государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____М.Н. Пономарёва
«___» _____ 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации педагогических работников образовательных организаций)

«Пекарь (с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»)»

Златоуст
2020 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы	5
3.	Учебный план	9
4.	Календарный учебный график	10
5.	Тематические планы и программы	11
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	16
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	16
6.2	Требования к материально-технических условиям	16
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	17
7.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	19

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции педагогических работников, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Пекарь», с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Программа разработана в соответствии со спецификацией стандарта компетенции 73 WSI «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (1. Организация и управление работой. 2. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы здоровья и окружающая среда. 3. Компетенция общения и межличностных отношений. 4. Умело использовать сырье и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий. 5. Процесс приготовления и брожения теста. 6. Формировать и украшать изделия из теста. 7. Процесс выпечки и хранения готовых изделий .

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

– Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 260103.01 «Пекарь» (приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 № 799);

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 № 384);

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» (приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569);

– профессиональный стандарт «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н) (трудовые функции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий).

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа).

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются педагогические работники, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование в области преподаваемых дисциплин или профессиональных модулей.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

– историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

– этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям

– важность сокращения количества отходов и максимально рациональное использования ресурсов

– факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование

– набор инструментов и оборудования, используемых в пекарнях

– законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов.

уметь:

– Подготавливать и правильно использовать инструменты и оборудование

– Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки

– Правильно обращаться с сырьём

– Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы

– Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат

– Предварительно делать заказ на товары и материалы для выполнения производственного задания согласно графика

– Работать эффективно и аккуратно, внимательно относится рабочему месту и коллегам

– Профессионально организовывать рабочий процесс

– Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий

– Работать согласно заданным тематикам

– Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам

– Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности

– Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях

– Выполнять работу в срок

– Вовремя выполнять все заказы клиентов.

– Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))

– Соблюдать правила техники безопасности на производстве, пищевой безопасности, а также применять лучшие практики в своей отрасли

– Безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»

– Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами

– Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт ХАССП

– Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности

– Все инструменты и приспособления использовать в соответствии с инструкциями производителя

– Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте.

– Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне

– Разрабатывать новые изделия, соответствующие пожеланиям и заказу клиента

– Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами

– Быть полезным своей команде

– Производить выкладку продукции таким образом, чтобы максимально увеличить продажи

– Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным

– Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами

– Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам

– Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения

– Планировать и реализовывать рекламные кампании

– Следовать подробным письменным и устным инструкциям

– Разрабатывать рецепты таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт. Профессионально

использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий

– Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста

– Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий

– Эффективно использовать пищевые ингредиенты и приправы

– Разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант

– Разрабатывать рецепты для создания сладких и пряных изделий с начинкой

– Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста

– Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов

– Создавать продукцию с определённым размером, формой, внешним видом, вкусом полном соответствии с установленными стандартами

– Эффективно использовать натуральные и искусственные ароматические добавки

– Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов

– Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены

– Создавать витринные образцы.

– Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста

– Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката

– Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства

– Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей

– Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий

– Регулировать процесс брожения

– Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы

– Выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и структуры изделий

– Замешивать тесто для придания ему однородной консистенции. Производить высококачественные изделия с начинкой или без начинки

– Работать с различными типами печей и фритюрниц

– Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения

– Регулировать процесс выпечки таким образом, чтобы все изделия приобретали правильные форму, цвет и корочку

– Достичь необходимого подъема теста в печи расстоявшихся изделий

– Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба

– Заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба

– Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания

– Завершать украшение изделий с помощью различных техник

– Украшать кондитерские изделия

– Глазировать хлебобулочные изделия

– Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки

– Выкладывать изделия для продажи.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
_____ М.Н.Пономарёва
«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации педагогических работников)
«Пекарь (с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»)»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: педагогические работники, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование в области преподаваемых дисциплин или профессиональных модулей.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применением дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт Компетенции WSSS «Поварское дело»	4	4		
2.	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4		
3.	Калькуляция и учет	14	2	12	
4.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	14	4	10	
5.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	14	2	12	
6.	Выпечка хлебобулочных изделий	14	2	12	
7.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8			ДЭ
	ИТОГО:	72	18	46	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8		64
	Итоговая аттестация									8	8
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*7*
1.	**Тема 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»**	**4**	**4**		
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2		
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2		
2.	**Требования охраны труда и техники безопасности**	**4**	**4**		
2.1	Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.	2	2		
2.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции «Хлебопечение»	2	2		
3.	**Калькуляция и учет**	**14**	**2**	**12**	
3.1	Калькуляция в общественном питании	8	2	6	
3.2	Учет сырья на производстве, реализация готовой продукции	6		6	
4.	**Составление рецептур хлебобулочных изделий**	**14**	**4**	**10**	
4.1	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции	4	2	2	
4.2	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве	4	2	2	
4.3	Обучение помощников пекаря на рабочих местах	2		2	
4.4	Оценка имеющихся ресурсов для хлебобулочного производства	2		2	
4.5	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства.	2		2	
4.	**Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий**	**14**	**2**	**12**	
5.1	Приемы смешанной закваски	2	2		
5.2	Технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для	8		8	

	приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента				
5.3	Способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	4		4	
6.	**Выпечка хлебобулочных изделий**	**14**	**2**	**12**	
6.1	Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	2	4	
6.2	Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	4		4	
6.3	Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	4		4	
7.	**Итоговая аттестация** (демонстрационный экзамен)	**8**			ДЭ
	ИТОГО:	**72**	**18**	**46**	

Рабочая программа

Тема 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт Компетенции WSSS «Поварское дело»

Тема 1.1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.

Лекция: История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.

Практическое занятие: Тенденции развития движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») в России и Челябинской области.

Тема 1.2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Лекция: Техническое описание по компетенции «Хлебопечение». Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».

Практическое занятие: Сравнительный анализ технического описания разных компетенций.

Тема 2. Требования охраны труда и техники безопасности

Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Тема 3. Калькуляция и учет

Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.

Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы.

Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.

План-меню, его содержание и назначение.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование.

Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары.

Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Практическое занятие. Отпуск продуктов и тары из кладовой.

Практическое занятие. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии.

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции.

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.

Практическое занятие. Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции.

Практическое занятие. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.

Практическое занятие. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству.

Практическое занятие. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.

Практическое занятие. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 5. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

Способы организации питания, в том числе диетического.

Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов.

Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.

Практическое занятие. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.

Практическое занятие. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

Тема 6. Выпечка хлебобулочных изделий

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.

Практическое занятие. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Практическое занятие. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

Практическое занятие. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения

Практическое занятие. Отработка практических навыков.

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы, а также сертификат Эксперта с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Требования к материально-техническим условиям

Для реализации программы повышения квалификации педагогических работников по компетенции «Хлебопечение» предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная лаборатория по компетенции Хлебопечение:

Оборудование учебного кабинета Технология изготовления хлебобулочных изделий:

– места по количеству обучающихся;
– рабочее место преподавателя;
– комплект учебно-наглядных пособий;
– действующие модели отраслевого оборудования;
– учебные фильмы.

Технические средства обучения:

– персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
– проектор;
– экран.

Оборудование учебного кабинета Технологическое оборудование хлебопекарного производства:

– места по количеству слушателей;
– рабочее место преподавателя;
– комплект учебно-наглядных пособий;

– действующие модели отраслевого оборудования;
– учебные фильмы.

Оборудование учебного кабинета Технология производства мучных кондитерских изделий:

– места по количеству слушателей;
– рабочее место преподавателя;
– комплект учебно-наглядных пособий;
– действующие модели отраслевого оборудования;
– учебные фильмы.

Технические средства обучения:

– персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
– проектор;
– экран.

Оборудование Учебной пекарни:

– места по количеству обучающихся,
– рабочее место преподавателя,
– оборудование учебной пекарни: производственный инвентарь, тестомесильная машина, печь, термостат, разделочный стол.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2905-4

2.Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2016. - 288 с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-2826-5

3. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко- 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. - 512 с. ISBN 978-5-4468-2827-2

Электронные издания:

1. http://znanium.com/
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

Учебно-методическое обеспечение программы

– техническая документация по компетенции «Хлебопечение»;
– конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Хлебопечение»;
– задание демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение»;
– печатные раздаточные материалы для слушателей;
– учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
– профильная литература;
– отраслевые и другие нормативные документы;
– электронные ресурсы и т.д.;
– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: https://worldskills.ru;
– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: https://esat.worldskills.ru.

7. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает демонстрационный экзамен.

Итоговая аттестация проводится экспертной комиссией (ЭК) во главе с главным экспертом.

Экспертная комиссия формируется из главного эксперта и линейных экспертов, имеющих свидетельство дающее право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS. Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации педагогических работников и успешно прошедшим процедуру демонстрационного экзамена, выдается удостоверение установленного образца.