2. Загружают Протокола на выбранный ресурс - Moodle
		7. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе регистрации участников ДЭ через выбранный ресурс - Moodle.	3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки подписанного протокола на выбранный ресурс - Moodle
	11:30 – 14:00	1. Проверка главным экспертом и линейными экспертами совместно с техническим администратором площадки готовности мест участников для проведения ДЭ согласно инфраструктурному листу и плана застройки КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (осуществляется через выбранный ресурс <i>google meet</i> ) – на каждого участника дается 10 минут.	1. Подключаются в указанное время к конференции, созданной на выбранном ресурсе <i>google meet</i> , по очереди демонстрируют через веб-камеру или иное видеоустройство рабочее место участника ДЭ (заранее ими подготовленное, согласно ИЛ и ПЗ указанных в КОД 1.3)
		2. Главный эксперт оформляет протокол о готовности мест участников к ДЭ	2.
	14:00 – 14:30	1. Проведение главным экспертом вводного инструктажа о порядке и особенностях хода ДЭ по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» через выбранный ресурс <i>google meet</i> .	2. Прослушивают инструкцию по регистрации через выбранный ресурс youtube-канал или <i>google drive</i>
		2. Ответы главного эксперта на вопросы участников	3. Задают вопросы главному эксперту.
	14:30 – 15:00	1. Проведение главным экспертом инструктажа участников ДЭ по охране труда и технике безопасности (осуществляется через выбранный ресурс <i>google meet</i> .)	1. Прослушивание инструктажа по охране труда и технике безопасности через выбранный ресурс youtube-канал или <i>google drive</i> .
		2. Разбор возникших вопросов от участников ДЭ	2. Разбор возникших вопросов

		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ и его загрузку на выбранный ресурс Moodle в нужный раздел	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем вручную 4. Загружают на выбранный ресурс Moodle
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ через выбранный ресурс Moodle	5. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки подписанного протокола на выбранный ресурс Moodle
	15:00 – 16:30	1. Проведение главным экспертом жеребьевки по распределению рабочих мест, ознакомление участников с графиком работы, иной документацией (осуществляется через выбранный ресурс) с использованием программы, например, Smart Notebook (или аналог).	1. Наблюдение / участие в процессе жеребьевки в зависимости от организации процесса
		2. Знакомство с оценочными материалами и заданием его на выбранном ресурсе <i>google meet</i> , ответы на вопросы от участников ДЭ	2. Знакомство с оценочными материалами и заданием на выбранном ресурсе <i>google meet</i> , вопросы главному эксперту
		3. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами и его загрузку на выбранный ресурс Moodle	3. Заполняют протокол об ознакомлении с ТБ и ОТ путем вручную 4. Загружают на выбранный ресурс Moodle
		4. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе о распределении рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами через выбранный ресурс Moodle	5. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки подписанного протокола на выбранный ресурс Moodle
		5. Главный эксперт объясняет процедуру заполнения протокола об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными	6. Заполняют протокол путем вручную 7. Загружают на выбранный ресурс Moodle

		материалами и заданием и его загрузку на выбранный ресурс Moodle	
		6. Проверка главным экспертом подписей в Протоколе об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием через выбранный ресурс Moodle	8. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки подписанного протокола на выбранный ресурс Moodle
		7. Знакомство линейных экспертов с закрепленными за ними участниками ДЭ	9. Знакомство с закрепленными линейными экспертами
	16:30	8. Работа главного эксперта над проверкой всех протоколов за «Подготовительный день»	10. Отключение от видео связи
День 1	08:00 – 08:30	1. Производство техническим администратором площадки подключения связи с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	1. Подключение участников ДЭ и тестирование стабильности сигнала с техническим администратором площадки (осуществляется через выбранный ресурс)
	08:30 – 09:00	1. Производство техническим администратором площадки подключения связи с экспертами и главным экспертом ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)	1. Подключение участников ДЭ и тестирование стабильности сигнала с техническим администратором площадки (осуществляется через выбранный ресурс)
		2. Проведение главным экспертом и линейными экспертами проверки рабочих мест участников 3. Заполняют протокол путем вручную 4. Загружают на выбранный ресурс Moodle	2. Участники демонстрируют рабочее место через выбранный ресурс <i>google meet</i>
	09:00 – 09:30	1. Главный эксперт проводит инструктаж по ТБ и ОТ для участников и экспертов ДЭ. 2. Заполняют протокол путем вручную 3. Загружают на выбранный ресурс	1. Подписание протокола об ознакомлении с ТБ и ОТ участников ДЭ: 2. Заполняют протокол путем вручную 3. Загружают на выбранный ресурс



	09:30 – 09:40	1. Ознакомление с заданием и правилами, озвучивается главным экспертом через выбранный ресурс youtube-канал или google drive, открывается в виде документа на выбранном ресурсе youtube-канал или google drive.	1. Прослушивание инструкции через выбранный ресурс youtube-канал или google drive, просмотр алгоритма ЭЗ в виде документа на выбранном ресурсе <i>google meet</i>
	09:40 – 10:00	1. Брифинг участников: ответы на вопросы (осуществляется через выбранный ресурс)	1. Брифинг участников: ответы на вопросы главным экспертом (осуществляется через выбранный ресурс)
	10:10 – 14:10	1. Старт на начало выполнения задания дает главный эксперт через выбранный ресурс <i>google meet</i> 2. Линейные эксперты наблюдают за закрепленными участниками ДЭ (с помощью программы совместной удаленной работы, через выбранный ресурс <i>google meet</i> )	1. Участники приступают к выполнению задания согласно КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»
	14:10 – 14:30	1. Технический администратор площадки по необходимости обеспечивает техническую поддержку 2. Главный эксперт обеспечивает контроль окончания выполнения задания	1. Загрузка участниками выполненных заданий на выбранный ресурс <i>google meet</i> 2. Сообщение главному эксперту о завершении отправки выполненного задания
	14:30 – 15:00	1. Обеденный перерыв	
	15:00 – 18:00	1. Работа линейных экспертов по просмотру заданий, заполнение форм и оценочных ведомостей в Google / онлайн форм / других ресурсов 2. Технический администратор площадки обеспечивает техническую помощь экспертам по необходимости 3. Главный эксперт заносит оценки в систему CIS после получения заполненных Google / онлайн форм / других ресурсов на каждого участника	1. -
	18:00 – 20:00	1. Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка	1. -

		<p>баллов, заполнение итогового протокола</p> <p>2. Подписание протокола о блокировки оценок</p> <p>2.1. Линейные эксперты заполняют Протокол о блокировки оценок, путем вручную.</p> <p>2.2. Линейные эксперты загружают протокол на выбранный ресурс Moodle</p> <p>2.3. Сообщение главному эксперту о завершении загрузки заполненного протокола на выбранный ресурс _____</p>	
--	--	--	--

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

<p><b>Оснащение рабочего места участника экзамена</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол производственный</li> <li>2. Печь электрическая конвекционная</li> <li>3. Весы настольные электронные (профессиональные)</li> <li>4. Плита электрическая (с индукционным нагревом)</li> <li>5. Планетарный миксер</li> <li>6. Шкаф холодильный</li> <li>7. Стеллаж 4-х уровневый</li> <li>8. Ванна моечная 2-секционная</li> <li>9. Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан)</li> <li>10. Веб – камера со встроенным микрофоном</li> </ol>
<p><b>Оснащение рабочего места главного эксперта</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол</li> <li>2. Стул</li> <li>3. Персональный компьютер (ноутбук)</li> <li>4. Наушники с микрофоном</li> <li>5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5 Mb (рекомендуемое 100 Mb))</li> <li>6. МФУ</li> <li>7. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка, степлер, скобы, ножницы, Бумага А4, файлы, папка скоросшиватель)</li> <li>8. Доступ к онлайн ресурсам совместной работы - Google Forms</li> </ol>
<p><b>Оснащение рабочих мест членов экспертной группы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол</li> <li>2. Стул</li> <li>3. Персональный компьютер (ноутбук)</li> <li>4. Наушники с микрофоном</li> <li>5. Интернет или Wi-fi (скорость передачи данных не менее 5 Mb (рекомендуемое 100 Mb))</li> <li>6. Доступ к онлайн ресурсам совместной работы - Google Forms</li> <li>7. Канцелярские товары (ручка, карандаш, линейка)</li> </ol>

**4. Условия работы экспертной группы**

1. Эксперты закрепляются за участниками (не более 2 участников на одного линейного эксперта) с целью контроля выполнения задания (осуществляется через ресурс [youtube](#)).
2. Просмотр демонстрируемых участником заданий через выбранный ресурс [google meet](#).
3. Оценка работ участников через выбранный ресурс [google meet](#).
4. В зависимости от количества участников демонстрационного экзамена может увеличиваться время на просмотр и оценку работ участников.
5. Информация по ЭЗ в виде документа расположена на выбранном ресурсе [google drive](#), доступ к которой осуществляется главным экспертом.

**5. Дополнительные условия**

### **5.1. Требования к отбору линейных экспертов:**

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

5.2. Деятельность в рамках ДЭ

Наименование деятельности	Дни				
	С-3	С-2	С-1	С1	С2
<b>5.2.1. Обязанности главного эксперта</b>					
1. Работа по подготовке рабочих мест линейных экспертов и участников, согласно инфраструктурного листа КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» с техническим администратором площадки и ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ					
2. Подготовка и передача контент-папки в соответствии с КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» для загрузки на выбранный ресурс Moodle техническому администратору площадку					
3. Предоставление техническому администратору площадки материалы для загрузки на выбранный ресурс Moodle: 3.1. инструкция по ТБ и ОТ, 3.2. план застройки площадки, 3.3. SMP, 3.4. техническое описание компетенции, 3.5. инфраструктурный лист согласно КОД 1.3 3.6. образец КОД по компетенции «Выпечка осетинских пирогов», 3.7. кодекс этики.					
4. Создание Google / онлайн форм / других ресурсов для проведения оценочной деятельности по КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
5. Проверка данных в системе CIS					
6. Подготовка протоколов (на все дни ДЭ) 6.1. протоколы для экспертов 6.2. протоколы для участников					
7. Подготовка протокола о готовности мест экспертов и участников к ДЭ в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
8. Организация работы совместно с техническим администратором площадки линейных экспертов					
9. Регистрация главным экспертом линейных экспертов ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)					
10. Регистрация главным экспертом участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)					
11. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с линейными экспертами (осуществляется через выбранный ресурс)					
12. Проведение главным экспертом инструктажа по ТБ и ОТ с участниками ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс)					
13. Предоставление техническому администратору площадки материалы по заданию для загрузки на выбранный ресурс Moodle					

14. Распределение главным экспертом обязанностей по проведению ДЭ между членами Экспертной группы (осуществляется через выбранный ресурс), заполнение Протокола о распределении судейских ролей в Google / онлайн форм / других ресурсов форме					
15. Распределение главным экспертом между экспертами участников для наблюдения за выполнением экзаменационного задания осуществляется через выбранный ресурс google meet					
16. Ознакомление участников ДЭ с заданием в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
17. Проведение жеребьевки по распределению рабочих мест участников ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс google meet)					
18. Ознакомление участников с документацией, оборудованием и рабочими местами (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе google meet)					
19. Ознакомление участников ДЭ с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ					
20. Ознакомление участников с 30% изменения по заданию в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (через выбранный ресурс google meet)					
21. Сбор протоколов в день С-1: <b>21.1. «Протоколы экспертов день С-1»</b> 21.2. Протокол регистрации экспертов, 21.3. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 21.4. Протокол распределения судейских ролей, 21.5. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ, 21.6. Протокол блокировки критериев оценки. <b>21.7. «Протоколы участников ДЭ С-1»</b> 21.8. Протокол регистрации участников 21.9. Протокол ТБ и ОТ участников 21.10. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 21.11. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
22. Сбор протоколов в день С1: <b>22.1. «Протоколы экспертов день С1»</b> 22.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 22.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 22.4. Протокол учета времени 22.5. Итоговый протокол блокировки <b>22.6. «Протоколы участников ДЭ С1»</b> 22.7. Протокол ТБ и ОТ участников					
23. Занесение оценок в систему CIS					

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

3. Создание личных кабинетов: главному эксперту, участникам и линейным экспертам ДЭ.					
4. Предоставление доступа к личному кабинету: главному эксперту, участникам и линейным экспертам ДЭ (осуществляется путем рассылки на e-mail предоставленные ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ)					
5. Оснащение рабочих мест участников, линейных экспертов согласно инфраструктурному листу КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
6. Подготовка печатного пакета протоколов (на все дни ДЭ) персонально для каждого участника и линейного эксперта по ДЭ (присылается главным экспертом)					
7. Проверка и дополнительная настройка/установка (по необходимости) программного обеспечения рабочих компьютеров главного эксперта и линейных экспертов					
8. Обучение работе с программным обеспечением главного эксперта и линейных экспертов ДЭ					
9. Обучение работе с программным обеспечением участников ДЭ					
10. Обучение работе на выбранном ресурсе Moodle: 10.1. линейным экспертам (вход); 10.2. главный эксперт (вход, загрузка документов, настройка времени и количества возможного погружения файлов (один раз, один файл), скрытие документов до момента официального начала ДЭ, открытие документа, скачивание документов участников для проверки задания ДЭ).					
11. Обучение работы на выбранном ресурсе Moodle главного эксперта и линейных экспертов ДЭ					
12. Проверка совместно с главным экспертом готовности рабочих мест участников и линейных экспертов к ДЭ в соответствии с КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» согласно SMP					
13. Обеспечение технической поддержки по необходимости					
14. Сбор предоставленного оборудования (если применимо)					
15. Осуществление сбора, хранения и размещения видеозаписей процедуры подготовки и проведения ДЭ					
<b>5.2.3. Обязанности ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ</b>					
1. Предоставление информации главному эксперту: 1.1. даты ДЭ и № КОД выбранный образовательной организацией, контакты технического администратора площадки и ответственного от образовательной организации за проведение ДЭ (указание ФИО, email, телефон); 1.2. скан аттестата об аккредитации ЦПДЭ в соответствии с КОД; 1.3. список участников (ФИО) в формате Excel;					



1.4. список линейных экспертов (указание ФИО, места работы, должность, номер свидетельства и срок действия, email, телефон) в формате Excel					
2. Проверка e-mail: главного эксперта, участников и линейных экспертов ДЭ					
3. Предоставление информации техническому администратору площадки и главному эксперту (осуществляется через e-mail)					
4. Передача пакета печатных протоколов (на все дни ДЭ) и сигнальных карточек персонально для каждого участника и линейного эксперта по ДЭ					
5. Обеспечение совместно с техническим администратором площадки застройки рабочих мест участников и линейных экспертов ДЭ согласно инфраструктурному листу КОД 1.3 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
6. Контроль явки и выполнения работ в установленное время (согласно SMP) участников, линейных экспертов ДЭ и технического администратора площадки					
7. Сверка внесенных оценок ответственным от образовательной организации за проведение ДЭ					
8. Сбор предоставленного оборудования (если применимо)					
<b>5.2.4. Обязанности линейных экспертов</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе Moodle)					
2. Ознакомление с работами: 2.1. на выбранном ресурсе Moodle, 2.2. на Google / онлайн форм / других ресурсов, 2.3. с программой удаленного доступа / удаленной совместной работы.					
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации экспертов, 3.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов, 3.3. Протокол распределения судейских ролей, 3.4. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ.					
4. Проверка готовности рабочего места закрепленных участников ДЭ в соответствии с жеребьевкой.					
5. Заполнение протоколов день С1: 5.1. Протокол регистрации экспертов 5.2. Протокол ТБ и ОТ экспертов 5.3. Протокол о готовности рабочих мест участников ДЭ 5.4. Протокол учета времени					
6. Наблюдение за соблюдением правил проведения ДЭ и ТБ и ОТ участниками при выполнении задания.					
7. Осуществление оценки выполненного задания ДЭ участниками в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов» и заполнение ведомостей					

8. Подписание итогового отчета проведения ДЭ через Google / онлайн форм / других ресурсов					
9. В случае ухудшения обзора за участником при выполнении задания ДЭ попросить участника повернуть/направить камеру в сторону выполнения видеосъемки выполняемой работы					
<b>5.2.5. Обязанности участников, сдающих ДЭ по компетенции</b>					
1. Ознакомление с нормативной документацией и правилами проведения ДЭ (осуществляется через выбранный ресурс, на выбранном ресурсе Moodle)					
2. Ознакомление с работой: 2.1. на выбранном ресурсе Moodle, 2.2. на Google / онлайн форм / других ресурсов, с программой удаленного доступа TeamViewer.					
3. Заполнение протоколов в день С-1: 3.1. Протокол регистрации участников 3.2. Протокол ТБ и ОТ участников 3.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 3.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
4. Заполнение протоколов в день С1: 4.1. Протокол регистрации участников 4.2. Протокол ТБ и ОТ участников 4.3. Протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами 4.4. Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием					
5. Ознакомление с заданием ДЭ в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов» и заполнении ведомости					
6. Ознакомление с 30 % изменений в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов» и заполнении ведомости					
7. Ознакомление с санкциями при несоблюдении правил проведения ДЭ					
8. Ознакомление с контент-папкой в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов»					
9. Выполнение задания в соответствии с КОД 1.3 компетенции «Выпечка осетинских пирогов» и правилами проведения ДЭ					
10. Применение сигнальных карточек в случае необходимости с оповещением закрепленного за участником ДЭ линейного эксперта					

11. В случае окончания выполнения задания раньше отведенного времени сообщить об этом закрепленному за ним линейному эксперту					
---	--	--	--	--	--

1. **Правила проведения ДЭ для участников:**
2. Допустимо использование смартфонов, только для осуществления видеосъемки.
3. Место нахождения смартфона должно быть в зоне видимости ответственного линейного эксперта.
4. В случае обнаружения использования смартфона, с целью домашней заготовки видеофрагмента, использования информации из интернета, звонка, обнулить критерии, по оценке работы участника.