

ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ  
Кондитерское дело

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

### **Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

1. ВВЕДЕНИЕ .....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ .....	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	4
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) .....	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	14
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	14
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ .....	15
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	15
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	16
4.3. СУБКРИТЕРИИ .....	17
4.4. АСПЕКТЫ .....	17
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	18
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	19
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК .....	19
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	20
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	21
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	22
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	22
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	23
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	23
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	25
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	27
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	27
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	28
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ .....	28
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	28

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	28
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ .....	28
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	29
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	29
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	30
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	30
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	31
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	32
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	32
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ .....	33

Copyright © 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Кондитерское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Кондитеры – 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 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. 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 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.

## **1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

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

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.

- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

### 2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

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

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

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

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени.

Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.</li> <li>• Обращение с сырьем посредством технологий производства</li> <li>• Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения</li> <li>• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур</li> <li>• Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий</li> <li>• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами</li> <li>• Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиками</li> <li>• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования</li> <li>• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков</li> <li>• Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам</li> <li>• Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li> <li>• Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li> <li>• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и</li> </ul>	

	<p>оформлении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать в рамках данной темы</li> <li>• Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям</li> <li>• Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию</li> <li>• Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований</li> <li>• Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b>	<b>8</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</li> <li>• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</li> <li>• Причины порчи пищевых продуктов</li> <li>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</li> <li>• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их</li> <li>• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью</li> <li>• Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>• Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Торты, гато, антреме</b>	<b>14</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме</li> <li>• Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме</li> <li>• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме</li> <li>• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме</li> <li>• Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания</li> <li>• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений</li> <li>• Создавать широкий ряд гато, отражающий художественный вкус и новаторское мышление</li> <li>• Изготавливать широкий ряд антреме с сочетанием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаши, желе, муссов, фруктов и т. д.</li> <li>• Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором</li> <li>• Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов</li> <li>• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства</li> <li>Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией</li> <li>Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость</li> <li>Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями</li> <li>Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты</li> <li>Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов</li> <li>Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций</li> <li>Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные</li> <li>Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни</li> <li>Изготовить горячие, холодные, замороженные и</li> </ul>	

	<p>десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний</li> <li>• Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов</li> <li>• Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий</li> <li>• Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада</li> <li>• Методы темперирования кувертюра вручную</li> <li>• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада</li> <li>• Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций</li> <li>• Устойчивость и этику источников шоколада</li> <li>• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара</li> <li>• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения</li> <li>• Работать с белым, молочным и темным кувертюром</li> <li>• Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик</li> <li>• Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия</li> <li>• Изготавливать и эффективно применять ганаш</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи</li> <li>• Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества</li> <li>• Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).</li> <li>• С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами</li> <li>• Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций</li> <li>• Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом</li> <li>• Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Миниатюры, порционные пирожные и птифуры</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров</li> <li>• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров</li> <li>• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</li> <li>• Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров</li> <li>• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров</li> <li>• Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания</li> <li>• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм</li> </ul>	

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению</li> <li>• Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров</li> <li>• Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера</li> <li>• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сухие кексы и выпечку;</li> <li>• Глазурованные бисквиты и выпечку;</li> <li>• Муссы;</li> <li>• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;</li> <li>• Декоративные элементы;</li> <li>• Фрукты</li> </ul> </li> <li>• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка</li> <li>• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Презентационная скульптура</b>	<b>14</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры</li> <li>• Обстоятельства, при которых могут использоваться презентационные скульптуры</li> <li>• Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры</li> <li>• Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур</li> <li>• Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием</li> <li>• Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм</li> </ul>	

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки</li> <li>• Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой</li> <li>• Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада, отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и лепка из шоколада</li> <li>• Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина и т. д.</li> <li>• Окрашивать сахарные и шоколадные изделия</li> <li>• Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм</li> <li>• Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Лепка из различных материалов</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами</li> <li>• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм</li> <li>• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм</li> <li>• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм</li> <li>• Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и</li> </ul>	

	<p>т. д.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению</li> <li>• Вручную изготовить формы нужного размера и массы</li> <li>• Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей</li> <li>• При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы</li> <li>• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции</li> <li>• Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</li> <li>• Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей</li> <li>• Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

## 3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

### 3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценивание и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценивание на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценивание использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.



Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством интерактивного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

## 4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

### 4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть



полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

## **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

### **4.4. АСПЕКТЫ**

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Критерий								Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		А	В	С	Д	Е	Ф			
	1	2.00	1.00	0.50	3.50	3.00	2.00	12.00	12.00	0.00
	2	1.50	1.50	0.50	2.00	1.50	1.00	8.00	8.00	0.00
	3		14.00					14.00	14.00	0.00
	4						13.00	13.00	13.00	0.00
	5				13.00			13.00	13.00	0.00
	6	13.00						13.00	13.00	0.00
	7				2.00	12.00		14.00	14.00	0.00
	8			13.00				13.00	13.00	0.00
<b>Итого баллов за критерий</b>		16.5	16.5	14.00	20.5	16.50	16.00	100.00	100.00	0.00

#### 4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
  - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок.

В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

#### 4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Оценка судей	Объективная	Всего
A	<b>Миниатюры</b>	<b>10</b>	<b>6,5</b>	<b>16,5</b>
B	<b>Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)</b>	<b>11</b>	<b>5,5</b>	<b>16,5</b>
C	<b>Моделирование</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>14</b>
D	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>14,5</b>	<b>6</b>	<b>20,5</b>
E	<b>Презентационная скульптура</b>	<b>11</b>	<b>5,5</b>	<b>16,5</b>
F	<b>Таинственное задание</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>16</b>
<b>Всего</b>				<b>100</b>

#### **4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ**

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

##### **А. Миниатюры**

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

##### **В. Торты, гато и антреме (и презентационный постамент)**

Объективные аспекты: вес изделий, время выполнения, идентификация тайных ингредиентов; размеры презентационного продукта.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

##### **С. Моделирование**

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения, наличие таинственной фигурки, идентичность изделий.

Оценка судей: техники и методы лепки, формовки, литья, окрашивания и представление готовых изделий, фигурки гладкие без трещин.

##### **Д. Кондитерские изделия и шоколад**

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения  
Оценка судей: изготовление изделия с блеском, без признаков поседения, правильной формы, одинакового размера, с характерными начинками, аутентичный вкус, баланс, гармоничное сочетание и контраст,

#### Е. Презентационная скульптура

Объективные аспекты: размеры презентационного продукта, время.

Оценка судей: оценивается визуальное впечатление от каждого изделия, а также гармоничное сочетание всех элементов, соответствие заданной теме, индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, определенный уровень сложности и использование различных техник.

#### Ф. Таинственное задание

Этот модуль будет объявлен на соревнованиях в день С-1 и сообщен участникам в день С-1.

### 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя **3 сертифицированных** эксперта. Составляется расписание оценивания на все четыре дня соревнования.

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 Главного эксперта и его заместителя 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 Главному эксперту в конце оценивания, после успешного выставления оценок.

Разница в оценке по решению может составлять не более одного балла до обсуждения с использованием письменных пометок. Главный эксперт 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 Главного эксперта.

Во время оценивания экспертам не разрешается входить в рабочие зоны конкурсантов; такие зоны будут отмечены линией.

## **5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

### **5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

## **5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

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

## **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

В зависимости от конкретного соревнования, 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 /;
- Миниатюры, порционные торты, пtifур: Изготовление различных порционных тортов и печенья для презентации в качестве ассорти или самостоятельных изделий;
- Демонстрационный образец (большой и маленький) может быть изготовлен из сахара, пастилажа, шоколада, грильяжа, марципана и любых сочетаний перечисленных материалов;
- Лепка: Ручная лепка двух или более одинаковых фигурок из материалов для лепки;
- Выпечка: Выпечка из дрожжевого, слоеного, песочного теста, шу, сладкого теста, сабле, может содержать пряности.



Секретные ингредиенты или сюрпризы могут использоваться во всех перечисленных модулях.

Независимо от выбранных модулей, за два дня до соревнования, в день знакомства с рабочим местом, конкурсантам будет предоставлена общая информация и возможности пройти на свои рабочие места. У конкурсантов первой конкурсной группы есть 1 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 соревнования и хранится в запертом помещении под надзором двух экспертов, назначенных Главным экспертом.

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

После окончания работы Конкурсанту, соревнующемуся на следующий день, предоставляется 1 час для установки оборудования на стенде и подготовки его к работе.

Работа с пищевыми материалами вовремя, 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.

## **5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru> ). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

### **5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ**

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимаются Международный эксперт и Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты, принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

### 5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, согласованного Менеджером компетенции и утверждённого Международным экспертом и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование	В день С-2	В день С-2	В день С-2

с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ			
Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1

Все эксперты обязаны предоставить заказы своих Конкурсантов на ингредиенты по объявленным модулям (общие и особые) за **2 (две) недели** до соревнования. Это могут быть любые ингредиенты, включенные в Инфраструктурный лист. Это необходимо, чтобы обеспечить получение конкурсантами ингредиентов, необходимых им для соревнования.

### **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

### **5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит выполнить построить участникам чемпионата должны соответствовать ИЛ.

## 6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

### 6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамках компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

### 6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

### 6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

### 6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

## 7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

### 7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

### 7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

#### Спецодежда для участников

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) варианты см. раздел **Обязательные элементы для экспертов**», под логотипом - фамилия и имя участника.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

**Брюки** - белого цвета

**Фартук** длинный – белого цвета.

**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

**Обувь** – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

#### Обязательные элементы для экспертов

**Китель** – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

на груди слева - логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

### Варианты логотипов



Под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения

На воротнике допускается размещение флага России.

**Брюки** – тёмного цвета

**Фартук** длинный – белого цвета.

**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

**Обувь** – профессиональная, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать всё представленное на площадке оборудование, до начала соревнования.

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 соревнований.

## 8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

### 8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример

данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

## **8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)**

Общий размер ящика для инструментов не должен превышать 120 см x 80 см x 80 см – внутренний объем 0,77 м<sup>3</sup>. Конкурсанты могут использовать только оборудование, помещающееся на одну тележку размером 700 x 540 x 1700 мм (600 x 400 мм для выпечки).

Во избежание недоразумений, обратитесь для консультаций на 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.

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

- Малогабаритное оборудование и приспособления (формы, ножи, резак);



- Красители в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
- Пищевые металлические порошки и листья.

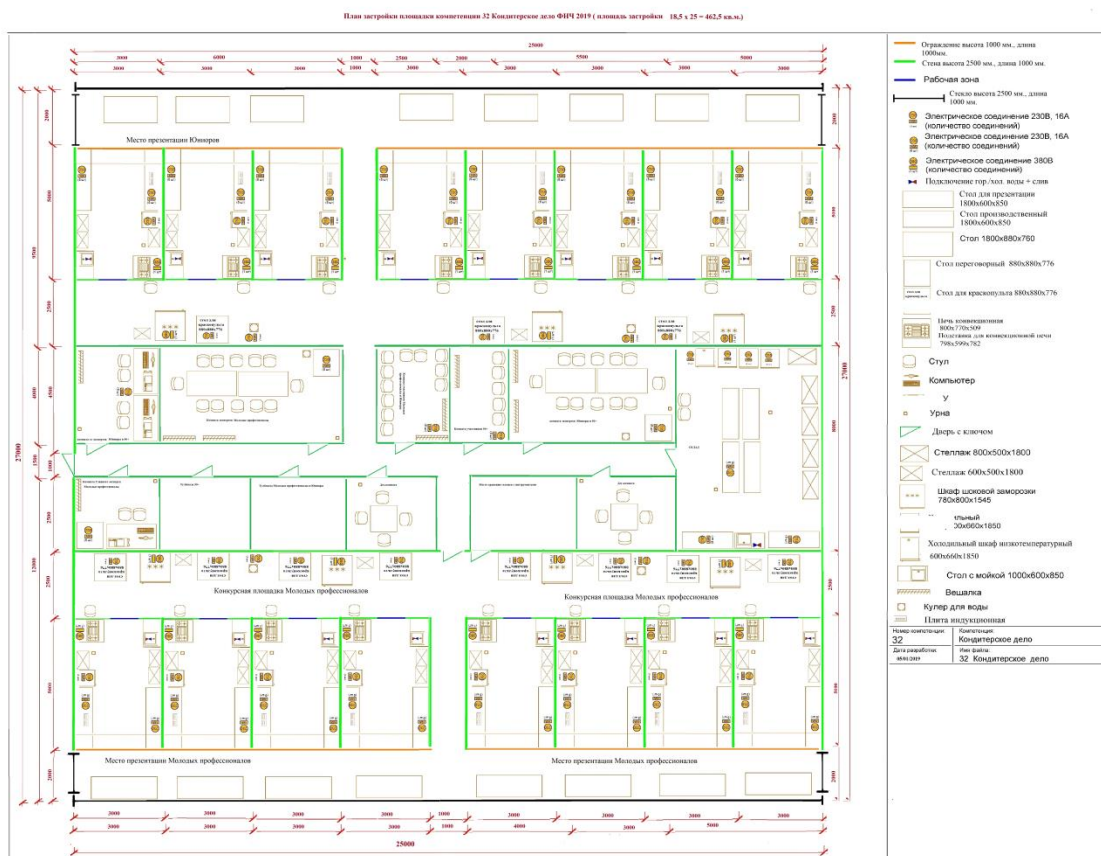
### 8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Все пищевые ингредиенты, не указанные в пунктах 8.2 и 8.3.

### 8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Количество участников не менее 5. Количество рабочих мест должно соответствовать количеству участников.

Примерная схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



## 9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Количество участников по юниорской ветке не менее 5. Количество рабочих мест должно соответствовать количеству участников. Время на выполнения задания не должны превышать 4 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.

### 9.1. "ТУЛБОКС". РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ КАЖДЫЙ УЧАСТНИК С СОБОЙ

1. Инструменты, необходимые для работы с мастикой, шоколадом.
2. Формы для индивидуального использования (для антреме, конфет)
3. Ножницы.
4. Коврик силиконовый.

### 9.2. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЕ КОНКУРСАНТА

- Униформа (китель и брюки) белого цвета без элементов цветной отделки (например, кант на рукавах и воротничке). Нашивка с логотипом worldSkills Russia junior на левой стороне кителя на уровне груди.



worldskills  
Russia  
juniors



worldskills  
Russia  
juniors



worldskills  
Russia  
juniors



worldskills  
Russia  
juniors

На правом рукаве нашивка будет меняться в зависимости от уровня чемпионата (региональный, отборочный, национальный). Уточнения будут актуализироваться в КЗ.

- Фартук длинный белого цвета (ниже колена).
- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового использования.
- Носки белого цвета.
- Обувь белая на резиновой подошве с фиксированной пяткой.