



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

TECHNICAL/COMPETITION DESCRIPTION (TD)

**ВЫПЕЧКА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
BAKERY
2016**

Организация WorldSkills Russia (WSR) с согласия технического комитета в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные минимально необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в конкурсе.

Техническое описание состоит в следующем:

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
4. УПРАВЛЕНИЕ НАВЫКАМИ И КОММУНИКАЦИЯ
5. ОЦЕНКА
6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ
8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО НАВЫКА ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ
9. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Введение

1.1 Описание компетенции.

Пекарь – это высококвалифицированный профессионал, который производит широкий спектр хлебобулочных и кондитерских изделий, такие как: хлеб, сдоба, слоеные изделия, бараночные изделия и т.д. Пекарю необходимо иметь творческие навыки, чтобы производить сложные декоративные изделия, требуется высокая степень знаний как специалиста. Пекарь проходит обучение, для того, чтобы развивать уровень мастерства. Он овладевает в широком диапазоне различными техниками смешивания, обработки и выпечки различных изделий, возможностью эффективно и экономично работать, достигая результатов в установленные сроки.

Пекарь должен иметь представление о рецептурах, их изменениях, использовать широкий диапазон материалов и оборудования в своей работе.

Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности.

Пекарь – специалист, работающий в ресторанах, кафе, небольших пекарнях и крупных хлебозаводах.

1.2 Актуальность и значимость данного документа.

Данный документ содержит информацию о стандартах, необходимых для участия в конкурсе, навыки, принципы оценки, методы и процедуры, регулирующие конкурс.

Все эксперты и участники должны ознакомиться с Техническим описанием.

1.3 Сопроводительная документация.

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

- «WorldSkills Russia», Правила проведения конкурса;
- «WorldSkills International», «WorldSkills Russia»: онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практических заданий.

2.1. Требования к квалификации

В ходе выполнения одного или нескольких модулей задания, перечисленных ниже, будут подвергаться проверке следующие навыки:

Требования:	Значение %
-------------	------------

1	Организация работы и управление	10
	<p>Конкурсант должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию. • Особенности использования сырья при различных технологиях производства. • Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование. • Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. • Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках. • Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки. • Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении. • Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации . 	
	<p>Конкурсант должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование. • Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами. • Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы. • Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. • Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы. • Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. • Демонстрировать хорошие навыки работы. • Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы. • Работать на заданные темы. • Следовать подробным письменным и устным инструкциям. • Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам. • Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. • Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях. • Работать в установленные сроки. 	
2	Гигиена, охрана здоровья и безопасность	10
	<p>Участник должен знать и применять:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила, относящиеся к покупке, хранению, подготовке, приготовлению и подаче готовых изделий, а также условия хранения сырья и готовой продукции. • Правила безопасности работы на рабочем месте при 	

	<p>эксплуатации торгового и производственного оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Причины снижения качества продукции. • Показатели качества сырья и продуктов используемых в процессе производства. <p>Санитарные нормы и требования САНПин.</p>	
	<p>Участник должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать, соблюдая гигиенические и санитарные правила хранения продукции, подготовки сырья, обслуживания оборудования. • Хранить сырьё и продукцию, соблюдая правила безопасности и гигиены. • Убедиться, что все рабочие зоны убираются на основе самых высоких стандартов. • Работать, соблюдая технику безопасности. • Использовать все инструменты и оборудование согласно инструкции производителя. • Обеспечивать безопасность пищевых продуктов в рамках рабочей среды. 	
3	Коммуникативные навыки	5
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность выкладки на витринах и рекламы, с целью увеличения объемов продаж. • Юридические ограничения на презентации рекламных материалов. • Важность внешнего вида, обращая внимание на общественное мнение и работу с клиентами. • Важность эффективных коммуникаций между группами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами. • Необходимость эффективно общаться с клиентами. 	
	<p>Участник должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести профессиональный диалог с клиентами. • Эффективно работать с коллегами и другими специалистами. • Быть эффективным членом команды. • Презентовать продукцию для того, чтобы максимизировать продажи. • Всегда обращать внимание на собственную чистоту и внешний вид. • Предоставлять консультации и рекомендации по вопросам специализированных менеджеров, коллег и клиентов. • Предлагать решения и обсуждать интересующие проблемы, приходя к общему решению. 	
4	Хлеб	25
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Факторы, которые влияют на работу дрожжей • Использование дрожжей в различных формах • Этапы процесса производства хлеба • Ассортимент крупных и мелких хлебных изделий • национальных хлебобулочных изделий • Важность внешнего вида, текстуры и вкуса изделия. • Правила выкладки хлебобулочных изделий • Правила хранения хлебобулочных изделий 	

5	<p>Дрожжевые и бездрожжевые, сдобные хлебобулочные изделия.</p> <p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Факторы, которые влияют на работу дрожжей • Использование дрожжей в различных формах • Ассортимент сдобных продуктов из теста. • Технологию приготовления теста с добавлением сахара, яиц, сливочного масла и молока. • Влияние ингредиентов на процесс производства и готовое изделие. • Правила выкладки изделий из сдобного теста на продажу. • Правила хранения сдобных изделий. 	15
6	<p>Пикантные изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> • Участник должен знать и понимать: • Ассортимент кулинарной выпечки изделий, производимых пекарем • Ассортимент и использование теста и паст в производстве кулинарных изделий • Ингредиенты, применяемые при выпечке кулинарных изделий, включая; мясо, рыбу, молочные продукты, овощи, травы и специи 	15
	<p>Участник должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать тесто или пасту, используемые при выпечке кулинарных изделий • Делать выбор качественных (вкусных) продуктов • Уметь разрабатывать новые виды изделий и уметь их представить. • Производить продукцию в определенном объеме, заданного размера, формы, внешнего вида, вкуса и стандарта • Эффективно использовать соответствующие ингредиенты. • Готовить и украшать изделия в соответствующих случаях • Выставлять изделия для продажи • Хранить горячие и холодные изделия безопасно и гигиенично в точке продажи 	
7	<p>Слоеные изделия</p>	10
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принцип раскатки для улучшения качества пасты или теста • Диапазон слоения паст и теста используемых в хлебобулочных изделиях • Методы изготовления и использования слоеных пасты и теста 	
	<p>Участник может:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать слоеные пасту и тесто высокого качества • Изготавливать хлебобулочные изделия, используя слоеное тесто и пасту. В том числе Датские пирожные, круассаны, пасты и изделия из слоеного теста • Изготавливать изделия в большом количестве и обеспечить качество, размер и отделку в определенной последовательности. • Оформлять и украшать готовые изделия • Выставить изделия для презентации 	

2.2 Теоретические знания

2.2.1 Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

2.2.2 Знание правил и постановлений не проверяется.

2.3 Практическая работа

Практические задания даются в форме модулей, выпечки хлебобулочных, сдобных, слоеных, пикантных изделий и изготовление Арт - класса.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Формат и структура Конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из шести модулей.

Участнику конкурса предстоит самостоятельно выполнить следующие задачи:

- рационально организовать рабочее место;
- организовать рабочий процесс;
- соблюдать правила охраны труда и техники безопасности в процессе работы;
- готовить различные виды теста (дрожжевое, сладкое дрожжевое, слоеное);
- формовать различные виды хлебов;
- формовать различные виды булочных, сдобных и слоеных изделий;
- проводить отделку поверхности тестовых заготовок и готовых изделий;
- регулировать параметры и продолжительность выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;
- устранять причины дефектов возникшие в ходе технологического процесса;

В ходе выполнения всех упомянутых выше заданий необходимо применять соответствующие технические и профессиональные навыки.

3.2 Формат и структура программы соревнований.

Программа соревнований предполагает выполнение всех модулей в течение четырех соревновательных дней по 4 часа.

До начала конкурса, каждый участник получит подробный график, отражающий сроки для выполнения модулей.

3.3 Требования к программе соревнований.

- В первый день конкурса, участникам выдаются все задания с 30% -ми изменениями, которые они должны выполнять в течение всех конкурсных дней.

- Рецепты для выполнения задания могут быть взяты из любого сборника рецептов или из собственных коллекций рецептов.
- Презентация работ будет проходить в каждый день соревнований. Выполненное участниками задание, должно быть представлено группе экспертов на презентационном столе.
- Для презентации работ, в первый день соревнований каждому эксперту предоставляется папка - портфолио с технологическими картами на рассмотрение до начала соревнований.
- Каждому участнику выделяется стол, на котором он должен представить все изделия.
- За день до начала соревнований экспертная комиссия проверяет наличие привезенного инструмента и ингредиентов.
- Перед началом соревнований назначается: технический эксперт (отвечающий за введение оценок в систему GIS), эксперт по технике безопасности, эксперт, отвечающий за средства массовой информации.
- За день до начала соревнований проводится инструктаж по технике безопасности и заполняется журнал. Проводиться жеребьевка.
- За два дня до начала соревнований обсуждается 30% изменение задания и «тайные ингредиенты».

3.4 Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составлять по образцам, представленным «WorldSkills Russia». Используйте для текстовых документов шаблон формата Word.

3.5 Разработка программы соревнований.

В этом разделе описывается роль и схемы, как эксперты будут оценивать работу участников, процедуры и требования для выполнения задания. Выполнение задания (схема) - основной инструмент в конкурсе WorldSkills, он определяет стандарты мастерства и предназначен для распределения оценок каждого аспекта, произведенного в соответствии со спецификацией. В зависимости от характера навыков он может быть допустимым, чтобы развивать схему задания более подробно в качестве руководства для испытания.

Программа соревнований представляется в формате, определяемом WorldSkills International; шаблон доступен по адресу <http://www.worldskills.org/> Текст должен быть сверстан согласно шаблону для WorldSkills International, рисунки оформляются согласно шаблону DWG.

3.6 Кто разрабатывает программу соревнований и модули.

Задание, схема и тест - проект могут быть разработаны одним человеком, несколькими или всеми экспертами. Подробные и конечные

(задания, схемы и тест - проект) должны быть одобрены в целом экспертным жюри, до начала конкурса.

Кроме того, экспертам предлагается представить свои задания и схемы тестовых проектов заблаговременно.

3.7 Как и где разрабатывается программа соревнований.

- Экспертным сообществом на форуме оговаривается список оборудования, инвентаря и программного обеспечения, которое должна будет предоставить организация, проводящая соревнования. Этот список передается принимающей стороне не менее чем за 2 месяца до начала соревнований.
- Список, с указанием необходимого количества ингредиентов подается за 30 дней до начала соревнований (ссылка на инфраструктурный лист). Обеспечение ингредиентами проводит организатор.
- За 3 месяца перед началом соревнований, эксперты под руководством Главного Эксперта начинают подготовку общего плана соревнований и возможного списка заданий, которые можно включить в программу соревнований. Представленные задания должны сопровождаться подходящими критериями оценивания.
- Действующий Председатель Жюри обладает не ограниченным доступом к базе данных, заданий.
- Главный эксперт отвечает за соответствие задания Техническому описанию, включая проверку выполнимости заданий и критерии выставления оценок.

3.8 Схема выставления оценок за конкурсное задание

- Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 5.
- Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания. Подробная окончательная схема выставления оценок разрабатывается и утверждается всеми Экспертами на конкурсе
- Схемы выставления оценок необходимо подать в АСУС (Автоматизированная система управления соревнованиями) до начала конкурса.

3.9 Утверждение конкурсного задания

На конкурсе все Эксперты разбиваются на 4 группы. Каждой группе поручается проверка выполнимости одного из отобранных для конкурса заданий. От группы потребуются:

- Проверить наличие всех документов.

- Проверить соответствие конкурсного задания проектным критериям.
- Убедиться в выполнимости конкурсного задания за отведенное время.
- Убедиться в адекватности предложенной системы начисления баллов.
- Если в результате конкурсное задание будет сочтено неполным или невыполнимым, оно отменяется и заменяется запасным заданием.

3.10 Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

К отбору допускаются только модули, соответствующие требованиям.

Конкурсное задание выбирается путем голосования уполномоченных Экспертов WSR в каждой из закрытых групп на Дискуссионном форуме, за 2 месяца до начала конкурса. Технический директор WSR определяет, какие Эксперты WSR уполномочены голосовать.

Технический директор наблюдает за голосованием Экспертов WSR и размещает выбранные модули на открытом форуме для ознакомления с ними всех Экспертов WSR.

3.11 Обнародование конкурсного задания

Конкурсное задание не обнародуется.

3.12 Согласование конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием конкурсного задания занимаются: Главный эксперт и Технический директор.

3.13 Изменение конкурсного задания во время конкурса

Не применимо.

3.14 Материала или инструкции производителя

Не применимо.

4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1 Дискуссионный форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности (<http://forum.worldskillsrussia.org>). Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSR (или Эксперт WSR, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для

обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

4.2 Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить в Центре для участников (<http://www.worldskills.org>).

Такая информация включает в себя:

- Правила конкурса.
- Технические описания.
- Конкурсные задания.
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу.

4.3 Конкурсные задания

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте [worldskills.org](http://www.worldskills.org) (<http://www.worldskills.org/testprojects>) и в Центре для участников (<http://www.worldskills.org/competitorcentre>).

4.4 Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Председателя жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала чемпионата, а затем окончательно дорабатывается во время чемпионата совместным решением Экспертов.

5. ОЦЕНКА

В данном разделе описан процесс оценки конкурсного задания / модулей Экспертами. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

5.1 Критерии оценки

В данном разделе приведен пример назначения критериев оценки и количества выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая
A	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и охраны труда.	-	9.65	9.65
	Организация работы на площадке	9.40	-	9.40
B	Халы плетеные	9.50	1.00	10.50
C	Хлеб на закваске	6.50	0.95	7.45
	Мелкоштучные хлебные	6.00	0.50	6.50

	изделия			
	Багет	7.50	1.00	8.50
D	Таинственный хлеб	3.50	2.50	6.00
E	Бриоши	8.20	1.70	9.90
F	Арт-класс	7.00	0.60	7.60
G	Датская слойка/ круассаны	11.00	2.00	13.00
H	Пикантные изделия	9.80	1.70	11.50
Итого =				100

5.2 Субъективные оценки

Баллы начисляются по шкале от 0 до 3

5.3 Критерии оценивания.

Оценка каждой части задания происходит по итогам конкурсного дня. Каждый выполненный модуль проверят командой из четырех экспертов согласно установленного графика. В конце конкурсного дня проводится обсуждение и подведение итогов. В начале следующего конкурсного дня оценки вводятся в систему GIS.

Данный раздел определяет критерии оценивания и максимальное число баллов (субъективных и объективных).

Каждый критерий оценки разделен на один или несколько субкритериев. Субкритерии разделены на несколько аспектов.

4.5 Субъективное оценивание.

Субъективная оценка используется для оценивания внешнего вида изделий, вкуса, аромата, уровня сложности, творческого подхода, соответствие тематике, технологический процесс.

Процедура оценивания производится минимум тремя экспертами.

Субъективные оценки используют шкалу от 0 до 4 баллов.

Расхождения в оценивании не должно составлять не более 3-х баллов.

- 0 – ниже стандарта;
- 1- не выше стандарта;
- 2 - соответствие стандарта;
- 3 – отлично.

4.6 Объективное оценивание.

Объективное оценивание определяет количество, вес, портфолио и т.д. Процедура оценивания производится минимум тремя экспертами.

4.7 Аспекты

Каждый аспект должен быть описан детально с указанием о том, какая оценка должна соответствовать стандартам мастерства. Аспекты оцениваются объективно или субъективно. В списке форм оценочных листов каждый аспект будет описан в деталях, и выделяемых на нее ссылок на раздел мастерства, как изложено в спецификации стандартов.

4.8 Критерии оценки мастерства.

Критерии оценивания четкие и лаконичные характеристики аспектов, которые объясняют, как именно и почему именно присуждается оценка.

Модуль А. Постановка места/ Подготовка

- Подготовка инструментов и оборудования;
- Базовая процедура сырья / ингредиентов;
- Подготовка полуфабрикатов;
- Гигиена;
- Рецепты

Модуль В. Показать пример

- Сложность технологии
- Творчество и утонченность;
- Гигиена / рабочие процессы / отходы;
- Художественность и общее впечатление;
- Время
- Размер

Модуль С: Хлеба и булочные изделия

- Творчество / гармония;
- Общее впечатление;
- Вкус и текстура;
- Вес;
- Время;
- Количество;
- Разнообразие;
- Гигиена / рабочие процессы / отходы

Модуль D: Тайный Хлеб

- Творчество / Гармония;
- Общее впечатление;
- Вкус и текстура;
- Вес;
- Время;
- Количество;
- Использование тайных ингредиентов;
- Гигиена / рабочие процессы / отходы

Модуль Е: Слоеные изделия.

- Техника слоения / ингредиенты;
- Творчество и утонченность;
- Отделка, украшения, общее впечатление;
- Вкус и текстура;
- Время;
- Вес;
- Размер;

- Гигиена / рабочие процессы / отходы

Модуль F: Сдобные булочные изделия

- Техника;
- Творчество и утонченность;
- Однородность;
- Вкус и текстура;
- Количество;
- Время;
- Вес;
- Размер;
- Гигиена / рабочие процессы / отходы.

Модуль G: Пикантные изделия (кулинарные)

- Творчество;
- Вкус и текстура;
- Количество;
- Время;
- Вес;
- Размер;
- Гигиена / рабочие процессы / отходы

4.9 Регламент оценки мастерства.

Эксперты, которые участвуют в оценивании, будут разделены на перемещающиеся смешанные группы. Эксперты поддерживают надзор за участниками в период соревнований. Экспертам не позволено отвлекать, входить в зону работы участника .

Эксперты обязаны иметь полное понимание терминологии и желаемых итогов отдельных модулей; они также проходят соответствующий инструктаж.

Эксперты из жюри и распорядители должны следить за тем, чтобы присутствующие на площадке не переговаривались слишком оживленно в ходе конкурса: это отвлекает участников.

Главный эксперт разделяет Экспертов на 4 группы, так, чтобы в каждой группе присутствовали опытные участники мероприятий «WorldSkills

4.10 Начисление баллов.

- Эксперты, занятые судейством, в ходе конкурса заседают на площадке проведения конкурса
- Выполненное участниками задание, должно быть представлено Экспертам
- Группа Экспертов осуществляет дегустацию изделий;
- Эксперт не оценивает работу участника из своей команды, такая оценка не засчитывается;

- У каждого задания имеются индивидуальные критерии, которые участник и Эксперт получают до начала конкурса. Каждый эксперт несет ответственность за честность и прозрачность в оценивании.
- Каждая группа отвечает за проставление оценок по каждому аспекту одного из шести модулей конкурсного задания.
- Каждый Эксперт проставляет ровно 25% от общей суммы баллов.
- В конце каждого дня баллы передаются в АСУС (Автоматизированная система управления соревнованиями).
- В тех случаях, когда это возможно, применяется система начисления баллов «вслепую».
- Какие-либо особые регламенты начисления баллов отсутствуют

4.11 Штрафные баллы.

Штрафные баллы могут начисляться в следующих случаях:

- Советы со стороны. Разговоры участников со зрителями могут быть сочтены консультированием. Любые такие случаи рассматриваются как нарушение, или даже как повод для дисквалификации. Необходимо свидетельство как минимум двух Экспертов;
- Использование материалов, оборудования, инструментов или аксессуаров, не являющихся частью индивидуальных критериев модуля;
- Посторонние советы от Экспертов, или от зрителей;
- Несоблюдение санитарных норм и техники безопасности
- Превышение лимита времени.

Два нарушения могут привести к дисквалификации.

5. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

См. документацию по технике безопасности и охране труда конкурса. Отраслевые требования отсутствуют.

6. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

6.1 Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на веб-сайте организации:
<http://www.worldskills.ru>

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования, запрошенные Экспертами для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса, Эксперты рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В ходе каждого конкурса, Технический директор WSR проверяет Инфраструктурный лист, использовавшийся на предыдущем конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты WSR должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

Количество необходимого сырья участники обязаны предоставить организаторам за 30 дней до начала соревнований из списка инфраструктурного листа.

6.2 Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем инструментальном ящике

- Рецептуры
- Формы для выпечки
- Инструменты и приспособления
- Измерительные инструменты
- Организатор конкурса обязан предоставить идентичные инструменты всем участникам

6.3 Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

Не используются.

6.4 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить Экспертам. Жюри имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к выполнению конкурсных заданий или же могущими дать участнику несправедливое преимущество.

7. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

7.1 Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Площадка проведения конкурса компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» должна максимизировать вовлечение посетителей и журналистов в процесс:

- Предложение попробовать себя в профессии: участок, где зрители и представители прессы могут попробовать себя в выпечке изделий
- Демонстрационные экраны, показывающие ход работ и информацию об участнике, рекламирующие карьерные перспективы
- Текстовые описания конкурсных заданий: размещение конкурсного задания на всеобщее обозрение
- Демонстрация законченных модулей: Результат выполнения каждого из модулей может быть представлен на демонстрационном столе.

8. Приложение

Приложение к Техническому описанию компетенции
Лист функциональной информации
Компетенция «Выпечка хлебобулочных изделий»

1	Название компетенции	
2	Количество модулей	
3	Количество модулей WSI	

4	Название модуля	Количество баллов за модуль (макс. 100 баллов)	Количество баллов WSI (макс.100 баллов)
4.1	Модуль А (название модуля)		
4.2	Модуль В (название модуля)		
4.3	Модуль С (название модуля)		
4.4	Модуль D (название модуля)		
4.5	Модуль E (название модуля)		

5	Номер модуля	Необходимые навыки для выполнения модуля
5.1	A	
5.2	B	
5.3	C	
5.4	D	
5.5	E	
5.6	H	