

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»

Г.Н. Приймаченко /

2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский  
техникум»

Александровская /  
2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для преподавателей

Организация подготовки и проведения демонстрационного  
экзамена по компетенции «Хлебопечение»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы – программы повышения квалификации «Организация подготовки и проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438);

– Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

– 33.014 Пекарь Приказ Минтруда России 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных разделов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Цели реализации программы:

- повышение профессионального уровня преподавателей (мастеров производственного обучения) по наиболее перспективным и востребованным профессиям в системе среднего профессионального образования, на основе лучших отечественных и международных практик и методик подготовки рабочих кадров;

- формирование (совершенствование) компетенции преподавателей (мастеров производственного обучения) по самостоятельной актуализации и реализации модулей профессиональных образовательных программ Повар, кондитер, Поварское и кондитерское дело с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

Категория слушателей: преподаватели (мастера производственного обучения) образовательных организаций среднего профессионального образования и учебных центров подготовки рабочих кадров. Срок обучения: 36 часов.

Форма обучения: очно-заочная форма с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

## II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебные разделы программы	Количество академических часов				Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе			
		Теор. занятия	Практ. занятия	С применением ЭО и ДОТ	
Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)	2	2	-	2	Зачет
Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	6	6	-	6	Зачет
Методики и технологии обучения с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	8	4	4		Зачет
Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия	4	4	-		Зачет
Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции	10	5	5	10	Зачет
Итоговая аттестация	6	---	---	6	Зачет
<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>			<b>24</b>	<b>х</b>

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование раздела	Объем нагрузки для слушателя, час	Учебные недели <sup>1</sup>			
		1 нед	2 нед	3 нед	4 нед
Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение»	2	2			
Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	6	6			
Методики и технологии обучения с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	8		8		
Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия	4			4	
Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции	10			4	6
Итоговая аттестация	6				6
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>

<sup>1</sup> Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ РАЗДЕЛОВ

№	Наименование модулей и тем	Всего, ак. час.	В том числе		Форма проведения занятия
			лекции	практ. занятия	
<b>1.</b>	<b>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	
1.1	История и современное состояние движения WSI	0,5	0,5	-	с применением ДОТ
1.2	История и современное состояние движения Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	0,5	0,5	-	с применением ДОТ
1.3	Стандарт компетенции «Хлебопечение» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)	1	1	-	с применением ДОТ
<b>2.</b>	<b>Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
2.1	Организация и управление работой. Пищевая гигиена техника безопасности и нормы охраны здоровья и окружающая среда. Компетенция общения и межличностных отношений	2	2	-	с применением ДОТ
2.2	Использование сырья и создание рецептуры выпечки хлебобулочных изделий. Процесс приготовления и брожения теста. Процесс выпечки и хранения готовых изделий	4	2	2	с применением ДОТ

3.	<b>Методики и технологии обучения по профессии Повар, кондитер, специальности Поварское и кондитерское дело с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
3.1	Организация тестирования и отбор кандидатов для подготовки участников чемпионатов профессионального мастерства «Молодые профессионалы» («Ворлдскиллс Россия») по компетенции «Хлебопечение»	2	1	1	
3.2	Практикоориентированная составляющая образовательного процесса, направленная на формирование компетенций для участия в чемпионатах профессионального мастерства «Молодые профессионалы» («Ворлдскиллс Россия») по компетенции «Хлебопечение»	2	1	1	
3.3	Разработка и актуализация учебно-методических комплексов профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) по соответствующей профессии (специальности) с учетом соответствующего стандарта компетенции WorldSkills	4	2	2	
4.	<b>Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	
4.1	Цели и задачи проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	0,5	0,5	-	
4.2	Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	0,5	0,5	-	
4.3	Порядок отбора Центров проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	1	1	-	
4.4	Основные этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена	2	2	-	

5.	<b>Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции</b>	10	5	5	
5.1	Порядок предоставления организацией заявки для участия в отборе центров проведения демонстрационного экзамена	2	1	1	с применением ДОТ
5.2	Практика организации демонстрационного экзамена	2	1	1	
5.2.1	Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена	1	0,5	0,5	с применением ДОТ
5.2.2	Подготовка площадки проведения экзамена и установка оборудования	1	0,5	0,5	с применением ДОТ
5.3	Практика проведения демонстрационного экзамена	2	1	1	
5.3.1	Подготовительный этап. Правила и нормы техники безопасности	1	0,5	0,5	с применением ДОТ
5.3.2	Проведение основных мероприятий демонстрационного экзамена. Оценка экзаменационных заданий	1	0,5	0,5	с применением ДОТ
5.4	Результаты демонстрационного экзамена	2	1	1	с применением ДОТ
5.5	Обеспечение информационной открытости и публичности проведения демонстрационного экзамена	2	1	1	с применением ДОТ
	Итоговая аттестация	6	---	---	с применением ДОТ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>			

#### **IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен знать:

- историю, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- понятие о компетенциях и стандарт соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия;
- современные и перспективные технологии и методики профессионального образования и обучения;
- лучшие доступные отечественные и международные практики подготовки кадров по соответствующей профессии с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;
- профессиональные технологии в предметной (профессиональной сфере деятельности);
- практику организации и проведения соревнований (чемпионатов) и (или) демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование

рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии и процедура оценивания конкурсных заданий);

- методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

- методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

- требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия; слушатель должен уметь:

- разработать (актуализировать) учебно-методические комплексы профессиональных модулей профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) по соответствующей профессии с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия;

- организовать обучение в рамках профессиональных модулей профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия;

- подготовить и провести демонстрационный экзамен (промежуточную аттестацию, итоговую государственную аттестацию) по стандарту Ворлдскиллс Россия;

- организовать подготовку студентов (обучающихся) к демонстрационному экзамену и (или) участию в чемпионатах «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия;

- организовать разбор результатов, достигнутых студентами (обучающимися) на чемпионатах «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами (обучающимися) высоких профессиональных результатов.

## **V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

5.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования - сочетание обучения в образовательной организации и обучения в форме самообразования

Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная

Программа реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

5.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных разделов, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

<b>Вид ресурса</b>	<b>Характеристика ресурса и количество</b>
--------------------	--------------------------------------------



Преподаватель	Высшее образование, опыт работы не менее 1 года, опытный пользователь ПК
Лектор	Высшее образование по профилю программы, опыт работы не менее 3 лет, наличие не менее 3 учебно-методических комплектов в соответствии с тематикой курса

5.3. Информационно-методические условия реализации программы:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных разделов; - методические материалы и разработки; - расписание занятий.
- 

5.4. Материально-технические условия реализации программы.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, зачет	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара с загрузкой на 2 листа 600*400 Шкаф расстоечный Противень алюминиевый 600x400 без перфорации Противень алюминиевый 410 600x400 мм перфорированный Стол производственный разделочный 1200/600/850 Плита индукционная однокомфорочная Стол-подставка под печь конвекционную Планетарный миксер Тестомес с фиксированной дежой - 20 - 25 л Холодильный шкаф Стол с моечной ванной Тележка-шпилька сварная, нерж. 14 ур. 400x600 Стеллаж сплошной разборный 1800/1000/500 Нож универсальный Поднос столовый 450x355 мм с ручками Доска разделочная

		Рукавица для пекарей с длинной манжетой Сотейник с крышкой Совок для сыпучих продуктов Сковорода для индукц. плиты с толстым дном Подставка под печь подовую Зонт вытяжной под печь конвекционную Термощуп Тестораскаточная машина (настольная) Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.
2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс] - М. : Академия, 2018. - 240 с.
3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.
4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Информация об имеющейся для реализации образовательной программы учебно-материальной базе размещается на официальном сайте ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## **VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Проектная разработка – слушатели самостоятельно разрабатывают и публично защищают проект реорганизации обучения в своем образовательном учреждении по профессии с учетом стандарта компетенций WSR.

## **VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ**

Учебно-методические материалы представлены:

Программой курсов повышения квалификации, утвержденной руководителем профессиональной образовательной организации.

**Вопросы для проведения аттестации по программе**

1. Когда был проведен первый национальный конкурс по профессионально-технической подготовке в Испании?
  1. 1947 году
  2. 1948 году
  3. 1949 году
2. Когда Россия вступила в Движение WorldSkills?
  1. в 2012 году
  2. в 2011 году
  3. в 2013 году
3. Когда была основана международной организации WorldSkills?
  1. 1950 году
  2. 1951 году
  3. 1952 году
4. Когда Россия впервые приняла участие в Чемпионате Европы.
  1. в 2014 году
  2. в 2016 году
  3. в 2012 году
5. Когда Сборная команда России приняла участие в чемпионате мира WorldSkills Competition в Сан-Паулу в Бразилии.
  1. в 2015 году
  2. в 2016 году
  3. в 2013 году
6. Сколько входит профессиональных компетенций в структуру чемпионата WorldSkills?
  1. 45
  2. 55
  3. 65
7. Сколько лет должно быть конкурсанту профессионального движения?
  1. От 18 до 22 лет
  2. От 16 до 22 лет
  3. От 18 до 24 лет
8. Сколько стран мира участвует в движении WSI?
  1. 75 стран-участниц
  2. 65 стран-участниц
  3. 85 стран-участниц
9. Сколько раз за два года может проводится Мировой чемпионат WSI?
  1. Один раз в два года
  2. Два раза в два года
  3. Один раз в год
10. Сколько примерно участников собирает Мировой чемпионат по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс».
  1. более 1 300 участников из более чем 70 стран
  2. более 1 500 участников из более чем 65 стран
  3. более 1 350 участников из более чем 75 стран
11. Что входит в обязанности экспертов в день С-2?
  1. Утверждение Инфраструктурного листа
  2. Внесение оценок в CIS

3. Фотографирование рабочих мест и участников
4. Внесение 30% изменений в Конкурсное задание (при необходимости)

12. Что такое СЦК?

1. Центр для подготовки преподавателей к международным чемпионатам
2. Центр развития профессий и профессиональных сообществ Ворлдскиллс, обладающий современным оборудованием и технологиями, отвечающими требованиям Ворлдскиллс, а также наличием экспертов для осуществления обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам Ворлдскиллс
3. Центр, где проводят подготовку участников к чемпионатам WorldSkills
4. Центр, созданный специально для обучения экспертов ВСП по стандартам WS

13. Какая роль может быть назначена эксперту на Чемпионате?

1. Заместитель Главного Эксперта
2. Региональный эксперт
3. Менеджер компетенции
4. Международный эксперт

14. Что такое «тулбокс»?

1. Это понятие, которое определяет, какие материалы и техническое оснащение запрещены на рабочей площадке
2. Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки
3. Набор инструментов и расходных материалов, применимый для участия в соревнованиях, который привозит с собой участник
4. Это контрольно-измерительные инструменты для экспертов

15. Каким условиям должны соответствовать 30% изменения?

1. Они не должны выходить за рамки Технического описания
2. Они не должны выходить за рамки компетентности участников
3. Они не должны выходить за рамки «тулбокса»
4. Они не должны упрощать Конкурсное задание
5. Они не должны выходить за рамки Инфраструктурного листа

16. Какое условие должно быть соблюдено кандидатом на роль Главного эксперта (ГЭ) Демонстрационного экзамена (ДЭ)?

1. Обязательное наличие Индустриального Сертификата в области информационных технологий
2. Наличие действующего Сертификата эксперта WSR или Свидетельства на право проведения Регионального чемпионата (РЧ)
3. Иметь обязательный опыт участия в качестве конкурсанта
4. Иметь обязательный опыт организации и проведения Финала Национального чемпионата в качестве Главного эксперта

17. Кто имеет право повторно участвовать в Чемпионатах WSR в зачете?

1. Действующий член расширенного состава Национальной сборной по согласованию с Международным экспертом
2. Призер Финала Национального чемпионата по компетенции WorldSkills Russia Juniors
3. Действующий член Национальной сборной по согласованию с Менеджером компетенции
4. Призер регионального чемпионата предыдущего чемпионатного цикла (золотой медалист только при включении в состав региональной сборной)
5. Призер Финала Национального чемпионата по согласованию с Технической дирекцией

18. Что из перечисленного указывается в «Инфраструктурном листе»?
1. Планировка конкурсных участков
  2. Такие параметры, как освещенность, напряжение, давление и т.п.
  3. Расположение инфраструктуры на площадке (розетки, выходы сжатого воздуха, вода и т.п.)
  4. Список канцелярских принадлежностей, мусорные корзины, кулеры, проектор и т.п.
19. Должны ли все эксперты подписывать согласие со схемой оценки (критериями оценки)?
1. Да, после внесения 30% изменений и если схема оценки не тайная
  2. Да, до внесения 30% изменений и если схема оценки не тайная
  3. Нет, схема оценки является стандартной и внесение любых изменений запрещено
  4. Нет, схема оценки остается на усмотрение главного эксперта
20. Что из перечисленного необходимо гарантированно предоставить конкурсантам на площадке чемпионата?
1. время на ознакомление с конкурсным заданием
  2. конкурсное задание в распечатанном виде
  3. доступ к лидеру команды в любое время
  4. Тулбокс (если он указан в Инфраструктурном листе)
  5. подробные критерии оценки с указанием веса в баллах по каждому аспекту
21. Укажите минимальное количество экспертов, которые должны участвовать в оценке конкурсного задания по Измеримым аспектам
1. 2
  2. 1
  3. 5
  4. 4
  5. 3
22. Что описывает документ «План подготовки чемпионата»?
1. Этапы подготовки и проведения чемпионата
  2. Действия экспертов при подготовке чемпионата
  3. Действия главного эксперта при подготовке чемпионата
  4. План застройки площадки
23. Укажите максимальный возраст участника Чемпионата WorldSkills Juniors на дату проведения Финала Национального чемпионата Выберите один ответ:
1. 16 лет
  2. 14 лет
  3. 8 лет
  4. 10 лет
24. Что делать, если участник почувствовал себя плохо на площадке?
1. Остановить время выполнения конкурсного задания (КЗ) и вызвать тим-лидера команды
  2. Вызвать тим-лидера команды, время выполнения конкурсного задания (КЗ) не останавливается
  3. Вызвать медицинского сотрудника или скорую помощь, время выполнения конкурсного задания (КЗ) не останавливается
  4. Остановить время выполнения конкурсного задания (КЗ), вызвать медицинского сотрудника или скорую помощь, вызвать тим-лидера команды
25. Может ли заместитель главного эксперта принимать участие в оценивании работ конкурсантов?
1. Нет, Заместитель Главного эксперта не может быть экспертом с особыми полномочиями

2. Решение о допуске Заместителя Главного эксперта к оценке решается путем голосования экспертов на площадке с последующим формированием протокола
3. Да
26. Участники какого возраста допускаются к выступлению на финале России?
  1. 16-22 года на дату проведения Чемпионата
  2. 16-27 года в год проведения Чемпионата
  3. 16-27 года на дату проведения Чемпионата
  4. 16-22 года в год проведения Чемпионата
27. Сколько часов отводится на выполнение конкурсного задания согласно Регламента?
  1. от 15 до 22
  2. 24
  3. от 3 до 15
28. Что указывается в «Плане застройки площадки»?
  1. Такие параметры, как освещенность, напряжение, давление и т.п.
  2. Расположение инфраструктуры на площадке (розетки, выводы сжатого воздуха, вода и т.п.)
  3. Планировка конкурсных участков
  4. План выполнения застройки и подключения площадки компетенции к соревнованиям
29. Пути решения конфликтных ситуаций на площадке по вопросам судейства
  1. Путем голосования, но эксперты, принимающие непосредственное участие в споре отстраняются от голосования
  2. Все конфликтные ситуации на площадке должны решаться при участии Апелляционной комиссии
  3. Путем голосования, которое организует Главный эксперт чемпионата с последующим оформлением Протокола
  4. В зависимости от ситуации, решение может быть принято Главным экспертом или его заместителем
30. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях
  1. созревание;
  2. плесневение.
  3. прогоркание
  4. прокисание
31. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10
  1. яичный порошок
  2. меланж
  3. сухое молоко
  4. солод