



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Организация «WorldSkills International» в соответствии с Уставом WorldSkills , Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимально необходимые требования владения профессиональными навыками для компетенции «Кондитерское дело» для конкурса «WorldSkills».

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Спецификация стандартов (WSSS)
3. Стратегия и детализация оценивания
4. Система оценивания
5. Конкурсное задание
6. Управление навыками и коммуникация
7. Отраслевые требования техники безопасности
8. Материалы и оборудование
9. Представление профессиональных навыков посетителям и журналистам
10. Условия поддержания процесса

Действительно с 16.08.15

Stefan Praschl

Председатель технического
технического комитета

Michael Fung

Заместитель председателя

© WorldSkills International (WSI) оставляет за собой все права на документы, разработанные для или от имени WSI, включая их перевод и электронное распространение. Данные документы могут быть использованы в некоммерческих образовательных целях, при условии указания на них логотипа WSI и отметки об охране авторского права.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Название и описание профессионального навыка

1.1.1 Название профессионального навыка: Кондитер

1.1.2 Описание компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

Эксперт-практикант будет работать, используя широкий спектр оборудования и материалов. Кондитер должен уметь работать экономно и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывать о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.

Специалисту-кондитеру желательно работать в отелях и ресторанах высокого класса. В некоторых странах часто бывает, что специализированные магазины продают выпечку ручной работы, и такие магазины нуждаются в кондитерах. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2 Область применения

Этот документ содержит информацию о необходимых стандартах для участия в соревновании, принципы, методы и процедуры.

Каждый Эксперт и Участник должен знать и понимать это Техническое описание.

В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, английская версия преуалирует.

1.3 Сопроводительная документация

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

- «WSI», Правила проведения конкурса;
- WSI – Спецификация Стандартов Worldskills
- WSI - Стратегия оценивания (когда есть возможность)
- «WorldSkills International»: онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы, действующие в принимающей стране.

2. Стандарты WORLDSKILLS СПЕЦИФИКАЦИЯ (WSSS)

2.1 Общие примечания для WSSS

WSSS конкретизирует знания, понимание и особые умения, которые поддерживают интернациональную практику в техническом и профессиональном исполнении. Это должно послужить отражением общего глобального понимания, что ассоциированная рабочая роль (s) или профессия (s) представляют для промышленности и бизнеса (www.worldskills.org/WSSS).

Соревнование компетенции намерено отразить лучшую международную практику. Данная Спецификация Стандартов - это руководство к требуемому обучению и формированию навыков перед соревнованиями компетенции, это описание необходимых тренировок и подготовки. В конкурсе теоретические знания не будут подвергаться явной проверке.

Спецификация Стандартов делится на семь разделов с заголовками. Каждому разделу присвоен процент для того, что бы указать его относительную важность. В сумме должно быть 100%.

В процессе работы экспертов при выполнении конкурсного задания участниками, всесторонне оцениваются только те навыки, которые отражены в Спецификации Стандартов, в пределах задания. Отклонения в пять процентов допускается, при условии, что это не искажает данные, установленные Спецификацией Стандартов.

2.2 Спецификация Стандартов WORLDSKILLS

Раздел	Удельный вес (%)	
1	Организация работы	17

	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции• использование различных техник при обработке сырья• ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования• сочетания цветов, вкусов и текстур• суть мастерства, использовать воображение и креативность• учитывать фактическую стоимость ингредиентов• важность минимизации отходов• требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• подготовить инструменты и оборудование• планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени• рационально использовать сырье• учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы• предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы• работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места• продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы• продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • работать в пределах данной темы • четко следовать письменной и устной инструкции • создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления • профессионально реагировать на неожиданные ситуации 	
2	Торты, Гато и Десерты	12
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме • Методы приготовления, хранения и подачи • Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме • Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме • Особенности национальных традиций. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений • Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации • Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д. • Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями • Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего 	

	<p>вида, принимая во внимание затраты на приготовление.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комбинировать вкус, текстуру и цвет • Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания 	
3	Холодные и горячие десерты	12
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление • Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость. • Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями • Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п. • Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества • Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно • Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как фуршеты, банкеты и 	

	<p>ужины в ресторанах</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время 	
4	Кондитерские изделия и шоколад	17
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент шоколада и кондитерских изделий • Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом • Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции. • Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения • Работать с темным, молочным и белым кувертюром • Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки • Изготавливать и использовать ганаш • Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи • Презентовать свои шоколадные изделия • Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности • Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. • Производить конфеты нужного веса и размера • Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов 	

5	Миниатюры, Маленькие пирожные, Выпечка и Птифуры	15
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пti фу ров. • Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пti фу ров. • Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки. • Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пti фу ров. • Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и пti фу ров. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д. • Производить полный ассортимент маленьких тортов и пti фу ров. • Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера. • Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая: <ul style="list-style-type: none"> ○ сухие торты ○ глазированные торты ○ покрытия ○ муссы ○ начинки ○ украшения 	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ фрукты • Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пти фуры после декорирования. 	
6	Презентационное изделие	17
	<p>Что нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Художественное воздействие презентационного изделия. • Ситуации, в которых возможно использование этого изделия. • Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие • Ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия. • Особые меры безопасности при работе с карамелью. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями • Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия. • Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. • Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование; работать с 	

	<p>пастиллажем, нугатином и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать красители при работе с карамелью • Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы • Работать эффективно в пределах отведенного времени • Изготавливать изделия заданного размера 	
7	Моделирование из различных материалов	11
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технику моделирования из различных материалов • Визуальное воздействие форм • Ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий • Техники и методы моделирования, формования, окрашивания. • Для чего могут быть эффективно использованы полученные модели 	
	<p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.) • Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера • Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан • Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д. • Создавать творческие, гармоничные фигурки • Эффектно представлять изделия • Украшать изделия роял айсингом и 	

	шоколадом	
--	-----------	--

3. Стратегия и детализация оценивания

3.1 Общее руководство

Оценка создана под руководством Worldskills. Стратегия устанавливает принципы и техники, которые будут проверяться.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований Worldskills. Поэтому конкурс является субъектом продолжающихся профессиональных усовершенствований. Рост опыта в оценивании будет предопределять будущее использование и направление главных инструментов (способов) оценки, используемых Worldskills: Систему (последовательность) оценивания, Конкурсное задание и CIS (конкурсную информационную систему)

Важно компетентно проводить оценку работы. Оценка делится на 2 метода: измерение и суждение. Эти два метода относятся к **объективным** и **субъективным**, соответственно. Для гарантии высокого качества оценивания уровня мастерства, необходимо использовать оба типа (метода) оценки для критерия, оценивания каждый аспект. Для гарантии качества оценивания важно использовать конкретный диапазон оценки для обоих типов (методов).

Система оценивания должна соответствовать Спецификации Стандартов. Конкурсное задание это оценочный инструмент для конкурса мастерства. Разрабатывается в соответствии со Спецификацией Стандартов. CIS дает возможность своевременно и точно записывать результаты (баллы) и расширяет поддерживающую (подтверждающую) способность. Изначально, Система оценивания навыков будет лежать в основе процесса создания Конкурсного задания. После этого, Система оценивания и Конкурсное задание будут создаваться и совершенствоваться (развиваться) через повторяющийся процесс, что бы обеспечить выбор наиболее выгодного решения их взаимоотношений и отношений со Спецификацией Стандартов и Стратегией оценивания. Они будут одобрены Экспертами и подписаны WSI вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие Спецификации Стандартов.

До утверждения Система оценивания, Конкурсное задание должны взаимодействовать с WSI, чтобы получить преимущества от возможностей CIS

4. Система оценивания

4.1 Общее руководство

В данном разделе описан процесс оценивания конкурсного задания/ модулей Экспертами.

Система оценивания это основной инструмент соревнования, который привязывает оценку к Стандартам, представляющим мастерство (навыки). Система оценивания позволяет давать оценку для каждого аспекта в соответствии с удельным весом (значимостью) Спецификации Стандартов.

Отражая удельный вес (значимость) в Спецификации Стандартов Система оценивания, основывает параметры для создания Конкурсного задания. В зависимости от основного свойства (типа) мастерства (навыка) и его оценивания (потребности в оценке), может быть вначале более детальная оценка, как инструкция для создания Конкурсного задания. Но кроме того, вначале может быть текст Конкурсного задания, основанный на принципах Системы оценивания. Следовательно, Система оценивания и Конкурсное задание должны разрабатываться вместе.

Раздел 2.1 показывает, насколько Конкурсное задание и Система оценивания могут отклоняться от удельного веса критериев Спецификации Стандартов, если нет альтернативы.

Система оценивания и Конкурсное задание могут разрабатываться, как одним человеком, так и несколькими, или всеми экспертами. Детальная и финальная Система оценивания и Конкурсное Задание **должны** быть утверждены всеми Экспертами до начала соревнований. Исключения из этого правила для тех соревнований, где используются внешние разработчики Системы оценивания и Конкурсного задания.

Кроме того эксперты заинтересованы в более раннем представлении их для комментариев и утверждения.

Во всех случаях, полная и утвержденная Система оценивания должна быть введена в CIS за восемь недель, до соревнования, используя стандарты CIS или другие согласованные методы.

4.2 Критерии оценки

Главным пунктом Системы оценивания являются Критерии оценки. Критерии оценки получены в слиянии с Конкурсным заданием. Название Критериев оценки могут быть похожи с заголовками разделов в Спецификации Стандартов, но могут быть полностью другими. Обычно, бывает от пяти, до девяти критериев. Система оценивания должна отражать удельный вес критериев в соответствии со Спецификацией Стандартов.

Критерии оценки создаются человеком, людьми, разработавшими Систему оценивания, которые способны определить критерий для оценивания задания. Каждый критерий отмечен буквой (А-Г)

«Форма суммарных оценок», генерируемая системой «CIS», будет содержать список «Критериев оценки». Оценки, распределенные по критериям, будут автоматически калькулироваться системой «CIS». Это будет совокупная сумма оценок, выставленных за каждый Критерий.

4.3 Субкритерии

Каждый оценочный критерий разделён на 1 или более субкритерий (субкритерии). Каждый субкритерий становится заглавием (наименованием) для «Оценочного листа».

«Оценочный лист» заполняется в определенный день.

«Оценочный лист» может содержать объективные или субъективные аспекты, для выставления оценок. Но некоторые субкритерии имеют и объективные и субъективные аспекты, в этом случае используют «Оценочные листы» для каждого аспекта.

4.4 Аспекты

Каждый Аспект определяет в деталях один элемент, который будет оценен и поставлена оценка или инструкцию, как оценки должны быть поставлены (за что)

Аспекты оцениваются или объективно или субъективно и отражаются в соответствующем «Оценочном листе». В «Оценочном листе» в деталях оценивается каждый Аспект, вместе с оценкой к этому Аспекту дается ссылка к соответствующему разделу Спецификации Стандартов.

Сумма баллов каждого Аспекта должна попасть в интервал оценок, описанных каждым разделом мастерства Спецификации Стандартов. Это будет показано в таблице распределения оценок CIS

4.5 Субъективные оценки

Чтобы выставление оценок было точным и последовательным, субъективное оценивание должно руководствоваться следующим:

- Исходные данные (критерий)
- Градация:
 - не получилось
 - 1-4 ниже производственных стандартов
 - 5-8 на уровне или выше производственных стандартов
 - 9-10 выдающиеся мастерство (высокое качество) безупречно

4.6 Объективные оценки

- Оцениваются группой Экспертов минимум из трех человек.

4.7 Критерии оценки

Окончательное распределение объективных и субъективных оценок будет согласовано при утверждении Системы Оценивания и Конкурсного Задания.

Таблица внизу является консультативной, используемой только для разработки Системы Оценивания и Конкурсного Задания

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

СЕКЦИЯ	КРИТЕРИИ	ОЦЕНКИ		
		Субъективно	Объективно	Всего
A	Место/Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы	16	1	17
B	Моделирование	6	5	11
C	Шоколад	12	5	17
D	Таинственная корзина: десерт на тарелке	6	5	11
E	Презентационное изделие	15	2	17
F	Таинственная корзина: Антреме	7	5	12
G	Миниатюры	11	4	15
Всего		73	27	100

4.8 Завершение детализации оценки мастерства

Критерии оценки навыка – четкие и всеобъемлющие аспектные определения, точно объясняющие, как и почему присваиваются данные баллы.

Модуль А: Организация рабочего места/Подготовка

- Подготовка инвентаря и оборудования;
- Базовая обработка сырья/ингредиентов;
- Изготовление полуфабрикатов;

- Гигиена;

Модуль В: Моделирование. Марципан

- Техника ручной лепки;
- Творческий подход/Гармония;
- Цветовая гамма;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Масса

Модуль С: Шоколадные конфеты

- Темперирование/глянец;
- Техника отливки/формование;
- Начинки/Текстура;
- Вкус;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Масса.

Модуль D: Таинственная корзина: десерт на тарелке.

- Вкус и текстура;
- Творческий подход/оригинальность;
- Общее впечатление;
- Гигиена/Рабочий процесс/Отходы;
- Время;
- Количество;
- Использование «таинственных ингредиентов».

Модуль E: Презентационное изделие: шоколад

- Различные техники;
- Творческий подход/ мастерство;
- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Дизайн и общее впечатление;

- Время;
- Размер;

Модуль G: Миниатюры

- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Отделка, завершенность, украшение, общее впечатление;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Размер;

Модуль F: Таинственная Корзина – Антреме

- Навыки декорирования;
- Текстура и вкус;
- Гигиена/процесс работы/отходы;
- Общее впечатление;
- Время;
- Использование ингредиентов из «таинственной корзины»
- Масса;

4.9 Регламент оценки мастерства

Эксперты, присутствующие на конкурсе, распределяются по группам. Группы являются смешанными, и состав их меняется посредством ротации. Эксперты обеспечивают наблюдение за участниками в ходе конкурса.

Эксперту не разрешается входить на территорию рабочего места участника без разрешения участника. Граница этой территории будет обозначена линией.

5. Конкурсное задание

5.1 Общие рекомендации

Раздел три и четыре регулируют разработку Конкурсного задания. Эти рекомендации являются дополнительными.

Независимо от того, сколько модулей в задании: один или несколько связанных между собой модулей, Конкурсное задание будет давать возможность оценивания навыков из каждого раздела Спецификации Стандартов. Цель Задания – обеспечить полную и сбалансированную возможность для оценивания и выставления оценок через Спецификацию Стандартов, вместе с Системой оценивания. Взаимосвязь между Конкурсным заданием, Системой оценивания и Спецификацией Стандартов будет ключевым показателем качества.

Конкурсное задание не оценивает те области, которые находятся за пределами Спецификации Стандартов и не влияет на баланс оценок в Спецификации Стандартов, кроме обстоятельств указанных в разделе 2.

Конкурсное задание дает возможность оценить знания и понимания через практическую работу.

Конкурсное задание не оценивает знание правил и инструкций WorldSkills.

Техническое описание уделяет внимание всем моментам, которые влияют на Конкурсное задание, чтобы предусмотреть возможность оценивания (поддерживать полный диапазон оценки) любых результатов, имеющих отношение к Спецификации Стандартов. Смотрите раздел 0

5.2 Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату Конкурсное задание представляет собой серию модулей, оцениваемых по отдельности.

5.3 Требование к проекту Конкурсного задания

Конкурсное задание может включать в себя любые из перечисленных ниже модулей:

- Многоярусный торт. Изготовление одного или нескольких многоярусных тортов, пирожных или блюд третьей перемены;
- Тематический торт. Торт или блюда третьей перемены, стиль украшения которых продиктован какой-либо темой или событием;
- Маленькие пирожные или птифуры. Изготовление набора миниатюрных пирожных ассорти;
- Шоколадные конфеты. Изготовление шоколадных конфет из горького, молочного, белого шоколада с разными начинками путем отливки или погружения начинки в шоколад;
- «Таинственная корзина» ингредиентов для блюд третьей перемены. Каждый участник должен приготовить два или больше блюд третьей перемены, включив в них указанное количество ингредиентов из «таинственной корзины». Участник может выбирать компоненты и конструкцию изделия по своему усмотрению; однако, оформление должно соответствовать условиям конкурсного задания;
- «Таинственная корзина» ингредиентов для холодных, горячих десертов. Каждый участник должен приготовить два или больше десертов, включив в них указанное количество ингредиентов из «таинственной корзины». Участник может выбирать компоненты и дизайн оформления десерта по своему усмотрению.
- Марципан. Участник должен вручную изготовить две или несколько идентичных фигур из марципана;
- Выпечка. Участник должен приготовить выпечку в ассортименте: дрожжевое тесто, сдобное тесто, тесто ускоренного брожения, заварное тесто, сладкое тесто, рубленое тесто и т.д.;
- Презентационный экземпляр. Может быть изготовлен из сахара, пастилажа, шоколада, нугатина, марципана или любых сочетаний этих продуктов.

Вне зависимости от выбранных модулей, за два дня до начала конкурса участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, расставить свою посуду и оборудование. На этом этапе участникам запрещено обрабатывать пищевые продукты, за исключением плавления красителей на основе шоколада и какао-масла.

Рецепты разрешается брать из поваренных книг и личных собраний.

Готовые изделия будут представлены на демонстрационном столе, который предоставляется Организатором конкурса и указывается в Инфраструктурном списке. Другие элементы оформления запрещены.

5.4 Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «WorldSkills International» (www.worldskills.org/expertcenter). Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word, а для чертежей – образец в формате DWG.

5.4.1 Кто разрабатывает Конкурсное задание или модули

Конкурсные задания / модули разрабатываются и оцениваются всеми Эксперты по данной компетенции.

В ходе предыдущего конкурса, все Эксперты имеют возможность внести предложения по модулям задания для следующего конкурса. Эти предложения обсуждаются и отбираются путем голосования всех Экспертов, во время подготовительного этапа.

5.4.2 Как и где разрабатывается Конкурсное задание/ модули

Конкурсное задание/модули разрабатываются совместно на конкурсной площадке, основываясь на выводах по итогам текущего конкурса. Эксперты совместно обсуждают Конкурсное задание и принимают путем голосования.

5.4.3 Когда разрабатывается Конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается согласно следующему временному графику:

Время	Деятельность
Во время предыдущего конкурса	Конкурсное задание разрабатывается и утверждается Экспертами путем голосования.
Сразу же после завершения предыдущего конкурса	Выбранное конкурсное задание обнародуется на веб-сайте WSR.
Во время конкурса	Эксперты обсуждают и голосуют за 30% изменений, вносимых в задание.

5.5 Утверждение Конкурсного задания

Модули окончательно оформляются Экспертами после их прибытия на Конкурс. Необходимо подтвердить, что модуль может быть выполнен в рамках отведенного времени, с использованием предоставленных участникам материалов и оборудования.

5.6 Выбор Конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит путем голосования Экспертов во время предыдущего конкурса.

5.7 Обнародование Конкурсного задания

Конкурсное задание должно быть обнародовано на сайте после даты завершения чемпионата и официального подведения итогов чемпионата.

Участники получают все документы для конкурса, включая оценочные критерии в ознакомительный день С - 2, так что они могут выучить требования на их языке. Это ответственность экспертов, приехавших вместе с участниками конкурса.

5.8 Согласование Конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием Конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

5.9 Изменение конкурсного задания во время конкурса

В конкурсное задание вносится 30% изменений.

Внимание: в основном эти изменения вносятся за счет содержимого «Таинственная корзина».

5.10 . Информация по сырью и инструкции производителя

Все характеристики оборудования и сырья подготавливаются Начальником мастерской и публикуются в Инфраструктурном списке как можно раньше, минимум за 12 недель до начала конкурса на сайте <http://www.center-rpo.ru/>

Все Эксперты должны представить список особых и общих ингредиентов, выбранных их участником, за четыре (4) недели до начала конкурса. Список составляется на английском языке. Участник может выбрать любые ингредиенты из Инфраструктурного списка. Это чрезвычайно важно.

Участнику разрешается принести с собой два непортящихся ингредиента, не включенные в Инфраструктурный список.

За четыре (4) недели до начала конкурса все Эксперты должны представить перечень представленного в Инфраструктурном списке оборудования, которое участнику не понадобится. Это чрезвычайно важно.

6. Управление навыками и коммуникация

6.1. Дискуссионный форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности ([http:// forums .worldskills. org](http://forums.worldskills.org)). Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSI (или Эксперт WSI, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

6.2 Информация для участников конкурса

Вся информация для зарегистрированных участников доступна в Центре Участников (<http://www.center-rpo.ru/>).

Эта информация включает:

- Правила конкурса
- Техническое описание
- Система оценивания
- Конкурсное задание
- Инфраструктурный лист
- Документация по технике безопасности
- Прочую информацию для участников

6.3 Конкурсные задания

Обнародованные конкурсные задания можно получить на сайте <http://www.center-rpo.ru/>

6.4 Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией во время конкурса определено в документе «План управления компетенцией», который разрабатывается под руководством Главного Эксперта. Команда управления компетенцией состоит из Председателя жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 6 месяцев до начала Конкурса, а затем окончательно дорабатывается во время Конкурса совместным решением Экспертов. С данным документом можно ознакомиться в Центре Экспертов (www.worldskills.org/expertcentre).

7. Отраслевые требования техники безопасности

Соблюдайте документацию и правила Здравоохранения принимающего региона/страны. Также необходимо соблюдать следующие отраслевые требования техники безопасности:

- Все участники должны быть одеты в белый поварской китель, длинные брюки из черной ткани или из ткани в мелкую клетку, специальную безопасную обувь и колпак. Видимые ювелирные украшения запрещены.

- Униформа всех Экспертов состоит из длинных черных брюк, специальной обуви на плоской подошве, кителя и колпака. Количество ювелирных изделий должно быть минимальным.
- Все участники должны до начала конкурса научиться обращению с имеющимся на площадке оборудованием.
- Все участники должны знать об опасностях, связанных с работой в горячем цехе и требования к безопасности кондитеров

8. Материалы и оборудование

8.1 Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на веб-сайте организации: <http://www.center-rpo.ru/>

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса, Эксперты рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списков оборудования.

В ходе каждого конкурса, технический наблюдатель должен следить, что из Инфраструктурного листа использовалось на Конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты могут приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

8.2 Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем «ящике инструментов»

Участники могут привести с собой следующие предметы для соревнования:

- Небольшие инструменты и посуду (ножи, резак и т.п.) 150 кг тулбокс и 23 кг принести с собой;
- Пищевые красители: порошкообразные, пастообразные, жидкие, на основе какао-масла;
- Пищевые порошковые красители или декоративные листья с металлическим блеском;

- Разрешены два непортящихся ингредиента по выбору участника. Однако же, такие ингредиенты должны быть заявлены участником в момент открытия инструментального ящика

8.3 Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

Не используется.

8.4 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Любые другие пищевые ингредиенты, не указанные в параграфах 8.1 и 8.2.

8.5 Предлагаемая схема мастерской и рабочего места

Со схемой площадки, с оборудованными рабочими местами можно ознакомиться на веб-сайте: <http://www.center-rpo.ru/>

9. Представление компетенции посетителям и журналистам

Ниже приводится список возможных способов максимального вовлечения посетителей и журналистов в процесс:

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Карьерные перспективы: путешествия по миру, это отдельная возможность, т.к в мире мало хороших кондитеров. Возможность, представленная в отелях, ресторанах, школах фабриках, собственном бизнесе, должны быть показаны на конкурсе.
- Ежедневное освещение хода конкурса: отчёт статуса участника не одобряется в этой зоне умений.

10. Условия поддержания процесса

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса)
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.

-
- Список оборудования должен быть уточнен за 4 недели до начала конкурса.
 - Беречь эл/ энергию, исключая неиспользуемое оборудование.
 - Условия конкурса могут быть использованы каждым участником для проведения соревнований.
 - Для оценки результатов пользуйтесь таблицей «table from CIS».