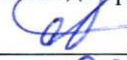


УТВЕРЖДАЮ:

Менеджер компетенции

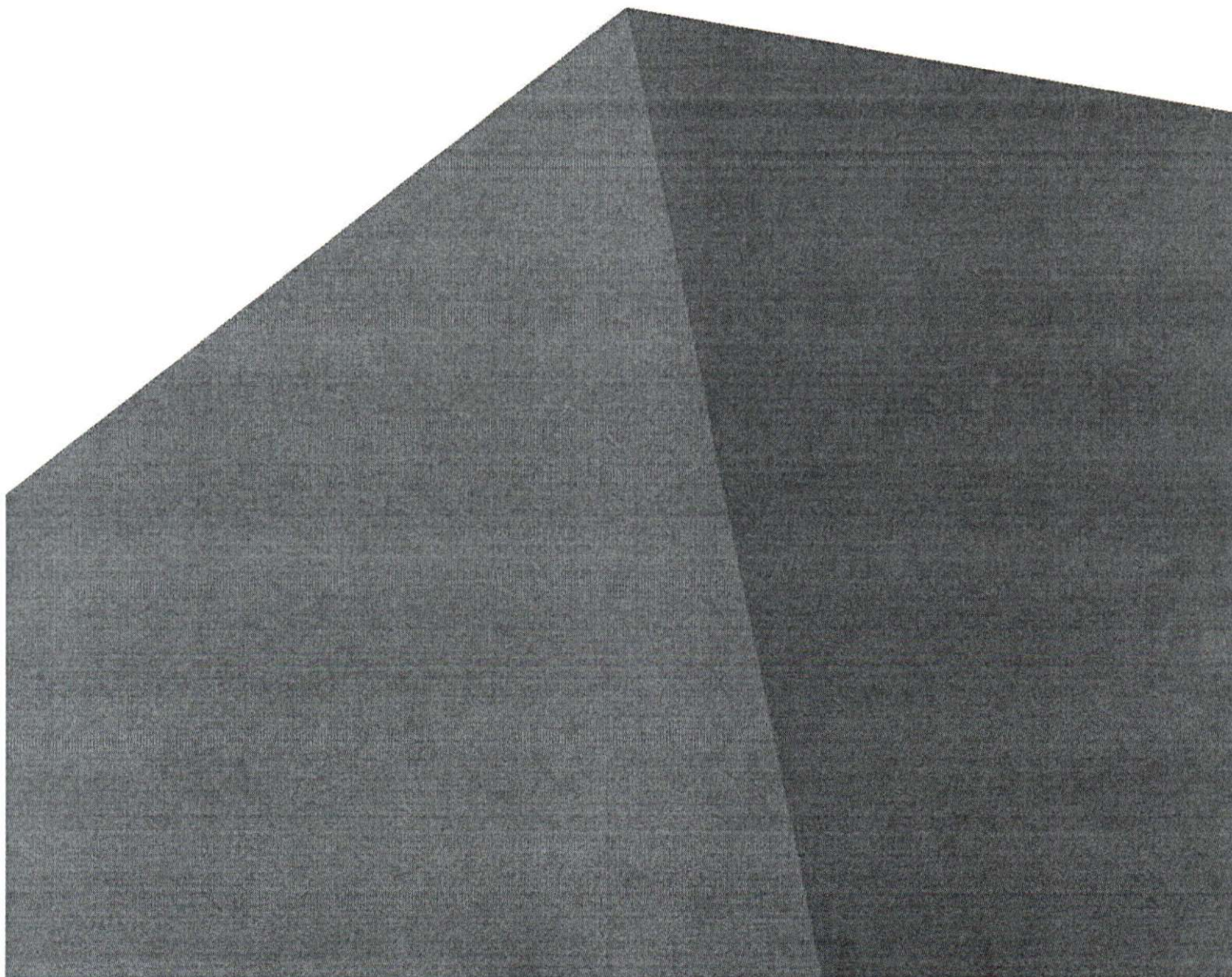

А.А. Столбовская
03.01.2022



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «Выпечка осетинских пирогов»


Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

Пермского края 2022г.



УТВЕРЖАЮ:

Менеджер компетенции

 А.А. Столбовская
03.01.2022



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

Пермского края 2022г.

компетенции

«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

ДЛЯ ОСНОВНОЙ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ

16-22 ГОДА

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	3
5. Критерии оценки.	11

УТВЕРЖДАЮ

Менеджер компетенции

 А.А. Столбовская

















03.01.2022г.

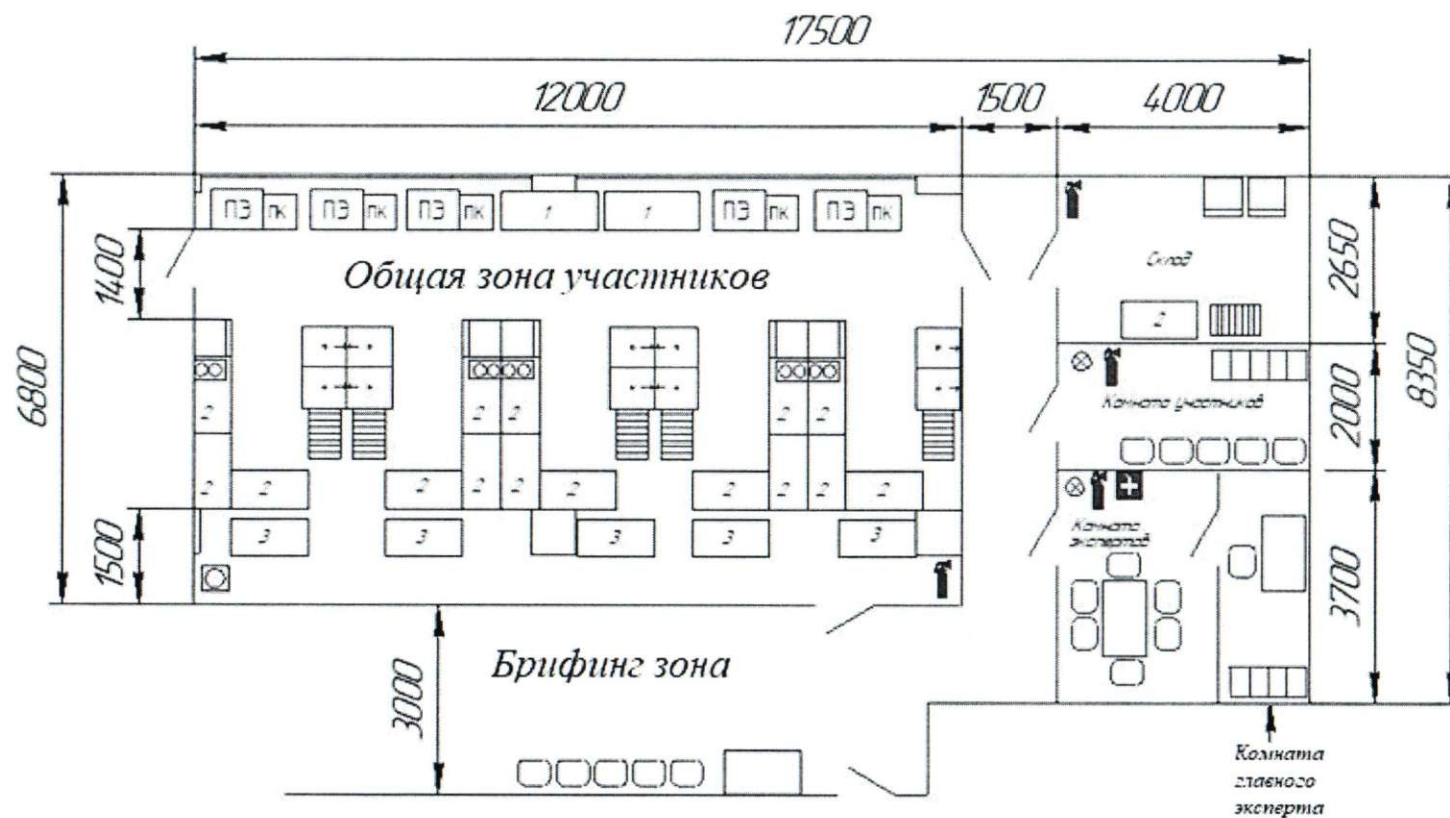
SMP-план
VIII ОТКРЫТОГО РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА «МОЛОДЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЫ» ПО СТАНДАРТАМ WSR В ПЕРМСКОМ КРАЕ
08- 12 ФЕВРАЛЯ 2022 г.
ПО КОМПЕТЕНЦИИ
R14 «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

Общая информация	
Компетенция	<i>Выпечка осетинских пирогов (R14 OssetiaaPiesBaking)</i>
Возрастная категория	Основная категория (16-22)
Дата и время посещения всех техэкспертов и компатриотов в день С-1	Дата: 08.02.2022 Время: 10:00
Место проведения (адрес площадки)	<i>Пермский край, г.Очер, ул. Советская 120</i>
Что необходимо иметь с собой и показать на камеру участнику	Документ удостоверяющий личность (паспорт\свидетельство о рождении), оригиналы согласий на обработку персональных данных, с собой иметь тулбокс согласно инфраструктурному листу, медицинскую книжку, QR-КОД.
Контакт главного эксперта	Гулина Ольга Александровна 8-902-83-23-691

Программа (SMP план)		
Обозначение дня КО	Время	Описание дня
Дата: 08.02.2022г. Подготовительный день. Открытие		
С-1	9:00-10:00	Регистрация участников, экспертов, гостей чемпионата
	10:00-11:30	Прием Главным экспертом площадки. Работа с экспертами, знакомство, внесение 30% изменений в КЗ и обсуждение критериев оценки, распределение ролей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экспертов. Оформление протоколов. Аудит РЧ.
	12.00-13:30	Торжественное открытие чемпионата (в дистанционном режиме)
	13:30-14:30	Технический перерыв (обед)
	14:30-16:00	Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников. Жеребьевка участников. Подготовка участниками рабочих мест, проверка оборудования, знакомство с КЗ. Оформление протоколов.
	16:00-17:00	Собрание экспертов
Дата: 09.02.2022 День чемпионата		
С1	8.30-8.50	Регистрация экспертов и участников. Инструктаж по ТБ и ОТ участников. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экспертов.
	8:50 до 9:00	Модуль А: Организация работы на площадке

Менеджер компетенции
А.А. Столбовская
03.01.2022г.

Условное обозначение	Наименование
	Стол
	Стеллаж 4-уровневый
	Ванна моечная двухсекционная
	Холодильник
	Плита электрическая (с индукционным нагревом)
	Печь электрическая
	Пароконвектомат
	Вешалка
	Стул
	Запираемый шкафчик
	Аптечка первой помощи
	Сушитель
	Места для питьевой воды
	Стол производственный (для оборудования в общей зоне)
	Стол производственный
	Стол для презентаций



ЧЕМПИОНАТ	Региональный чемпионат "Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia)		Утверждаю:
Сроки проведения	08.02.2022г.-12.02.2022г	менеджер компетенции	А.А. Столбовская
Место проведения	ГБПОУ Строгановский колледж		
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	Выпечка осетинских пирогов (R14 Ossetian Pies Baking)		
Главный эксперт	1		
Заместитель Главного эксперта	1		
Технический эксперт	1		
Эксперт по CIS			
Количество экспертов (в том числе с главным и заместителем)	10		
Количество конкурсантов	5		
Количество рабочих мест	5		
Общая площадь застройки компетенции	153 м.кв.		

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1 УЧАСТНИКА / КОМАНДУ)					ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 5 УЧАСТНИКОВ)	
№	Наименование позиции	Тех. описание позиции	Ед. измерения	Кол-во на 1 участника	Кол-во	Комментарий
1	Стол производственный	1200х600х850, размер всей рабочей поверхности 3,6м	шт	3	15	
2	Пароконвектомат ПКА 6-1/2В	температура не ниже 280оС	шт	1	5	
3	Печь электрическая конвекционная	температура не ниже 280оС	шт	1	5	
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 10г	шт	1	5	
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	на одно рабочее место 2 греющие поверхности	шт	1	5	
6	Скалка с вращающимися ручками	ручки вращающиеся, липа	шт	1	5	
7	Нож для шинкования	рифленая поверхность	шт	1	5	
8	Ножи поварской тройки	в наборе 3 штуки	шт	1	5	
9	Нож -экономка	овощечистка	шт	1	5	
10	Планетарный миксер	напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра	шт	1	5	
11	Холодильник	со стеклянной дверью, объем 200 л., 3 полки	шт	1	5	
11	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800	шт	1	5	
12	Ванна моечная 2-секционная	1260х630х850	шт	1	5	
13	Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) .	мощность 1000Вт	шт	1	5	
14	Смеситель холодной и горячей воды	1 на 1 участника	шт	1	5	
15	Тарелка круглая белая плоская	диаметром 35 см без бортов	шт	10	50	
16	Корзина для мусора	объем 60 литров	шт	1	5	
17	Корзина для мусора	объем 10 литров	шт	1	5	