Техническое описание

**Кондитерское дело**

WorldSkills Russia Junior

**СФЕРА УСЛУГ**

Организация «WorldSkills Russia» в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимальные требования к профессиональной компетенции «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills» для возрастной группы 14-16 лет.

Техническое описание включает следующие разделы:

[**1 ВВЕДЕНИЕ………………………………………………………………………………………………………...2**](#_Toc256000000)

[**2 СПЕЦИФИКЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) …...…………………………………………..5**](#_Toc256000001)

[**3 СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ 13**](#_Toc256000002)

[**4 СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ 14**](#_Toc256000003)

[**5 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 19**](#_Toc256000004)

[**6 УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯМИ И ОБЩЕНИЕ 23**](#_Toc256000005)

[**7 ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 24**](#_Toc256000006)

[**8 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ 25**](#_Toc256000007)

[**9 ПОСЕТИТЕЛИ И ПРЕССА 27**](#_Toc256000009)

[**10 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙСРЕДЫ 28**](#_Toc256000011)

Дата вступления в силу: протокол №1 от 5 августа 2017 года

Версия: 1-01

(подпись)

Тымчиков Алексей Юрьевич,

Технический директор WorldSkills Russia

# ВВЕДЕНИЕ

## НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

### Название профессиональной компетенции:

**КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

### Описание профессиональной компетенции.

КОНДИТЕРЫ (не зависимо от возрастной группы) – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы и птифур для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах. Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс / бутик, ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков.

Для развития требуемой компетенции булочникам / кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность работать инициативно.

Эксперт в этой сфере использует большое количество специализированного оборудования и материалов. Булочники / кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.

Они часто работают в гостиницах и ресторанах высокого класса. В некоторых странах булочники и кондитеры часто сотрудничают со специализированными розничными магазинами, торгующими кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой, изготовленными и украшенными вручную. Кондитеры также могут быть­ индивидуальными предпринимателями, поставляющими изделия на заказ.

## ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

В этом документе содержится информация о стандартах, необходимых, чтобы принимать участие в соревнованиях по компетенции, и принципах оценки, методах и процедурах, которые регламентируют соревнование.

Каждый Эксперт и Конкурсант данной возрастной группы должен изучить настоящее Техническое описание и понимать его.

## СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

1. «WorldSkills Russia», Регламент проведения чемпионата;
2. «WorldSkills Russia», онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
3. Инструкция по охране труда и технике безопасности для возрастной группы 14-16 лет и инструкция по охране труда и технике безопасности принимающей стороны.

# СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS WSSS

Спецификация стандартов WorldSkills определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик в отношении технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или деятельность представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в спецификации стандартов WorldSkills и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, Спецификация стандартов WorldSkills является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции оценка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения работы. Отдельных тестов на знание и понимание не предусмотрено.

Спецификация стандартов WorldSkills разделена на четкие разделы с заголовками и ссылочными номерами.

Каждому разделу назначен процент общей оценки для указания его относительной важности в рамках Спецификации стандартов. Сумма всех процентных оценок составляет 100.

В Схеме выставления оценок и Конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в Спецификации стандартов. Они должны отражать Спецификацию стандартов настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и Конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках Спецификации стандартов в максимально возможной степени. Допускается изменение в пределах пяти процентов при условии, что это не будет искажать распределение баллов, определенное в Спецификации стандартов.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS для возрастной группы 14-16 лет

|  |  |
| --- | --- |
| **РАЗДЕЛ** | **ОТНОСИТЕЛЬНОЕ****ЗНАЧЕНИЕ****(%)** |
| **1.****Модуль A** | **Организация и управление работой** | **10** |
|  | Исполнитель *должен знать и понимать:** Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.
* Обращение с сырьем посредством технологий производства.
* Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения.
* Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.
* Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий.
* Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами.
* Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиком.
* Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования.
* Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков.
* Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам.
* Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
* Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе.
* Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в техниках разработки и работы.
* Работать в рамках данной темы.
* Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям.
* Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию.
* Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований.
* Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита.
* Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами.
 |  |
| **2. Модуль B** | **Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды** | **10** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Требования по охране здоровья, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции.
* Законодательство и лучшую практику в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.
* Причины порчи пищи.
* Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание.
* Всегда следить за собственной чистотой и внешностью.
* Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии.
* Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами.
* Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности.
* Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя.
* Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий.
 |  |
| **3. Модуль C** | **Торты, пирожные, десерты** | **14** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов.
* Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов.
* Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов.
* Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Изготавливать ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений.
* Создавать ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление.
* Изготавливать ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
* Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями.
* Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов.
* Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета.
* Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
 |  |
| **4. Модуль D** | **Горячие, холодные, замороженные десерты** | **13** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы презентации, стоимость производства.
* Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных и замороженных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость.
* Способы презентации и подачи горячих, холодных и замороженных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными / классическими и современными тенденциями.
* Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты.
* Ассортимент и объем горячих, холодных и замороженных десертных продуктов.
* Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных и замороженных десертов.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Изготовить ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные.
* Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни.
* Изготовить горячие, холодные и замороженные десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков.
* Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием опыта и знаний.
* Решать проблему нехватки или замены ингредиентов.
* Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов.
* Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.
 |  |
| **5. Модуль E** | **Кондитерские изделия и шоколад** | **13** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Ассортимент кондитерских изделий и шоколада.
* Методы темперирования шоколада вручную.
* Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий.
* Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и «корочкой», которая не показывает следов жира или сахарной седины.
* Работать с темным, молочным и белым шоколадом.
* Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки.
* Изготавливать и эффективно применять ганаш.
* Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи.
* Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество.
* Использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад.
* С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами.
* Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций.
* Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом.
* Работать и с соблюдением техники безопасности.
 |  |
| **6. Модуль F** | **Миниатюры, порционные торты, птифур** | **13** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Ряд изделий, ингредиентов, техник и методов презентации миниатюр, порционных тортов, птифура.
* Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура.
* Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки.
* Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура.
* Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура.
* Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания.
* Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Изготовить ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению.
* Изготовить ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура.
* Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера.
* Изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе:
* Торты с глазурью.
* Шоколадную глазурь.
* Муссы.
* Наполнители.
* Декоративные элементы.
* Украшения.
* Фрукты.
* Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка.
* Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно.
 |  |
| **7. Модуль G** | **Презентация образцов** | **14** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Важность витринных или демонстрационных образцов.
* Обстоятельства, при которых могут использоваться демонстрационные образцы.
* Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы.
* Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов.
* Вопросы техники безопасности при работе с шоколадом и специализированным оборудованием.
* Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь*:* Создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки.
* Создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой.
* Изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью.
* Окрашивать шоколадные изделия.
* Использовать специализированные инструменты для работы с шоколадом с использованием ­готовых форм.
* Эффективно работать в установленные сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.
 |  |
| **8. Модуль H** | **Лепка из различных материалов** | **13** |
|  | Исполнителю необходимо *знать и понимать*:* Реакцию материалов на лепку и литье.
* Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм.
* Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм.
* Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм.
* Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно.
 |  |
|  | Исполнитель *должен уметь:** Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.).
* Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению.
* Вручную изготовить формы нужного размера и массы.
* Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, использование красителей.
* При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы.
* Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции.
* Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.
* Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей.
* Строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.
 |  |
|  | **Всего** | **100** |

# СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Оценка определяется стратегией оценки WorldSkills. Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WorldSkills.

Практика экспертной оценки составляет суть Чемпионата WorldSkills. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Рост опыта в оценке внесет в будущем свой информационный вклад в использование и направление основных инструментов оценки, применяемых на Чемпионате WorldSkills: Схема выставления оценки, Конкурсное задание и Информационная система Чемпионата (CIS).

Оценка на Чемпионате WorldSkills разделяется на две категории: измерение и решение жюри. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый Аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в Спецификации стандартов. Конкурсное задание является средством оценки для профессионального конкурса, и оно также соответствует Спецификации стандартов. Информационная система Чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок и обладает растущими возможностями поддержки.

Схема выставления оценки, в общих чертах, должна направлять процесс разработки Конкурсного задания. После этого Схема выставления оценки и Конкурсное задание проектируются и разрабатываются посредством интерактивного процесса для обеспечения того, чтобы они совместно оптимизировали взаимосвязь со Спецификацией стандартов и Стратегией оценки. Они представляются на утверждение WSI вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие Спецификации стандартов.

До представления на утверждение WSI Схемы выставления оценки и Конкурсное задание согласуются с Консультантами по компетенции WSI, чтобы извлечь пользу из возможностей информационной системы Чемпионата (CIS).

# СХЕМА ОЦЕНКИ

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, как Эксперты оценивают работу Конкурсантов данной возрастной группы, демонстрируемую посредством Конкурсного задания, и процедуры и требований к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом Чемпионата WorldSkills, и в этом качестве она привязывает оценку к стандартам, которые представляют компетенцию. Она предназначена для назначения оценок для каждого оцениваемого аспекта исполнения в соответствии с долевыми соотношениями в Спецификации стандартов.

Путем отражения долевых соотношений в Спецификации стандартов Схема выставления оценки устанавливает параметры для проектирования Конкурсного задания. В зависимости от природы компетенции и потребностей ее оценки, первоначально возможно будет необходимо разработать более подробную Схему выставления оценки в качестве руководства по проектированию Конкурсного задания. В качестве альтернативы, проектирование Конкурсного задания может основываться на эскизной Схеме выставления оценки. С этого момента Схема выставления оценки и Конкурсное задание должны разрабатываться вместе.

В разделе 2.1 выше указана степень, до которой Схема оценки и Конкурсное задание могут отклоняться от коэффициентов, приведенных в спецификации стандартов, если нет практически осуществимой альтернативы.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться отдельно одним человеком, или группой, или всеми Экспертами. Подробная и окончательная Схемы выставления оценки и Конкурсное задание, разработанные отдельно, должны быть утверждены всем Жюри экспертов до представления для проведения независимого контроля качества. Исключение из этого правила составляют соревнования по компетенции, в которых используется внешний разработчик для разработки Схемы выставления оценки и Конкурсного задания, а Менеджер компетенции утверждает окончательные версии Схемы выставления оценки и Конкурсного задания и гарантирует их качество.

Кроме того, Экспертам предлагается представлять свои Схемы оценки и Конкурсные задания для комментариев и предварительного утверждения задолго до соревнования, чтобы избежать разочарования или задержек на более позднем этапе. Им также рекомендуется работать с Консультантом по компетенции на данном промежуточном этапе, чтобы воспользоваться всеми преимуществами информационной системы Чемпионата (CIS).

Во всех случаях полная и утвержденная Схемы выставления оценки должна быть введена в информационную систему Чемпионата (CIS) не менее чем за восемь недель до Чемпионата, используя стандартную электронную таблицу CIS или другие оговоренные методы. Менеджер компетенции является ответственным за данный процесс.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. Эти заголовки формируются параллельно с разработкой Конкурсного задания. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в Спецификации стандартов; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти Критериев оценки. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в Спецификации стандартов.

Критерии оценки создаются лицом (группой), разрабатывающим Схему выставления оценки, которые могут по своему усмотрению определять критерии, которые они считают наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания. Каждый Критерий оценки обозначается буквой (A-I).

Сводная ведомость оценок, генерируемая Информационной системой Чемпионата (CIS), включает перечень Критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается Информационной системой Чемпионата (CIS). Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому А в рамках данного Критерия оценки.

## СУБКРИТЕРИИ

Каждый Критерий оценки разделяется на один или более Субкритериев. Каждый Субкритерий становится заголовком формы оценок WorldSkills.

Каждая ведомость оценок (Субкритерий) заполняется в конкретный день.

Каждая ведомость оценок (Субкритерий) содержит оцениваемые Аспекты, подлежащие оценке методом измерения или решения. Каждый Субкритерий имеет Аспекты, оцениваемые как по результатам измерения, так и решением, в этих случаях для каждого из них имеется форма отметок.

## АСПЕКТЫ

В каждом Аспекте подробно описывается одна позиция, которая оценивается и по которой выставляются баллы, или инструкция о том, как должны присуждаться оценки. Аспекты оцениваются либо измерением, либо решением и отображаются в соответствующей форме отметок.

В форме отметок подробно перечисляется каждый Аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов и ссылкой на раздел компетенции согласно Спецификации стандарта.

Сумма оценок Аспектов должна соответствовать размерности разделов в Спецификации WSS. Это должно быть отражено в Таблице распределения оценок из CIS в следующем формате в день C-8 недель (раздел 4.1).

##  СУБЪЕКТИВНАЯ (МНЕНИЕ СУДЕЙ) ОЦЕНКА

Мнение судей использует шкалу от 0 до 3. Эта оценка используется для субъективного решения по качеству объекта. В оценке участвуют 3 эксперта. Каждый должен назвать свою оценку, при этом допустимая разница не больше 1. Если есть разница в оценки 2 и более, то оценка не принимается и эксперты должны договориться, приводя соответствующие аргументы. Каждый аспект такой оценки должен иметь дополнительную информацию с описанием каждого уровня оценки. Например:

• 0 - участник не приступил к выполнению предложенных заданий конкурса

• 1 - участник выполнил задания не в соответствии с нормами общепринятых стандартов

• 2 - участник выполнил задания в соответствии с принятыми нормами или справился лучше

• 3 - отличное выполнение задания

## ОБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА

Должны участвовать минимум 3 эксперта. Присуждается оценка либо 0, либо максимальная по аспекту, если в оценочном листе не описаны условия частичного присуждения баллов к конкретному аспекту.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЪЕКТИВНЫХ И СУБЪКТИВНЫХ ОЦЕНОК

Решения, касающиеся выбора критериев и методов оценки, принимаются во время разработки соревнования с использованием Схемы выставления оценки и Конкурсного задания.

## ЗАВЕРШЕНИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Критерии оценки компетенции — это четкие краткие спецификации аспекта, которые точно объясняют, как и почему присуждена конкретная оценка.

Описание всех аспектов составляется на основе спецификации стандартов WSSS по каждому модулю. Описание некоторых аспектов предполагает возможность снижения оценки за модуль в пределах этого аспекта.

В большинстве случаев аспекты касаются техники безопасности и норм охраны здоровья, расхода материалов, организации, вкуса, текстуры, отделки, техники, мастерства, представления, креативности, дизайна, умения подстраиваться под непредвиденные требования и указания.

## ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Эксперты на Чемпионате делятся на группы со смешанным составом, между которыми происходит ротация, для оценивания на рабочей площадке или оценивания «вслепую» из кабины. За каждой группой Главным экспертом или Заместителем главного эксперта (ГЭ, ЗГЭ) закрепляется лидер команды. Составляется расписание оценивания на все четыре дня Чемпионата.

Эксперты, осуществляющие оценивание «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя главного эксперта. Если Эксперты покидают помещение для дегустации, зона изготовления должна оставаться вне поля их зрения для обеспечения анонимности Конкурсантов и их изделий. Примечание: Оценки, выставленные Экспертами своим соотечественникам, не учитываются в CIS.

Для модулей, оценивание по которым производится методом дегустации, дегустация судейской командой образцов обязательна; в случае невозможности дегустации в связи с индивидуальной непереносимостью или предпочтениями, об этом необходимо проинформировать ГЭ и ЗГЭ до формирования судейских групп.

Для модулей, в рамках которых оценивается текстура и структура изделий, образцы должны быть разрезаны для оценки содержимого.

Эксперты должны делать пометки и учитывать их при оценивании для аргументации оценок и их снижения. Такие пометки сдаются ГЭ в конце оценивания, после успешного выставления оценок.

Разница в оценке по решению может составлять не более одного балла до обсуждения с использованием письменных пометок. ГЭ дает указания по разногласиям и напоминает Экспертам о необходимости соблюдения принципов оценивания; поэтому оценивающие Эксперты не должны покидать рабочую площадку до зачета всех оценок и получения разрешения от ГЭ.

Во время оценивания Экспертам не разрешается входить в рабочие зоны Конкурсантов без согласия соответствующих Конкурсантов; такие зоны будут отмечены линией.

# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

## ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разработка Конкурсного задания происходит в соответствии с разделами 3 и 4. Данные примечания являются дополнительными.

Целью данных конкурсных заданий является прямое сравнение результатов конкурсантов возрастной группы 14-16 лет с конкурсантами основной возрастной группы.

Будь то отдельный элемент или ряд обособленных или связанных между собой модулей, Конкурсное задание позволяет провести оценку компетенции по каждому направлению Спецификации стандартов WorldSkills (WSSS) для возрастной группы 14-16 лет.

Цель Конкурсного задания — предоставить полные и сбалансированные возможности для оценивания и присуждения баллов по Спецификации стандартов в соответствии со Схемой выставления оценки. Взаимосвязь между Конкурсным заданием, Схемой выставления оценки и Спецификацией стандартов будет ключевым показателем качества.

Конкурсное задание не должно охватывать области вне Спецификации стандартов или влиять на баланс отметок в пределах Спецификации стандартов иначе, чем указано в разделе 2.

Конкурсное задание позволяет оценивать знания и понимание исключительно посредством их применения в рамках практической работы.

Конкурсное задание не оценивает знание правил и нормативных положений WorldSkills.

В данном Техническом описании будут комментироваться все вопросы, которые влияют на способность Конкурсного задания поддерживать полный диапазон оценок, относящихся к Спецификации стандартов. См. раздел 2.2.

## ФОРМАТ / СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание представляет собой ряд отдельно оцениваемых модулей, выполняемых в течение отдельных дней.

## ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

В зависимости от конкретного Чемпионата, Конкурсное задание может включать любые из следующих модулей:

* Торты, пирожные и десерты: ярусные торты, тематические торты, формовые торты, глазированные слоеные торты, подающиеся как дополнительное блюда, бисквиты, рулеты и прочее.
* Горячие, холодные, замороженные десерты: с указаниями относительно ингредиентов и стиля для горячих или холодных десертов или без таковых.
* Шоколад / пралине: Изготовление глазированного и прессованного шоколада / батончиков с различными видами глазури и наполнителей.
* Миниатюры, порционные торты, птифур: Изготовление различных порционных тортов и печенья для презентации в качестве ассорти или самостоятельных изделий.
* Демонстрационный образец (большой и маленький) может быть изготовлен шоколада.
* Лепка: Ручная лепка двух или более одинаковых фигурок из материалов для лепки.
* Выпечка: Выпечка из слоеного, песочного теста, шу, сладкого теста, сабле, может содержать пряности.

Независимо от выбранных модулей, за два дня до Чемпионата, в день знакомства с рабочим местом, Конкурсантам будет предоставлена общая информация и возможности пройти на свои рабочие места. У Конкурсантов первой конкурсной группы есть час на подготовку рабочих мест.

Каждый Конкурсант настраивает персональное оборудование на предоставленной тележке в День Знакомства с рабочим местом. **Может использоваться только оборудование, хранящееся на тележке;** ящики с инструментами будут удалены без возможности доступа к ним в дальнейшем до окончания соревнования.

Все персональное оборудование хранится на предоставляемой тележке, которая убирается в конце каждого дня Чемпионата и хранится в запертом помещении под надзором двух Экспертов, назначенных Главным Экспертом.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором Чемпионата, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

После окончания работы Конкурсанту, соревнующемуся на следующий день, предоставляется час для установки оборудования на стенде и подготовки его к работе.

Работа с пищевыми материалами во время, отведенное для установки оборудования, запрещена, исключая плавление шоколада и красителей на основе масла какао.

Источником рецептов может служить любая кулинарная книга или личное собрание.

**Перенос Размещения на следующий день соревнований не допускается.**

## РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Используйте для текстовых документов шаблон формата Word, а для чертежей – шаблон формата DWG.

### **5.4.1 КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ИЛИ МОДУЛИ**

Группа разработчиков состоит из:

* Международного эксперта;
* Менеджера компетенции;
* Заместителя менеджера компетенции;
* Эксперта-куратора возрастной группы 14-16 лет.

Предложения группе разработчиков могут направлять на форуме WSR ([http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/) ) все Эксперты.

Спонсоры никак не могут влиять на разработку задания.

### **5.4.3 КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Конкурсное задание разрабатывается в соответствии со следующими временными рамками:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВРЕМЯ** | **ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ** |
| На предыдущем Чемпионате | Группа разработчиков, возглавляемая менеджером компетенции, отвечает за разработку модулей. |

## УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Утверждение модулей производится Менеджером компетенции по результатам обсуждения с международным экспертом с целью подтвердить, что модули могут быть завершены в отведённое время, с предоставленными материалами и оборудованием.

## ВЫБОР КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Международный эксперт совместно с Менеджером компетенции, Заместителем менеджера компетенции и Экспертом-куратором возрастной группы 14-16 лет.

## КООРДИНАЦИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ (ПОДГОТОВКА К ЧЕМПИОНАТУ)

Координацию Конкурсного задания осуществляет Менеджер компетенции. Оргкомитет Чемпионата по компетенции проводит ознакомительную беседу по процедурам оценивания и определяет принципы справедливости.

## МАТЕРИАЛЫ ИЛИ СПЕЦИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Конкретные материалы и/или спецификации производителя, требуемые для осуществимости Конкурсного задания Конкурсантом, будут предоставляться организатором Конкурса и будут доступны на форуме [http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/)

Все спецификации оборудования и сырья подготавливаются Руководителем Мастерской и размещаются в Инфраструктурном листе как можно раньше, но минимум за три месяца до Чемпионата.

Все Эксперты обязаны предоставить заказы своих Конкурсантов на ингредиенты по объявленным модулям **(общие и особые) за 4 (четыре) недели до Чемпионата.** Это могут быть любые ингредиенты, включенные в Инфраструктурный лист. Это необходимо, чтобы обеспечить получение Конкурсантами ингредиентов, необходимых им для соревнования.

Каждый Конкурсант **обязан использовать предоставленное оборудование**; использование аналогичного личного оборудования не допускается. На соревнование следует приносить минимальный набор оборудования; размер ящиков для инструментов не должен превышать 120 см х 80 см х 80 см (ОДИН на конкурсанта).

# УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЯМИ И ОБЩЕНИЕ

## ФОРУМ ЭКСПЕРТОВ

До Чемпионата все дискуссии, общение, сотрудничество и принятие решений, касающиеся соревнования по компетенции, должны осуществляться на Форуме экспертов по данной компетенции – куратор ([http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/) ). Относящиеся к компетенции решения и обмен информацией действительны только в том случае, если они происходят на форуме. Менеджер компетенции (или Эксперт – куратор возрастной группы 14-16 лет) будет модератором данного форума

## ИНФОРМАЦИЯ О КОНКУРСАНТЕ

Вся информация для зарегистрированных Конкурсантов доступна в Центре конкурсантов [(www.worldskills.org/competitorcentre)](http://www.worldskills.org/competitorcentre).

Эта информация включает:

- Правила Чемпионата.

- Технические описания.

- Схемы выставления оценок.

- Конкурсные задания.

- Инфраструктурный лист.

- Инструкция по охране труда и технике безопасности;

- Прочую информацию, относящуюся к Конкурсу.

## КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ [И СХЕМЫ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ]

Конкурсные задания доступны по адресу [http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/).

## ТЕКУЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ

Текущее управление компетенциями во время Чемпионата определяется в Плане проведения Чемпионата по компетенции, созданном Командой по управлению компетенцией, руководимой Менеджером компетенции. В Команду по управлению компетенцией входят Менеджер компетенции, Заместитель менеджера компетенции. План проведения Чемпионата по компетенции постепенно разрабатывается в течение восьми месяцев до Чемпионата и окончательно определяется на Чемпионате по соглашению Экспертов.

# ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

* Конкурсанты возрастной группы 14-16 лет обязаны иметь медицинский осмотр, действующий на момент выступления на чемпионате.
* Продолжительность рабочего времени на площадке не более 4 часов.
* См. документацию по технике безопасности и охране труда для возрастной группы 14-16 лет, а также документацию по технике безопасности и охране труда принимающей стороны.
* Специфические для профессии требования безопасности в кондитерском искусстве:
* Все Конкурсанты обязаны носить поварской китель, длинные брюки, фартук, защитную обувь на резиновой подошве, колпаки. Ювелирные украшения запрещены.
* Все Конкурсанты должны знать, как использовать всё представленное на площадке оборудование, до начала Чемпионата. Должны пройти вводный инструктаж.
* Все Конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на кухне, о специальной технике безопасности и нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора Чемпионата.
* Конкурсанту данной возрастной группы запрещается использовать газовое оборудование.
* Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных чёрных брюк, защитной обуви на плоской подошве, поварского кителя и колпака. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

# МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

## ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Рабочие места для конкурсантов организовываются зонально в рамках чемпионата Молодые профессионалы.

Перечень инфраструктуры определяет позиции и количество, запрашиваемые Менеджером профессионального конкурса от имени Экспертов для следующего Конкурса. Организатор Чемпионата будет постепенно обновлять Инфраструктурный лист, указывая фактическое количество, тип, марку и модель позиций. Изделия, предоставляемые Организатором Чемпионата, приведены в отдельном столбце.

На каждом Чемпионате Менеджер компетенции (или Эксперт-куратор) должен анализировать, проверять и обновлять Инфраструктурный лист, чтобы подготовиться к следующему Чемпионату. Менеджер компетенции должен сообщать Директору Чемпионата от WSI о любых требованиях увеличения пространства и (или) количества оборудования.

Перечень Инфраструктурный лист не включает позиции, которые требуются от Конкурсантов и (или) Экспертов, и позиции, которые запрещается приносить Конкурсантам — они указаны ниже.

## ЯЩИК ДЛЯ ИНСТРУМЕНТОВ КОНКУРСАНТА

Общий размер ящика (-ов) для инструментов не должен превышать 120 см х 80 см х 80 см — внутренний объем 0,77 м3. Примечание: Конкурсанты могут использовать только оборудование, помещающееся на **одну** тележку размером 700 х 540 х 1 700 мм (600 х 400 мм для выпечки).

* Во избежание недоразумений, обратитесь к Начальнику Мастерской через Форум Экспертов.
* Конкурсантам разрешается приносить одно место ручного багажа массой до 30 кг с малогабаритным оборудованием (например, ножами).
* Это важно с точки зрения справедливости и проявления уважения ко всем Конкурсантам.

## МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ КОНКУРСАНТАМИ В ИХ ЯЩИКАХ ДЛЯ ИНСТРУМЕНТОВ

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

* Малогабаритное оборудование и приспособления (формы, ножи, резаки).
* Красители в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране).
* Пищевые металлические порошки и листья.

## МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЭКСПЕРТАМИ:

**Неприменимо.**

## МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ КОНКУРСА

**Все пищевые ингредиенты, не указанные в параграфах 8.2 и 8.3.**

# ПРИВЛЕЧЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПРЕССЫ

Следующие идеи могут быть использованы для максимального участия посетителей и прессы.

* «Попробуй сам»: посетители могут попробовать навык торговли.
* Ежедневно, в течение всего Чемпионата на экране производится отображение работы, это интересный способ предоставить людям возможность наблюдать за подробностями Чемпионата не имея доступа к кухням.
* Описания Конкурсного задания содержат подробное объяснение задействованных в Чемпионате профессий для улучшения понимания деятельности Конкурсанта и времени презентации.
* Профили конкурсантов: Полная презентация каждого Конкурсанта должна быть составлена одним источником (по возможности — Организатором Чемпионата), чтобы обеспечить единообразие на всем стенде.
* Карьерные перспективы: Путешествие по миру — реальная возможность, так как в мире существует глобальная нехватка хороших кондитеров. Необходимо хорошо презентовать перспективы, существующие в отелях, ресторанах, школах, научно-производственных зонах, собственных бизнесах и т. д.

#  ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для поддержания экологической безопасности данного Чемпионата нам необходимо принимать во внимание следующие пункты на протяжении всего процесса (до, во время и после фактических дней проведения Чемпионата):

* Переработка отходов.
* Поощрение использования экологически чистых материалов.
* Повторное использование готовых продуктов из модулей Конкурсного задания после Чемпионата
* Заказ списков, основанных на Инфраструктурном листе: Конкурсанты / Эксперты обязаны разместить специальные списки заказов на сырьё на основании Инфраструктурного листа, опубликованного на форуме [http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/).
* Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до Чемпионата, и такой заказ должен включать все необходимые ингредиенты.
* Контроль оборудования, приносимого каждым Конкурсантом / Экспертом: запрещается дублировать оборудование, предоставленное организатором Чемпионата.
* Экономия электроэнергии посредством отключения неиспользуемого оборудования.
* Использование планшетов для выставления оценок.
* Применение для иного назначения: данное Конкурсное задание может быть использовано для обучения каждого Члена WS как справочная информация для национальных Соревнований по компетенции.