

# РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

по дополнительной профессиональной  
программе повышения квалификации  
«Практика и методика реализации  
образовательных программ среднего  
профессионального образования с учетом  
компетенции Ворлдакиллс «Выпечка  
осетинских пирогов»

2021 г

а к а  
д е ■  
м и я

Содержание рабочей тетради по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» разработано в соответствии с содержанием дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов «Выпечка осетинских пирогов».

**Наш адрес:**

115404, город Москва, 6-я Радиальная улица, дом 10  
Станция метро: Царицыно, Кантемировская

**Адрес электронной почты:**

sro-33@edu.mos.ru, телефон: +7 (495) 327-51-49

Сайт колледжа:

<https://pk33.mskobr.ru>

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>Вводная часть</u>	5
<u>Модуль 1 Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции</u>	12
<u>Модуль 2 Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Требования работодателей к подготовке кадров</u>	26
<u>Модуль 3 Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции</u>	28
<u>Модуль 4 Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс Россия</u>	38
<u>Модуль 5 «Организация работы на площадке»</u>	45
<u>Модуль 6 «Пироги круглой формы с различными видами начинок. Пироги треугольной формы. Мясной пирог»</u>	49
<u>Модуль 7 «Сдобные пироги. Полусдобный пирог с вишней»</u>	67
<u>Модуль 8 Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования</u>	74
<u>Модуль 9 Итоговая аттестация</u>	81

## Вводная часть

ГБПОУ «Пищевой колледж № 33» - это современный колледж в системе непрерывного профессионального образования с узнаваемым брендом. Выстроенная образовательная траектория направлена на подготовку квалифицированных рабочих кадров и специалистов в сфере общественного питания, пищевой промышленности и торговли, в соответствии с требованиями развития экономики Москвы и современными потребностями общества. В колледже созданы все условия для подготовки по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям. Ежегодно студенты и преподаватели колледжа принимают участие в региональных, национальных и мировых чемпионатах профессионального мастерства. Колледж входит в «Топ 100 лучших образовательных организаций Российской Федерации Движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)».

Колледж находится по адресу: г. Москва, ул. 6 -<sup>ая</sup> Радиальная, д. 10.

Ссылки на сетевые ресурсы:

- сайт Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) (<https://worldskills.ru>);
- сайт ГБПОУ Пищевой колледж № 33 (<https://pk33.mskobr.ru/#/>);
- дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/8/competences-expert>);
- дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Навигатор по Future Skills» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/10/competences-expert>);



- сайт Национальной сборной России по профессиональному мастерству (<https://nationalteam.worldskills.ru>);
- группа Академии Ворлдскиллс Россия в Facebook (<https://www.facebook.com/groups/1904334706509962/?ref=share>);

## История международного движения WorldSkills

Движение **WorldSkills International (WSI)** зародилось в послевоенные годы в Испании (1947 год), когда миру катастрофически не хватало квалифицированных рабочих рук. Первые чемпионаты проводились с целью популяризации рабочих профессий и повышения их престижа. Сегодня это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологичных производств.

Под эгидой **WorldSkills** проводятся региональные, национальные и мировые чемпионаты, континентальные первенства. Участники совершенствуют свои навыки, соревнуясь по шести блокам профессий: строительной отрасли, информационных и коммуникационных технологий, творчества и дизайна, промышленного производства, сферы услуг и обслуживания гражданского транспорта.

За полувековую историю международного движения к **WorldSkills** присоединились 84 страны. Россия это сделала в 2012 году. За это время были проведены более 500 региональных, корпоративных, вузовских и национальных чемпионатов. В них приняли участие более 100 тысяч участников.

## WORLD SKILLS В РОССИИ

Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» – официальный оператор международного некоммерческого движения **WorldSkills International**, миссия которого – повышение стандартов подготовки кадров. Наш девиз: **«Делай мир лучше силой своего мастерства!»** (*«Improving the world with the power of skills!»*).

Раз в два года одна из 84 стран-участниц движения проводит мировой чемпионат профессионального мастерства. В 2019-м он прошел в России (**WorldSkillsKazan 2019**).

**WorldSkills Russia** проводит всероссийские чемпионаты профессионального мастерства по пяти направлениям:

Конкурсы профессионального мастерства между студентами колледжей и техникумов в возрасте до 22 лет. Раз в год победители региональных первенств соревнуются на **Национальном финале «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia)**. Из победителей формируется расширенный состав национальной сборной для участия в мировом чемпионате **WorldSkills Competition**. С 2017 года появилась отдельная возрастная линейка – **юниоры WorldSkills** (16 и младше лет).

Корпоративные чемпионаты, которые проводятся на производственных площадках крупнейших российских компаний. В них принимают участие молодые рабочие в возрасте от 16 до 28 лет. Победители представляют свою корпорацию на ежегодном финале **WorldSkills Hi-Tech**.

Чемпионат в сфере высокотехнологичных профессий IT-сектора – **DigitalSkills**. Участники – студенты профильных вузов и колледжей, а также специалисты крупнейших компаний, включая «Лабораторию Касперского», «Кибер Россию», «Ростелеком» и «Фирму «1С». Возрастное ограничение – до 28 лет.

**AgroSkills** – отраслевой чемпионат профессионального мастерства среди сотрудников компаний из сектора сельского хозяйства (возраст 18-28 лет). Соорганизатор – Министерство сельского хозяйства РФ. Проводится по трем компетенциям: «агрономия», «ветеринария», «эксплуатация сельскохозяйственных машин».

**Межвузовский чемпионат по стандартам WorldSkills** – конкурс профессионального мастерства между студентами высших учебных заведений. Победители вузовских чемпионатов встречаются в национальном финале.



Помимо организации чемпионатов, **Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»** занимается внедрением мировых стандартов в национальную систему среднего специального и высшего образования. В 2017 году около 14 тысяч выпускников колледжей и техникумов в 26 регионах России впервые сдали демонстрационный экзамен по стандартам **WorldSkills Russia**. По сути, прошли через единственную в России независимую оценку практических навыков. По итогам испытания, студенты получили Skills-паспорта, а работодатели - чётко структурированную информацию о профессиональном уровне молодых специалистов.



## ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

WorldSkills – это

---

---

---

---

Перечислите Чемпионаты WorldSkills Russia:

---

---

---

---

---

---

---

---

Цель WorldSkills

---

---

---

---

---

---

---

---

Год зарождения движения WorldSkills:

---

Год первого международного чемпионата по рабочим профессиям:

---

Год, когда к движению WSI присоединились Великобритания, Швейцария, Франция, Германия, Марокко:

---

Год проведения чемпионата на другой части света:

---

## **БЛОКНОТ**

## Модуль 1 Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции

Основные положения, термины и понятия о стандартах Ворлдскиллс приведены в Положении о стандартах Ворлдскиллс (<https://worldskills.ru/assets/docs//Положение%20о%20стандартах%20ВС.pdf>), а так же в Положении об экспертном сообществе Ворлдскиллс Россия ([https://worldskills.ru/assets/docs//1311/01.02.2021\\_01.02.2021-37\\_Urazov%20R.N.\\_Barysheva%20T.G.pdf](https://worldskills.ru/assets/docs//1311/01.02.2021_01.02.2021-37_Urazov%20R.N._Barysheva%20T.G.pdf)).

Рассмотрим некоторые из них:

**Стандарт Ворлдскиллс** – это совокупность установленных Союзом обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

**«чемпионатное мероприятие»** – чемпионат по стандартам и (или) методикам Ворлдскиллс, организуемый Агентством или с его участием.

**Демонстрационный экзамен** (Демонстрационный экзамен) – процедура оценки владения профессиональными компетенциями, которая проводится с участием Союза и (или) уполномоченных им сертифицированных экспертов Ворлдскиллс в соответствии с требованиями Стандарта Ворлдскиллс.

**Участник демонстрационного экзамена/участник** – лицо, зарегистрировавшееся в Электронной системе интернет-мониторинга (eSim) для прохождения процедуры

демонстрационного экзамена и завершившее выполнение задания демонстрационного экзамена или его части.

**Задание демонстрационного экзамена** – комплекс задач и работ для демонстрации участниками умений и навыков в соответствии со спецификациями стандартов компетенции в рамках процедуры демонстрационного экзамена.

**Эксперт демонстрационного экзамена** – лицо, владеющее квалификацией по соответствующей компетенции WorldSkills и прошедшее обучение по программе подготовки экспертов демонстрационного экзамена в Академии Ворлдскиллс Россия.

**Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс** – документ, содержащий совокупность установленных Союзом обязательных правил подготовки и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс.

**Стандарт компетенции** – документ, содержащий совокупность установленных Союзом обязательных правил и требований при организации мероприятий по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции.

**Спецификация стандарта компетенции (WorldSkills Standards Specifications WSSS)** – перечень умений и навыков, которыми должен обладать специалист по соответствующей компетенции, с указанием процентного соотношения их использования и важности в рамках подготовки критериев оценки.

**«компетенция»** – набор знаний и навыков в рамках Спецификации стандартов Ворлдскиллс, присущих специалисту и проверяемых в рамках конкурсного задания;

**«конкурсная документация»** – пакет документов (техническое описание, конкурсное задание, инфраструктурный лист, критерии оценки, план застройки), протоколов и форм, необходимых для проведения соревнования по компетенции;

**Инфраструктурный Лист** - список необходимого оборудования для работы площадки.

**Техническое описание** – документ, определяющий основные требования к организации мероприятий по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции.

**Конкурсант** - обучающийся либо сотрудник организации, участвующий в мероприятии по оценке профессионального мастерства.

**Конкурсное задание** – задание, на примере которого, Конкурсанты демонстрируют свое мастерство. Конкурсное задание разрабатывается таким образом, чтобы позволить Конкурсантам продемонстрировать знания и навыки, указанные в Техническом описании. Оно должно давать возможность оценивания Конкурсантов путем обеспечения широкого диапазона возможных оценок, а также минимизировать требования к пространству, инфраструктуре и ресурсам.

**План Застройки** – документ, отражающий расположение оборудования, рабочих мест, ограждений, а также требования по подключению к информационным, энергетическим и иным системам инфраструктурного обеспечения площадки.

**Критерии оценки** – система аспектов и критериев, по которым оцениваются Конкурсанты на базе критериев оценки, изложенных в Техническом описании.

**Эксперт** – лицо, имеющее высокий уровень квалификаций (знаний и навыки) по соответствующей компетенции согласно Спецификации стандартов.

**Экспертное сообщество** - группа сертифицированных Экспертов, владеющих методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс.

**Информационная система Чемпионата (CIS)** – специализированное программное обеспечение для обработки информации на соревновании.

«eSim» – программа мониторинга, сбора и обработки данных информационных систем соревнований CIS (eSim);

Разработка, утверждение и применение стандартов Ворлдскиллс осуществляется с целью развития профессионального образования в соответствии со стандартами международной организации WorldSkills International, обеспечение экономики Российской Федерации высококвалифицированными кадрами, повышения роли профессиональной подготовки в социально-экономическом и культурном развитии Российской Федерации.

«Кодекс этики» – документ, устанавливающий нормы поведения и этические стандарты Ворлдскиллс, которыми следует руководствоваться при принятии решений в рамках участия в соревнованиях, в период подготовки к ним и после проведения соревнований;

«главный эксперт» – эксперт, ответственный за организацию, наставничество и руководство по компетенции в рамках соревновательного мероприятия;

## Структура экспертного сообщества Ворлдскиллс Россия

Структура экспертного сообщества Ворлдскиллс Россия приведена в Положении об экспертном сообществе Ворлдскиллс Россия

([https://worldskills.ru/assets/docs//1311/01.02.2021\\_01.02.2021-37\\_Urazov%20R.N.\\_Barysheva%20T.G.pdf](https://worldskills.ru/assets/docs//1311/01.02.2021_01.02.2021-37_Urazov%20R.N._Barysheva%20T.G.pdf)):

**Международный эксперт** – член Национальной сборной, который в рамках определенной соревновательной компетенции участвует в подборе тренеров и конкурсантов Национальной сборной, в методическом сопровождении и организации тренировок конкурсантов Национальной сборной, а также в развитии соревновательной компетенции в целом, представляет соревновательную компетенцию на международных

соревнованиях и несет персональную ответственность перед Агентством за качество подготовки конкурсантов сборной к международным соревнованиям по профессиональному мастерству.

**Менеджер компетенции** – эксперт Ворлдскиллс, организующий и развивающий компетенцию на территории Российской Федерации.

**Заместитель менеджера компетенции (по направлению)** – эксперт, организующий и развивающий закрепленное за ним направление компетенции в Российской Федерации.

**Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс** – эксперт Ворлдскиллс, которому в установленном Положением о сертификации экспертов Ворлдскиллс порядке выдан сертификат эксперта Ворлдскиллс, действие которого не прекращено и данные о котором внесены в Реестр сертифицированных экспертов Ворлдскиллс.

**Корневой эксперт** – это лицо, развивающее компетенцию до момента присвоения компетенции статуса «презентационная» и перевода его в статус менеджера компетенции. Корневой эксперт осуществляет общее управление компетенцией со статусом «кандидат в презентационную». Сертификация экспертов в соответствии с Положением о сертификации экспертов Ворлдскиллс по компетенциям с данным статусом не осуществляется.

**Эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона** – эксперт (физическое лицо), прошедший специализированную программу обучения, организованную Академией Ворлдскиллс Россия, и имеющий номерное свидетельство о праве проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс в рамках своего региона, действие которого не прекращено, и данные о таком эксперте размещены в реестре свидетельств о праве проведения чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Агентства.

**Эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс** – эксперт (физическое лицо), прошедший специализированную программу обучения, организованную Академией Ворлдскиллс Россия, и имеющий номерное свидетельство о праве участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс, действие которого не прекращено, и данные о таком эксперте размещены в реестре свидетельств о праве участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Агентства.

**Эксперт-мастер** – преподаватель (мастер производственного обучения), который прошел процедуру сертификации согласно Положению о сертификации преподавателей (мастеров производственного обучения), прошедших повышение квалификации по программам, основанным на опыте Союза Ворлдскиллс Россия, в качестве экспертов-мастеров Ворлдскиллс, имеющий соответствующий действующий сертификат, подтверждающий данный статус.

## Стандарт компетенции. Требования к содержанию и порядку принятия

Согласно Положению о стандартах Стандарт Компетенции должен включать следующие документы, разработанные согласно требованиям к оформлению документации компетенции Ворлдскиллс:

- Техническое описание компетенции;
- Конкурсное задание компетенции (Задание демонстрационного экзамена);
- Инфраструктурный лист компетенции;
- План застройки компетенции;
- Критерии оценки.



Ознакомиться с техническим описанием компетенции, актуальным конкурсным заданием, инфраструктурным листом, планом застройки, инструкцией по охране труда и технике безопасности можно на сайте <https://worldskills.ru/> или по прямой ссылке:

[https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA\\_DBaSxTmclYrglyl9y8sgj](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA_DBaSxTmclYrglyl9y8sgj)

**Осетинские пироги** – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого блюда.

**Пекарь осетинских пирогов** – специалист, который занимается выпечкой, оформлением и подачей осетинских пирогов. Он производит широкий ассортимент осетинских пирогов, в том числе из пресного, дрожжевого, сдобного и полусдобного видов теста. Пекарь корректирует рецептуры или пользуется утвержденными. Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности.

**Пекарь осетинских пирогов** должен уметь:



- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении осетинских пирогов;
- соблюдать чистоту рабочего места в соответствии со стандартами;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- рационально организовывать рабочее место для приготовления осетинских пирогов;
- правильно организовывать рабочий процесс;
- соблюдать правила охраны труда и техники безопасности в процессе работы;
- выбирать производственный инвентарь, инструменты для приготовления осетинских пирогов;
- готовить различные виды теста (пресное, дрожжевое, сдобное и полусдобное);
- рассчитывать количество ингредиентов, которое будет использовано на приготовление осетинских пирогов;
- готовить фарши из различного вида сырья;
- разделять на порции фарши и тесто;
- формовать различные виды осетинских пирогов;
- проводить отделку поверхности некоторых осетинских пирогов;
- оценивать качество готовых осетинских пирогов.

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



Раздел		Важность (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Принципы ведения бизнеса</li> <li>● Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям</li> <li>● Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов</li> <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> <li>● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование</li> <li>● Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки</li> <li>● Внимательно обращаться с сырьём</li> <li>● Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li> <li>● Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат</li> <li>● Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li> <li>● Эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту и коллегам</li> <li>● Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса</li> <li>● Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</li> <li>● Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности</li> <li>● Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях</li> <li>● Выполнять работу в срок</li> <li>● Вовремя выполнять все заказы клиентов</li> </ul>	
2	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Показатели качества свежих и консервированных продуктов</li> <li>● Причины порчи пищи</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> <li>● Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования</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. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))</li> <li>● Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли</li> <li>● Безопасно хранить все товары согласно HACCP</li> <li>● Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>● Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт HACCP</li> <li>● Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>● Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>● Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Компетенции общения и межличностных отношений</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Как выкладывать осетинские пироги для продажи</li> <li>● Важность выкладки и подписей как инструментов продажи и коммуникации</li> <li>● Правовые ограничения по презентации рекламных материалов</li> <li>● Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами</li> <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> <p>Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента</li> <li>● Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами</li> <li>● Быть полезным своей команде</li> <li>● Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи</li> <li>● Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным</li> <li>● Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> <li>● Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам</li> <li>● Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем</li> </ul>	

	<p>разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Планировать и реализовывать рекламные кампании</li> <li>● Следовать подробным письменным и устным инструкциям</li> <li>● Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ассортимент и характеристики осетинских пирогов, известных по всему миру</li> <li>● Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур</li> <li>● Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции</li> <li>● Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса осетинских пирогов посредством применения различных ингредиентов и техник</li> <li>● Влияние различных ингредиентов на конечный продукт</li> <li>● Обращение с сырьём посредством технологий производства</li> <li>● Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов</li> <li>● Спектр применения различных видов теста для производства осетинских пирогов</li> <li>● Сырье и целесообразность применения в качестве начинки</li> <li>● Стабильность запекаемых начинок при высокой температуре</li> <li>● Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</li> <li>● Важность внешнего вида, текстуры и вкуса</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста</li> <li>● Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов</li> <li>● Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы</li> <li>● Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами</li> <li>● Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов</li> <li>● Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены</li> <li>● Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Процесс приготовления и брожения теста</b>	<b>23</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Производство теста, улучшение его свойств с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко</li> <li>● Важность температуры теста</li> <li>● Разницу в приготовлении теста из разных продуктов помола</li> <li>● Важность развития глютенной структуры в пшеничном тесте</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>● Когда использовать комплексный безопасный способ приготовления теста для осетинских пирогов</li> <li>● Преимущества использования закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара</li> <li>● Приготовление опары с пекарскими дрожжами</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности</li> <li>● Делать тесто посредством пекарских дрожжей или без каких-либо разрыхлителей</li> <li>● Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры</li> <li>● Регулировать процесс брожения</li> <li>● Сбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры</li> <li>● Месить тесто для придания ему однородной текстуры</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Формовать и украшать тесто</b>	<b>14</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Важность формовки и украшения теста перед выпечкой</li> <li>● Формы, традиционно используемые для осетинских пирогов</li> <li>● Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения</li> <li>● Различные техники придания формы, такие как формовка, выпечка в формах и многие другие</li> <li>● Влияние формы или формовки на конечный продукт</li> <li>● Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой</li> <li>● Ассортимент осетинских пирогов</li> <li>● Утонченность и художественный вкус</li> <li>● Разные методы завершения работы с тестом перед выпеканием. Например, нанесение надрезов (проколов, обсыпание и пр.)</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Формовать из теста популярные осетинские пироги</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Определять когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы</li> <li>● Правильно обрабатывать тесто после его брожения</li> <li>● Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам</li> <li>● Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия</li> <li>● Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик</li> <li>● Производить изделия с начинкой, помещая в них начинку и украшая их до выпекания</li> <li>● Применять различные техники формовки</li> <li>● Определять длительность необходимого финального "отстаивания" изделия перед выпеканием</li> <li>● Закончить украшение с помощью различных техник до выпекания теста</li> <li>● Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать осетинские пироги</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Процесс выпечки и обращение с изделием после нее</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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>● Теплопередача в разных жарочных шкафах</li> <li>● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности</li> <li>● Технологию выпечки сдобных осетинских пирогов, таких как пироги с начинкой</li> <li>● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания</li> <li>● Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания</li> <li>● Правила хранения осетинских пирогов после выпекания</li> <li>● Важность окончательного оформления осетинских пирогов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Производить высококачественные осетинские пироги</li> <li>● Работать с различными типами жарочных шкафов</li> <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>● Достичь необходимого подъема теста в печи с заквашенными продуктами</li> <li>● Правильно хранить осетинские пироги после выпекания</li> <li>● Завершать украшение изделий с помощью различных техник</li> <li>● Заполнять осетинские пироги начинкой или украшать их после выпечки</li> <li>● Выкладывать осетинские пироги для продажи</li> </ul>	
	<b>Всего</b>	<b>100</b>

Актуальная документация по компетенции расположена по ссылке:

<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1CGonlMXlpllvL2S2jqwvKNGSFuOC15>



## БЛОКНОТ

## Модуль 2 Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Требования работодателей к подготовке кадров

### Фруктовые термостабильные начинки

От обычных джемов и конфитюров фруктовые термостабильные начинки отличаются своей устойчивостью к шоковым заморозкам и высоким температурам (до +230°C) в течение длительного времени – 20 минут и более. По своей консистенции десертные наполнители похожи на желеобразный крем, иногда разбавленный кусочками фруктов.

Достоинства термостабильных полуфабрикатов в том, что в процессе приготовления они не изменяют свои качества:

- сохраняют цвет, свойства компонентов, форму;
- не впитываются в тесто;
- не плавятся и не растекаются- заполняют весь объем закрытого изделия;
- отлично сохраняют первоначальный аромат и вкус.
- можно использовать в открытых продуктах: она не закипает, не дает усадки, не подгорает даже при температуре 250 °С;
- стабильны при замораживании и размораживании;
- не отдает влагу в тесто, не подсыхает при хранении;
- продукт легко использовать и хранить после вскрытия;
- хорошо сочетаются с различными видами теста.

Во время термической обработки, а также при перемешивании и перемещении продукция не подвергается карамелизации, то есть не твердеют и не прилипают к упаковке.

Среди начинок с высокой термостабильностью распространены:

- Малиновые;
- Абрикосовые;
- Клубничные;
- Вишневые;
- Яблочные;
- Грушевые;
- Апельсиновые;
- Лимонные и др.

## Требования работодателей к подготовке кадров

В современных условиях пекарь осетинских пирогов – специалист, который занимается выпечкой, оформлением и подачей осетинских пирогов. Он должен уметь производить широкий ассортимент осетинских пирогов.

Пекарь должен уметь корректировать стандартные рецептуры или разрабатывать новые, ориентируясь на вкусы потребителя. Профессиональный пекарь должен уметь определять и учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности.

Кроме того, в современных производственных условиях пекарь должен уметь подбирать производственное оборудование, поставщиков сырья и ингредиентов, организовывать работу подчиненных

## БЛОКНОТ

## **Модуль 3 Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции**

В современных условиях обучения и подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих необходимо учитывать знание, понимание и конкретные компетенции, отраженные в WSSS, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы, поскольку в них отражено коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Компетенция «Выпечка осетинских пирогов» может быть реализована при реализации ООП СПО таких, как программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.03.02 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь.

Реализация может осуществляться как в рамках модулей «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», так и в рамках программ дополнительного профессионального образования

### Модуль 3 Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции

Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № R14 «Выпечка осетинских пирогов» профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами									
КОД Балл Продолжительность	Уровень ДЭ	Уровень аттестации	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Проф. компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование проф. стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций (ПС)	Разделы ВССС, (%) / Критерии / Модули	НОК / СПК
КОД 1.1 27,4 балла 3,33 часа		Промежуточная, ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента	33.014 "Пекарь"	Пекарь	1- 2,7% 2- 4% 3- 3% 4- 3,7% 5- 6,5% 6- 3% 7- 4,5% /А,В,І/ судейская, объективная	

		Промежуточная, ГИА	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ 04. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	16.472 "Пекарь"	Пекарь	1- 2,7% 2- 4% 3- 3% 4- 3,7% 5- 6,5% 6- 3% 7- 4,5% /А,В,І/ судейская, объективная	
--	--	--------------------	---	--	--	--------------------	--------	---	--

					праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



					потребителей.				
		<b>Промежуточная</b>	19.02.10 Технология производства общественного питания	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	16.675 "Повар"	Повар	1- 2,7% 2- 4% 3- 3% 4- 3,7% 5- 6,5% 6- 3% 7- 4,5% /А,В,І/ судейская, объективная	
КОД 1.2 33,6 балла 4,33 часа		<b>Промежуточная, ГИА</b>	43.01.09 Повар, кондитер	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014 "Пекарь"	Пекарь	1 - 3,4% 2 - 4% 3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4% 7 - 6%  /А,В,D.І/ судейская, объективная	

		<b>Промежуточная, ГИА</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ 04. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	16.472 "Пекарь"	Пекарь	1 - 3,4% 2 - 4% 3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4% 7 - 6% /А,В,Д.1/ судейская, объективная	
--	--	---------------------------	---	--	--	--------------------	--------	--	--

					праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

					потребителей.				
		<b>Промежуточная</b>	19.02.10 Технология производства общественного питания	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	16.675 "Повар"	Повар	1 - 3,4% 2 - 4% 3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4% 7 - 6%  /А,В,Д.1/ судейская, объективная	
КОД 1.3 33,9 балла 5,33 часа		<b>Промежуточная, ГИА</b>	43.01.09 Повар, кондитер	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014 "Пекарь"	Пекарь	1 - 3,2% 2 - 4% 3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4,5% 7 - 6%  /А,В,С.1/ судейская, объективная	
		<b>Промежуточная, ГИА</b>	43.02.15 Поварское и	ПМ 04. Организация и	ПК 5.1 Организовывать	16.472 "Пекарь"	Пекарь	1 - 3,2% 2 - 4%	

			кондитерское дело	контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного			3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4,5% 7 - 6% /А,В,С.1/ судейская, объективная	
--	--	--	-------------------	--	--	--	--	---	--

					ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

		<b>Промежуточная</b>	19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	16.675 "Повар"	Повар	1 - 3,2% 2 - 4% 3 - 4% 4 - 3,7% 5 - 8,5% 6 - 4,5% 7 - 6% /А,В,С.І/ судейская, объективная	
--	--	----------------------	---	---	---	-------------------	-------	--	--

## **Особенности обучения обучающихся с ОВЗ в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции**

При обучении лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) необходимо учитывать особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояния здоровья таких обучающихся. При реализации программ подготовки специалистов среднего звена и программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих могут быть освоены такие модули компетенции как «Пироги круглой формы» с различными начинками, «Пирог мясной» из дрожжевого или пресного теста.

Перечень оборудования, необходимого для подготовки лиц с ОВЗ, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов в зависимости от нозологии.





## **БЛОКНОТ**

## **Модуль 4 Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс Россия**

Требования охраны труда и техники безопасности на чемпионатных мероприятиях приведены в Инструкции по технике безопасности и охране труда ( прямая ссылка [https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA\\_DBaSXtmclYrglyl9y8sgj](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA_DBaSXtmclYrglyl9y8sgj))

Для участников от 14 до 17 лет

К участию в конкурсе, под непосредственным руководством Компетенции «Выпечка осетинских пирогов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 17 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

К самостоятельному выполнению конкурсных заданий в Компетенции «Выпечка осетинских пирогов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет;

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, 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 конкурсного задания;

Участник возрастной группы 10-17 для выполнения конкурсного задания использует инструмент:

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

Участник возрастной группы 18+ для выполнения конкурсного задания использует оборудование:

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

Специфические для профессии требования безопасности при выпечке осетинских пирогов:

Все Конкурсанты обязаны носить:

**Белый китель** - (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$  и не более  $\frac{7}{8}$ ). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Союза WSR «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».



Под логотипом WSR - фамилия и имя участника.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Брюки** - длинные белого цвета.

**Обувь** - профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются).

**Головной убор** - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

**Передник или фартук** - длинный белого цвета.

Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из:

**Белый китель** - (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$  и не более  $\frac{7}{8}$ ). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Союза WSR «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».



Под логотипом WSR- фамилия и имя эксперта.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Брюки** - длинные черного цвета.

**Обувь** - безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

**Головной убор** - белый поварской колпак (допускается одноразовый). Количество украшений должно быть минимальным.

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы:

- треугольные,
- круглые

из различных видов теста:

- дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления,
- полусдобное,
- сдобное,
- пресное.

Конкурсант готовит различные виды фарша:

- из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (æртæдзыхæттæ).
- из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (насджын).
- из капусты и лука репчатого (без сыра) для приготовления осетинского пирога (кабускаджын).
- из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).
- из осетинского сыра свежего для приготовления осетинского пирога (уæлибах).
- из листьев свеклы, свежего сыра и киндзы для приготовления осетинского пирога (цæхæрадджын).
- из картофеля, свежего сыра и чабера для приготовления осетинского пирога (картофджын).



- из мяса, рубленного топориком, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).
- из мяса, пропущенного через мясорубку, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).
- из джема для приготовления закрытого осетинского пирога (баркад).
- из яблок для приготовления открытого осетинского пирога (фæткъуыджын).
- из вишни для приготовления полуоткрытого осетинского пирога (балджын).

Ознакомиться с техническим описанием компетенции, актуальным конкурсным заданием, инфраструктурным листом, планом застройки, инструкцией по охране труда и технике безопасности можно на сайте <https://worldskills.ru/> или по прямой ссылке:

[https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA\\_DBaSXtmclYrglyl9y8sgj](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dLgYXQtdzA_DBaSXtmclYrglyl9y8sgj)

Ознакомиться с заданием демонстрационного экзамена можно на сайте <https://worldskills.ru/> или по прямой ссылке: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

# БЛОКНОТ

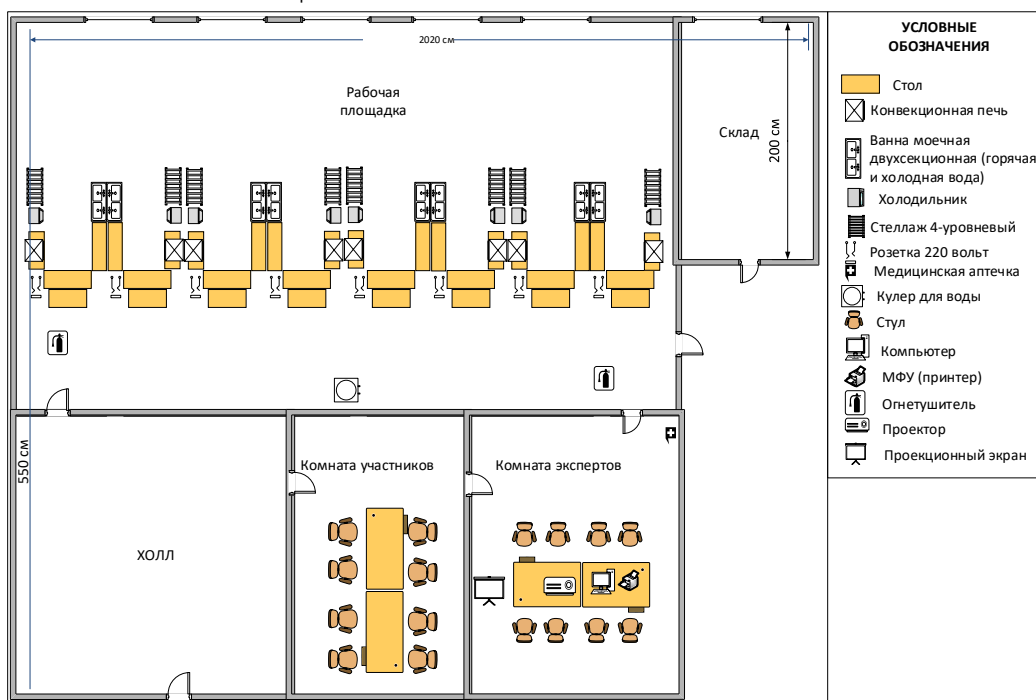


## Модуль 5 «Организация работы на площадке»

На рабочей площадке компетенции «Выпечка осетинских пирогов» располагается оборудование: тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное, предусмотрены места подключения электрооборудования с указанием потребляемой мощности, розетки (тип, фазность). Для удаления паров, примесей и посторонних запахов предусмотрена местная вентиляция с требованием к производительности, местное освещение с требованием к освещенности по зонам (в люксах). Для мойки продуктов, посуды, приборов предусматриваются подводка горячей и холодной воды, а также система водоотведения.

На каждом рабочем месте находятся минимум две мусорные корзины для органических и неорганических отходов, бутылки с питьевой водой.

Типовой план застройки площадки:



Каждый день соревновательный день конкурсанту/участнику демонстрационного экзамена отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

За время подготовки рабочего места конкурсант/ участник демонстрационного экзамена 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 конкурсант/ участник демонстрационного экзамена должен:

- протереть все поверхности столов производственных,
- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,
- подмести и вымыть пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

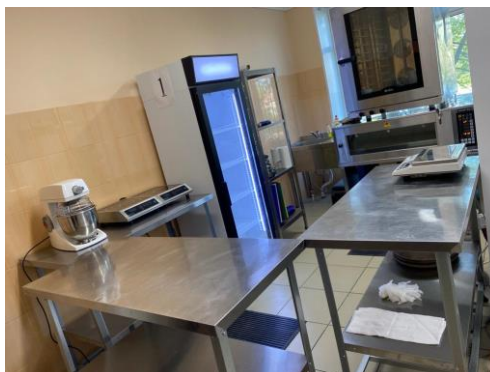


Схема оценки составляется таким образом, чтобы максимально точно и корректно измерить уровень владения конкурсантом навыками и знаниями, необходимыми для профессионала высшего класса.

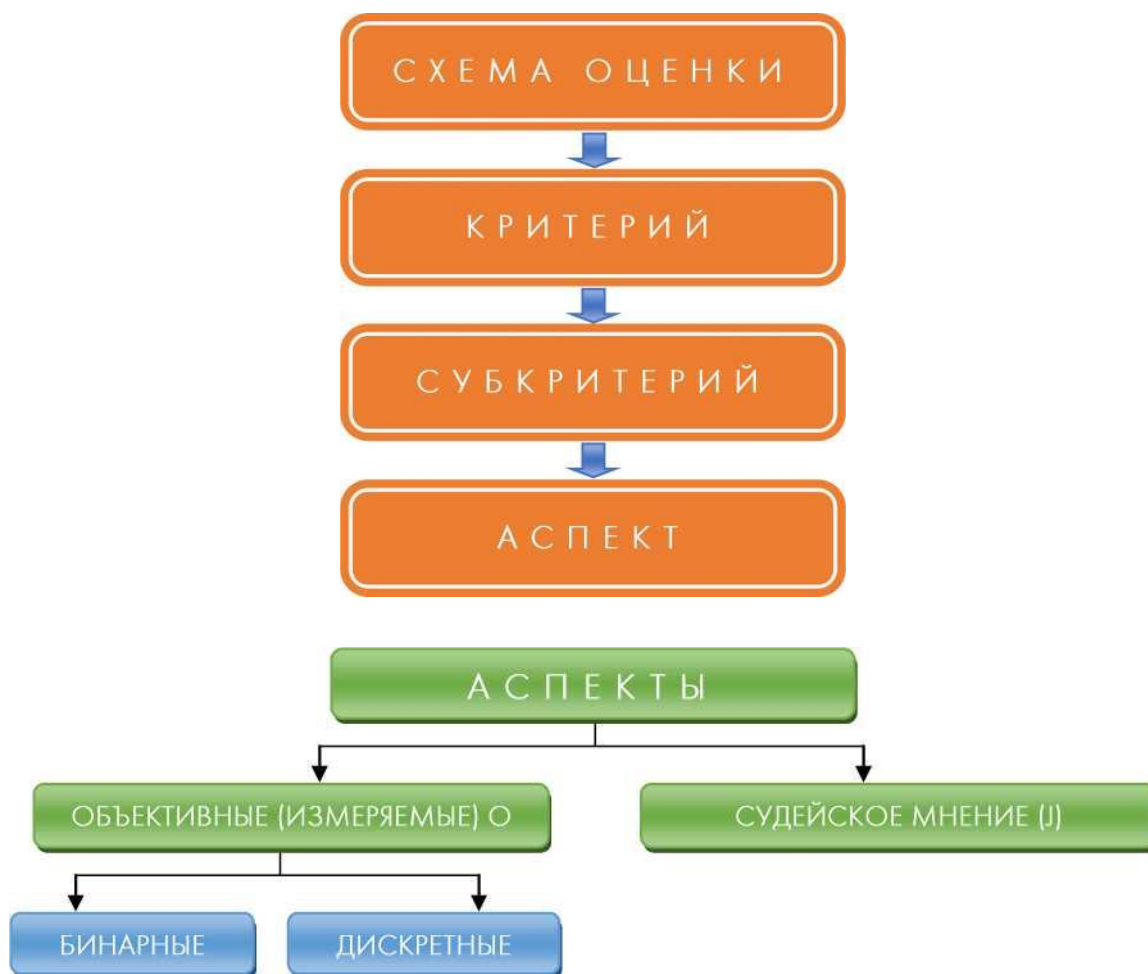
Количество аспектов должно находиться в пределах от 50 до 300 позиций в сумме по всем модулям.

Оптимальное количество аспектов от 75 до 250

Каждый аспект должен относиться к определенной секции WSSS

Вес одного аспекта не должен превышать 2-х баллов

Общий вес аспектов для всех модулей Конкурсного задания не может превышать 100 баллов.



Пример распределения оценок за выполнение конкурсного задания для возрастной категории 16-22года

Критерий											Итого баллов за раздел	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДОМ РАЗДЕЛЕ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ	
3 Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H	I				
	1	3,6	1,5	0,5	0,5	1	1,5	0,7	0,7			10	10	0
	2	9									3	12	12	0
	3		3	1	1	3	3	1	1			13	13	0
	4	13										13	13	0
	5	1,5	6	2	1,1	2,4	6	2	2			23	23	0
	6		3	1,5	1,5	3	3	1	1			14	14	0
	7		4,5	1,5	0,5	1	4,5	1,5	1,5			15	15	0
Итого баллов за критерий		27,1	18	6,5	4,6	10,4	18	6,2	6,2	3	100	100	0	

Пример выставления оценок за модуль «Организация работы»

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section
		J	Организация рабочего места		Рабочее место должно быть организовано за 10 мин до начала конкурса и в процессе работы		1
				0	Рабочее место не организовано		
				1	Рабочее место организовано частично		
				2	Рабочее место организовано, но не полностью		
				3	Рабочее место организовано от начала и до окончания рабочего процесса		



## Задание для самоконтроля:

1 Используя инфраструктурный лист, проведите оценку готовности рабочего места к началу соревнований/ДЭ;

2 Осуществите подготовку рабочего места во временные рамки, указанные в КЗ

## Модуль 6 «Пироги круглой формы с различными видами начинок. Пироги треугольной формы. Мясной пирог»

### КАРТОФДЖЫН

#### РЕЦЕПТУРА

	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб- риката, г
Мука пшеничная	260	260
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	5	5
Молоко	87	87
Вода	121	121
Масса теста	-	420
Фарш		
Сыр осетинский свежий	120	120
Картофель	325	275
Чабер	0,5	0,5
Масса отварного картофеля	-	200
Молоко	20	20
Масло сливочное	20	20
Масса фарша	-	420
Масса полуфабриката		840
Масло топленое на смазку пирога	15	15
Выход		800г



#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину выкладывают фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают надрез.

Приготовление фарша: отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, свежим осетинским сыром, чабером и перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

## УАЛИБАХ

### РЕЦЕПТУРА

	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб- риката, г
Мука пшеничная	260	260
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	5	5
Молоко	87	87
Вода	121	121
Масса теста	-	420
Фарш		
Сыр осетинский свежий	355	355
Сметана	15	15
Мука пшеничная	5	5
Масса фарша	-	420
Масса полуфабриката	-	840
Масло топленое на смазку	15	15
Выход		800г



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом.

Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину выкладывают фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают надрез.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр отжимают от излишней влаги, растирают до эластичной массы и добавляют сметану, муку пшеничную, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут.

Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.



## ЦАХАРАДЖЫН

### РЕЦЕПТУРА

РЕЦЕПТУРА	Масса	Масса
	брутто, г	нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	260	260
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	5	5
Молоко	87	87
Вода	121	121
Масса теста	-	420
Фарш		
Сыр осетинский свежий	-	275
Листья молодой свеклы	-	150
Кинза	30	25
Сметана	20	20
Масса фарша	-	420
Масса полуфабриката	-	860
Масло топленое на смазку	15	15
Выход		800г



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину выкладывают фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают надрез.

Приготовление фарша: Подготовленный свежий осетинский сыр соединяют с мелко нарезанными листьями свеклы, шинкованной кинзой, перемешивают, добавляют сметану, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

## НАСДЖЫН

## РЕЦЕПТУРА

	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб- риката г
Мука пшеничная	260	260
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	5	5
Молоко	87	87
Вода	121	121
Масса теста	-	440
Фарш		
Сыр осетинский свежий	-	185
Тыква	205	
Лук репчатый	25	25
Перец черный молотый		2
Чеснок		3
Масса фарша	-	435
Масса полуфабриката	-	830
Масло топленое на смазку	15	15
Выход		850г



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину выкладывают фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают надрез.

Приготовление фарша: подготовленный свежий осетинский сыр соединяют с мелко натертой тыквой, перемешивают, добавляют нашинкованный чеснок и лук репчатый, соль, перец по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

## КАБАЧКИДЖЫН

### РЕЦЕПТУРА

Масса      Масса

	брутто, г	нетто или полуфаб-
Мука пшеничная	260	260
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Дрожжи	5	5
Молоко	87	87
Вода	121	121
Масса теста	-	440
Фарш		
Сыр осетинский свежий	-	300
Кабачок	-	150
Соль в начинку		5
Перец черный молотый		2
Укроп	25	20
Чеснок		3
Масса фарша	-	450
Масса полуфабриката	-	830
Масло топленое на смазку	15	15
Выход		850г



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину выкладывают фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают надрез.

Приготовление фарша: Подготовленный свежий осетинский сыр соединяют с подготовленным кабачком, перемешивают, добавляют нашинкованный чеснок и укроп, соль, перец по вкусу. Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

## ХЪАЕДУРДЖЫН

### РЕЦЕПТУРА

	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб- риката, г
Мука пшеничная	260	260
Молоко цельное	87	87
Вода	121	121
Дрожжи (прессованные)	5	5
Масло растительное	20	20
Соль	5	5
Сахар	2	2
Масса теста:	-	440
Фасоль (отварная)	300	300
Сметана	25	25
Масло сливочное	15	15
Лук репчатый	160	140
Чеснок	3	2
Перец черный	2	2
Соль	4	4
Вес полуфабриката фарша:	-	450
Масло топленое на смазку	15	15
пирогов		
Выход		850г



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и оставляют для брожения на 60-90 минут. Выброженное тесто делят на заготовки заданной массы.

Фасоль промывают и замачивают в холодной воде, затем выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности. Затем опрокидывают на дуршлаг и в горячем виде обминают до однородной массы. Лук очищают от кожуры, мелко шинкуют, обжаривают на сливочном масле до золотистого цвета и добавляют в фарш. Сюда же добавляют соль, перец, подготовленный чеснок. Все хорошо перемешивают.

На середину лепёшки выкладывают фарш, затем, собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300°C в течение 5-7 мин. Подают, полив сливочным маслом.

## Способ формовки круглого пирога

1) Раскатываем лепешку круглой формы



2) На середину лепешки кладем начинку



3) Собирая концы лепешки, постепенно стягивая их к середине, соединяем



4) Раскатываем, разравнивая поверхность, и придаем круглую форму пирогу



5) На верхней части пирога, в центре, делаем надрез



## ПИРОГИ ТРЕУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ С СЫРОМ

### РЕЦЕПТУРА

	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб-
Мука пшеничная,	460	460
Масло растительное	25	25
Масло сливочное	67	67
Соль	12	12
Сахар	15	15
Дрожжи	12	12
Молоко	172	172
Вода	172	172
Масса теста		
Фарш		
Сыр осетинский свежий	-	890
Молоко	55	55
Сметана	55	55
Соль	6	6
Масса фарша		
Масса полуфабриката	630	630
Топленое масло	27	
Выход		1800г (3шт)



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят дрожжевое сдобное тесто. Пшеничную муку первого или высшего сорта просеивают. В чашу вливают подогретую до температуры 35–40 °С смесь воды и молока (60–70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, всыпают муку (35–60 %) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, чашу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35–40 °С на 1,5–2 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2–2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное и растительное масло. Чашу накрывают чистым сухим кухонным полотенцем и ставят в теплое место на 1–1,5 ч для брожения.



Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол и разделяют весом 330г на 1 пирог. Тесту придают округлую форму и ставят для расстойки на 5-10 минут.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1,5-2 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, края теста защипывают, придавая ему треугольную форму. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога осторожно от середины к краям пирога. На верхней части пирога посередине делают надрез.

Приготовление фарша: Свежий осетинский сыр тщательно разминают рукой или пропускают через крупную решетку мясорубки, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной. Добавляют молоко, муку пшеничную, соль. Делят фарш на 3 равные части (каждая весом – 330 г)

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают маслом топленным.

## Способ формовки треугольного пирога

1) Раскатываем лепешку круглой формы



- 2) На середину лепешки кладем начинку, разравниваем тонким слоем по поверхности в лепешки в виде треугольника



- 3) Края лепешки защипываем, придавая пирогу треугольную форму



4) Нажимом ладони разравниваем поверхность от середины к концам пирога



5) На верхней части пирога в центре делаем надрез



## ФЫДДЖЫН ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

## РЕЦЕПТУРА

РЕЦЕПТУРА	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфаб-
Мука пшеничная	335	335
Соль	6	6
Вода	75	75
Молоко	85	85
Яйцо	1 шт.	40
Масло растительное	5	5
Масса теста	-	550
Фарш		
Говядина	-	440
Бульон (говяжий) или вода	10	10
Лук репчатый	80	60
Чеснок	6	5
Горький стручковый перец	8	8
Масса фарша	-	520
Масса полуфабриката	-	1070
Масло топленое на смазку	15	15
Выход		1050г



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из муки пшеничной, воды, молока, яйца и соли, замешивают не очень крутое тесто, выдерживают его 20-30 минут для набухания клейковины и эластичности. Затем делят на две неравные части. Раскатывают нижнюю лепешку толщиной 5мм, кладут на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды и укладывают равномерно фарш. Верхнюю лепешку раскатывают толщиной 2-3мм, делают фигурные надрезы (надрезы делают, сложив лепешку вчетверо). Затем ею накрывают фарш, края лепешки защипывают.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют подготовленные мелко нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок, горький стручковый перец, соль, разводят бульоном или водой и перемешивают.

Выпекают при температуре 260-270°C в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

## ФЫДДЖЫН ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

### РЕЦЕПТУРА

Масса                      Масса

	брутто, г	нетто или полуфаб-
Мука пшеничная	255	255
Вода	105	105
Дрожжи	4	4
Молоко	105	105
Яйцо	1 шт	40
Соль	4	4
Сахар	2	2
Масло растительное	35	35
Масса теста		530
Говядина (боковой и наружные куски)	400	325
Бульон говяжий или вода	10	10
Лук репчатый	57	50
Чеснок	6	5
Горький стручковый перец	10	8
Соль	6	6
Масса фарша:	-	420
Масло сливочное на смазку	30	30
Выход		950г



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замешивают мягкое тесто на молоке или воде с температурой 35-40°C, с добавлением дрожжей, сахара, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Тесто делят на части по 530 г, раскатывают лепёшки круглой формы.

Фарш: мясо говяжье порубить мелко топориком или пропустить через мясорубку крупную. Добавить в мясо мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, соль, молотый перец, влить воду. Все хорошо перемешать.

На середину лепёшки кладут фарш 420 г, затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. На верхней части пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300°C в течение 10-15 минут. Подают, полив сливочным маслом.

### Пример выставления оценок за пироги круглой формы

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S =	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section
-----------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------	------------	---	--	--------------

	Sub J = Judg						
В1	Пирог с тыквой						
		J	Внешний вид			3	
				0	Форма изделий не ровная, изделие горелое или недопеченное		
				1	Форма изделия имеет достаточно хороший внешний вид. Цвет изделия имеет неравномерный окрас		
				2	Изделие имеет правильную форму, хороший внешний вид. Изделия имеют равномерную окраску корки.		
				3	Все изделия имеют правильную форму и хороший внешний вид. Изделия имеют равномерную красивую окраску корки. Все изделия одинаковы.		
		J	Качество теста и начинки				5
				0	Тесто жесткое или сильно влажное, наполнение сухое		
				1	Тесто очень толстое, начинки мало, плохо выпечена.		
				2	Тесто имеет хорошо подобранную толщину и начинку		
				3	Тесто хорошо гармонирует с наполнением, имеющим нежную структуру		
		J	Консистенция начинки				5
				0	Сухая, рассыпчатая		
				1	Рыхлая, неоднородная		
				2	Влажная, однородная		
				3	Сочная, однородная		
		J	Вкус и аромат				6
				0	Вкус - пересоленный или недосоленный. Кислый, пресный, имеется горечь, горелый		
				1	Аромат и вкус изделия недостаточно сбалансирован		
				2	Вкус и аромат хорошо гармонируют между собой.		
				3	Вкус - приятный. Раскрывается легкий аромат выброженного изделия, мякиш влажный.		
		J	Сохранение формы изделия				5
				0	Форма не сохранена (разрывы, выпадение дна)		
				1	Форма сохранена, но имеются трещины		
				2	Форма сохранена, но имеется неровности		
				3	Форма полностью сохранена		
		J	Заполняемость пирога начинкой				5
		0	Неравномерно заполнен начинкой, имеются пустоты				
		1	Неравномерно заполнен начинкой				
		2	Имеются утолщения теста, мало заполнен начинкой				
		3	Тесто тонкое, равномерно заполнен начинкой				

# БЛОКНОТ

## Модуль 7 «Сдобные пироги. Полусдобный пирог с вишней»

### «Фаеткьюиджын» (пирог с яблоками)

#### РЕЦЕПТУРА

	На 1 пирог, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	700	700
в т.ч. на подпыл	100	100
Молоко цельное	340	340
Сметана	50	50
Дрожжи (прессованные)	25	25
Масло растительное	10	10
Масло сливочное	150	150
Соль	10	10
Сахар	175	175
Яйцо	3 шт.	120
Ванилин	1	1
Выход теста:		1500
Начинка:		
Яблоки свежие	600	500
Сахар	100	100
Корица	5	5
Отделка		
Яйцо для смазки	1 шт.	40
Выход готовых изделий:		2000



#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сдобное тесто готовится в две стадии: приготовление опары и замес теста.

Опара жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40°C, добавляют дрожжи, сахар 10 г, муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29°C.

В готовую осевшую опару вносят сырье: оставшийся сахар, масло, яйца, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на брожение в теплое место на 90-





120 минут. Через час брожения делают обминку. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для предварительной расстойки

Яблоки моют, сушат, очищают от кожицы и семян, нарезают на дольки. Затем посыпают сахаром и корицей, хорошо перемешивают и оставляют на 20 минут.

Кусок теста раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковородку так, чтобы края лепешки свисали за борта сковороды. Ровным слоем выкладывают нарезанные яблоки в красивый рисунок, из свисающих краев формируют красивый ободок, прикрыв яблоки на два сантиметра. Сформованный пирог оставляют для расстойки на 20-30 минут. Затем смазывают яйцом ободок и выпекают при температуре 200 – 220°C в течение 25 – 30 минут до светло – коричневого цвета.

## «Баркад» (пирог с джемом)

### РЕЦЕПТУРА

	На 1 пирог, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	750	750
в т.ч. на подпыл	100	100
Молоко цельное	375	375
Сметана	54	54
Дрожжи (прессованные)	20	20
Масло сливочное	50	50
Соль	4	4
Сахар	188	188
Яйцо	1 1/5 шт.	60
Ванилин	1	1
Масса теста		1500
Начинка:		
Джем фруктовый/ повидло	500	500
Отделка		
Яйцо для смазки	1 шт.	40
Сахарная пудра	15	15
Выход		2000



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сдобное тесто готовится в две стадии: приготовление опары и замес теста.

Опара жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35 -40°C, добавляют дрожжи, сахар 10 г, муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29°C.

В готовую осевшую опару вносят сырье: оставшийся сахар, масло, яйца, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на брожение в теплое место на 90-120 минут. Через час брожения делают обминку. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для предварительной расстойки

Яблоки моют, сушат, очищают от кожицы и семян, нарезают на дольки. Затем посыпают сахаром и корицей, хорошо перемешивают и оставляют на 20 минут.

Кусок теста раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковородку так, чтобы края лепешки свисали за борта сковороды. Ровным слоем выкладывают нарезанные яблоки в красивый рисунок, из свисающих краев формируют красивый ободок, прикрыв яблоки на два сантиметра. Сформованный пирог оставляют для расстойки на 20-30 минут. Затем смазывают яйцом ободок и выпекают при температуре 200 – 220°C в течение 25 – 30 минут до светло – коричневого цвета.

Выбродившее тесто делят на куски заданной массы. Кусок теста раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковороду. Края лепешки должны свисать с краев сковороды. Поверхность лепешки смазывают джемом. Раскатывают второй кусок теста в круглую лепешку, укладывают, поверхность пирога украшают рисунком из теста.

Сформованный пирог оставляют на расстойку на 20-25 минут, поверхность пирога смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 25-30 минут до светло-коричневого цвета.

## «Баелджын» (пирог с вишней)

### РЕЦЕПТУРА

	На 1 пирог, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	500	500
в т. ч. на подпыл	50	50
Сахар	30	30
Молоко	200	200
Яйцо	2 шт.	80
Соль	3	3
Масло сливочное	20	20
Дрожжи прессованные	20	20
Ванилин	1	1
Масса теста		854
Для начинки:		
Вишня замороженная	4800	460
Загуститель	30	30
Конфитюр вишневый	300	300
Масса начинки:		790
Яйцо для смазки	1 шт.	40
Выход		1600



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление полусдобного дрожжевого теста состоит из двух стадий: приготовление опары и замес теста.

Для пирога с вишней готовят полусдобное тесто. Полусдоба – небольшое количество сахара, жира, яиц.

Опара. Молоко нагревают до температуры 35-40°C, добавляют дрожжи прессованные, сахар для быстрого брожения дрожжей, муку 60% от всей массы муки, все хорошо перемешивают, ставят в теплое место для брожения. Готовая опара имеет спиртовой запах и температуру 27-29°C. В готовую опару добавляют оставшиеся ингредиенты: сахар, масло, яйца, ванилин, все хорошо перемешивают, добавляют оставшуюся муку и замешивают тесто. Тесто на брожение не ставят, а сразу делят на куски заданной массы.

Начинка: Замороженную вишню смешивают с сахаром, добавляют конфитюр вишневый, все хорошо перемешивают.

При формировании раскатывают в пласт, выкладывают на подготовленную сковороду, чтобы концы теста свисали за бока сковороды. На середину выкладывают равномерно начинку, загибают на начинку свисающие концы теста. Затем второй пласт разрезают на полосы и выкладывают на поверхность пирога, а концы загибают под пирог. Сформованный пирог оставляют на расстойку в течение 30-40 минут. Поверхность пирога смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 30-45 минут.

## Пример выставления оценок

Sub Criteria ID	Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub J = Judg	Aspect - Description	Judg Score	Extra Aspect Description (Obj or Subj) OR Judgement Score Description (Judg only)	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	
E1	Пирог сдобный							
		J	Внешний вид с начинкой				3	
				0	Нет объема; Цвет - бледный или подгорелый; Форма не ровная, размер - разный			
				1	Изделия слишком объемные или имеют признаки недорасстойки; Окраска- равномерная.			
				2	Объем изделия- хороший; Цвет- приятный; Форма- правильная			
				3	Объем - идеальный; Цвет от золотистого, до золотисто- коричневого; Форма всех изделий - ровная, правильная.			
		J	Сдоба с начинкой - Вкус и аромат					6
				0	Аромат - отсутствует; Изделия имеют неприятный вкус, непропеченные или слишком сухие			
				1	Аромат невыброженного теста; Изделия залипают или суховатые			
				2	Аромат - приятный; Начинка сочетается с изделием			
				3	Изделия имеют приятный, легкий аромат брожения; Вкус приятный, сбалансированный, хорошее сочетание с начинкой.			
		J	Структура изделия					5
				0	Структура мякиша - плотная, сырая или очень сухая			
				1	Структура мякиша - слаборазвита или имеются крупные неравномерные поры, неприятный вкус, толстая корочка			
				2	Изделие имеет развитую неравномерную пористость, слегка заминающийся мякиш, хрустящую корочку			
				3	Изделие имеет равномерную структуру пористости, приятный вкус, влажный, эластичный мякиш, тонкую корочку			
		J	Сложность отделки внешнего вида					3
				0	Имеет простую отделку внешнего вида			
				1	Имеет недостаточную сложность отделки внешнего вида			
				2	Имеет сложность отделки внешнего вида			
				3	Имеет высокую сложность отделки внешнего вида			

## **БЛОКНОТ**

## **Модуль 8 Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования**

### **ЧТО ТАКОЕ ДЕМОСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

#### **Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия**

**(демонстрационный экзамен, экзамен)** – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Ознакомиться с основными регламентирующими документами Ворлдскиллс по вопросам организации и проведения демонстрационного экзамена можно на сайте <https://worldskills.ru/> или по ссылке: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

В целях оказания методической помощи органам государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, образовательным организациям, центрам проведения демонстрационного экзамена для обеспечения организации процедуры аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с Паспортом национального проекта «Образование» разработана Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия ([https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public\\_files/d32580ad-58d2-41a6-a20d-afc9d499c892-04fd620ccdc5dfa0fff81dda1a2b0b67.pdf](https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/d32580ad-58d2-41a6-a20d-afc9d499c892-04fd620ccdc5dfa0fff81dda1a2b0b67.pdf))



Некоторые основные понятия, используемые в настоящей Методике:

## **Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки (рабочих)**

**кадров (Базовые принципы)** – обязательные условия, установленные настоящей Методикой в рамках организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, одобренные Координационным советом Министерства просвещения Российской Федерации в качестве базовых принципов объективной оценки результатов подготовки (рабочих) кадров.

**Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена, ЦПДЭ)** – аккредитованная площадка, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Комплект оценочной документации (КОД)** - комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включая требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности, используемых центрами проведения демонстрационного экзамена.

**Участники, экзаменуемые** – лица, зарегистрировавшиеся в системе eSim для прохождения процедуры демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Паспорт компетенций (Skills Passport)** – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках.

**Единая система актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru)** – электронный ресурс Союза, предназначенный для размещения в общем доступе оценочных

материалов и документов, устанавливающих порядок и условия организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Экзаменационная группа** – группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции.

**Смена** – промежуток времени продолжительностью не более 5 часов, в рамках которого проводится процедура демонстрационного экзамена без назначения перерывов.

**Подготовительный день** – день подготовки к проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, проводимый за 1 день до начала экзамена Главным экспертом.

**Сопровождающее лицо** – лицо, сопровождающее экзаменуемых и представляющее одну с экзаменуемыми образовательную организацию.

Сервис Демонстрационный экзамен Цифровой платформы WSR предназначен для автоматизации процесса подготовки и проведения Демонстрационного экзамена (далее - ДЭ). <https://answer.worldskills.ru/de/instructions-dp.html>

Сервис содержит следующие разделы:

Заявки на ДЭ (Демонстрационный экзамен);

Демонстрационные экзамены и экзаменационные группы;

Центры проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ);

Образовательные организации;

Отчеты и Выгрузки.

Сервис Демонстрационный экзамен Цифровой платформы WSR использует единый справочник образовательных организаций с системой eSim.

Для демонстрационного экзамена характерно применение единых оценочных материалов и заданий. В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец). Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim и доводятся до Главного эксперта за 1 день до экзамена.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) и в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru).

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года или международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление/сравнение результатов демонстрационного экзамена.

Также при проведении демонстрационного экзамена предъявляются единые требования к площадкам проведения демонстрационного экзамена. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом Союза от 20 марта 2019 года №20.03.2019-1 ([https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public\\_files/efc5e753-5368-4eaf-9760-e9976f6eccb2-01995ef1e8110d3f1912203c846209ed.pdf](https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/efc5e753-5368-4eaf-9760-e9976f6eccb2-01995ef1e8110d3f1912203c846209ed.pdf)), что удостоверяется

электронным аттестатом. В качестве ЦПДЭ могут быть аккредитованы организации и предприятия, отвечающие установленным критериям.

При проведении демонстрационного экзамене применяется независимая экспертная оценка выполнения заданий. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по соответствующей компетенции, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной базе eSim:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов;
- эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

За каждой площадкой Союзом закрепляется Главный эксперт.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ,

автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе eSim.

Оценки, выставленные участникам Демонстрационного экзамена, из рукописных протоколов экспертов оценочной группы заносятся в систему CIS. Инструкция по работе в системе <https://drive.google.com/file/d/1UgizzPNneo9fQWtdFMUJfcFo--QMit/view>

Результаты демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе eSim и удостоверяются электронным документом - Паспортом компетенций (Skills Passport), форма которого устанавливается Союзом.

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.



При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с ОВЗ и инвалидов направляется образовательными организациями в адрес союза при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Обзор КОД демонстрационного экзамена по компетенции

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

Продолжительность выполнения задания: 3,33 ч.

Модули задания, критерии оценки и необходимое 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.	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)		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

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

Продолжительность выполнения задания: 4,33 ч.

Модули задания, критерии оценки и необходимое 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 (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.	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



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

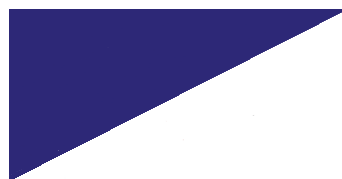
Продолжительность выполнения задания: 5,33 ч.

Модули задания, критерии оценки и необходимое 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 (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 (æртæдзыхæттæ)	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	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

## Пример Skills Passport



**ID Документа** 47\_000049692

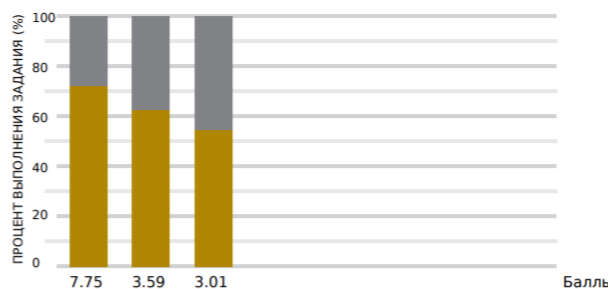
**ДАТА РОЖДЕНИЯ**

**КОМПЕТЕНЦИЯ** 47 Хлебопечение

**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ** Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Хлебопечение"

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

## РЕЗУЛЬТАТ ЭКЗАМЕНА



Примечание.  
■ - уровень выполнения задания  
■ - максимальный уровень задания

Модуль 1. Организация работы - 10.75  
Модуль 2. Техника плетения - 5.75  
Модуль 3. Хлеба - 5.50

Результат демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия соответствует 14.35 баллам из возможных 22 баллов

Технический директор  
Союза "Молодые профессионалы  
(Ворлдскиллс Россия)"

А.Ю. Тымчиков



## **БЛОКНОТ**

## Модуль 9

### Итоговая аттестация

Выполнение задания демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

#### 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.

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	Наименование раздела WSSS
--------	---------------------------

WSSS	
<b>1.</b>	<b>Организация и управление работой</b>
	<p>Специалист должен знать:</p> <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>
	<p>Специалист должен уметь:</p> <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 развитие компетенции в организации рабочего процесса</li> <li>• Выполнять работу в срок</li> </ul>
<b>2.</b>	<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. — HACCP (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>
<b>3.</b>	<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>
<b>4.</b>	<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 рецептур для контроля качества</li> <li>• Обращение с сырьем 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, вкусами в полном соответствии с установленными стандартами</li> </ul>
<b>5.</b>	<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>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Специалист должен уметь:</li> <li>• Замешивать тесто так, чтобы выработывалась 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>
<b>6.</b>	<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>
<b>7.</b>	<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>

Специалист должен уметь:

- Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла
- Работать с различными типами жарочных шкафов
- Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку
- Правильно хранить осетинские пироги после выпекания

## Формат демонстрационного экзамена:

Очный

**Форма участия:**

Индивидуальная

**Вид аттестации:** ГИА/Промежуточная

## 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 всекритериям 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.	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком (хьаедурджын)	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), картофелем и свежим сыром (картофджын), фасолью, луком	3 часа	1, 3, 5, 6, 7	12	6	18

		(хъедурджын)					
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>					<b>21,4</b>	<b>12,2</b>	<b>33,6</b>



## 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 (насыджен) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,
  - с картофелем и свежим сыром (картофджен) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
  - с фасолью, луком (хъаедурджен) 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.

# БЛОКНОТ

# БЛОКНОТ