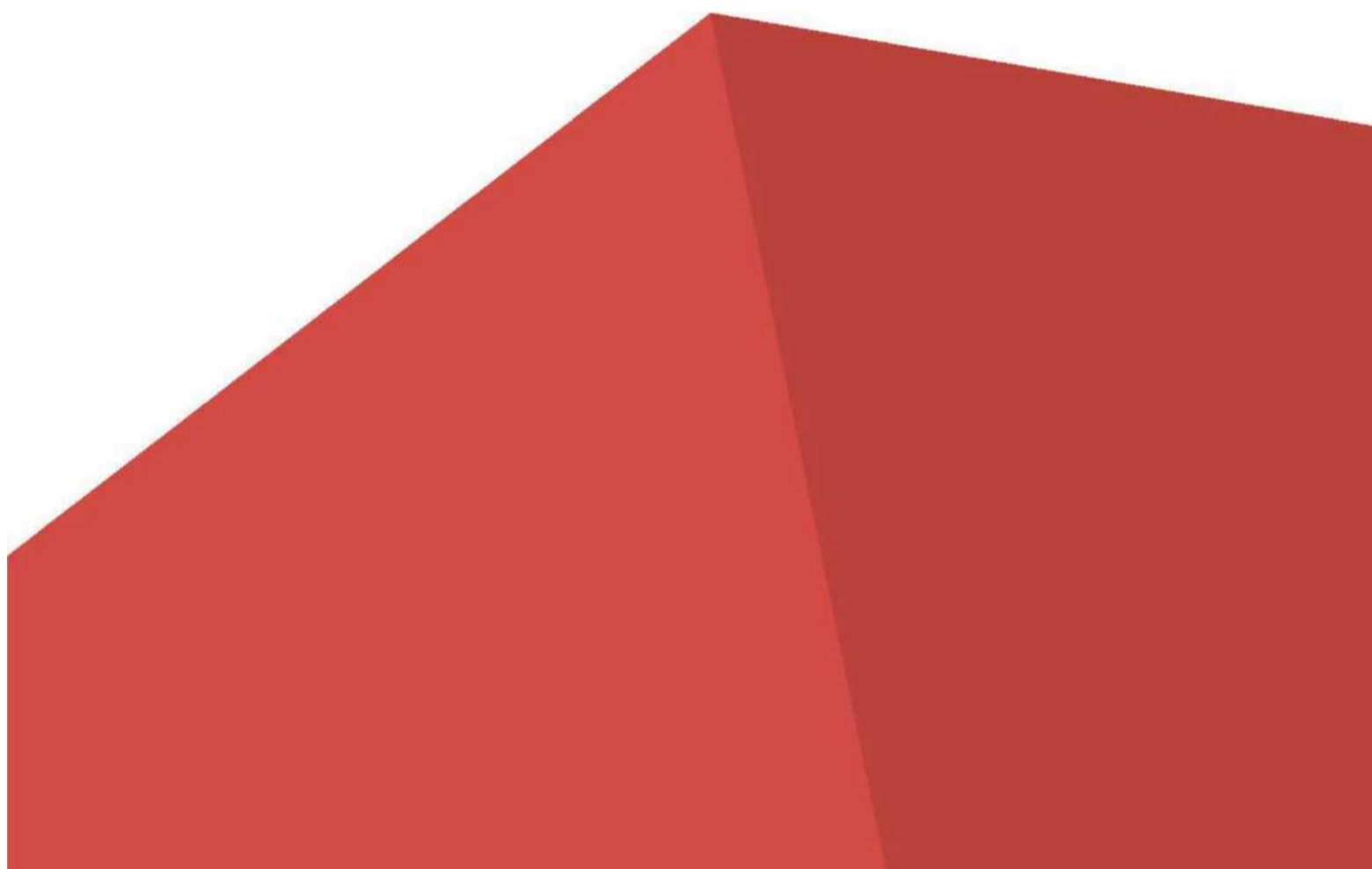




УТВЕРЖДЕНО
Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

ОДОБРЕНО
Решением Экспертного совета при Союзе
«Агентство развития профессиональных
сообществ и рабочих кадров «Молодые
профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»
(Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ
ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ
ДЕЛО» В 2019
ГОДУ**



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 5	
1..... КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1	
.....	18
1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1.....	19
1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец).....	28
1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	43
1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	45
2..... КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3	
.....	46
2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3.....	47
2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец).....	55
2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	67
2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	68
3..... КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2	
.....	69
3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2.....	70
3.2.... Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец).....	78
3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	90
3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	91
4..... КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1	
.....	92
4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1.....	93
4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец).....	102
4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	115
4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.....	116
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	117
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	118
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к Оценочным материалам для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»	

(далее - Оценочные материалы)

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее - КОД):

- КОД № 2.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 83 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» и продолжительностью 16 часов.

- КОД № 1.3 - комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».

- КОД № 1.2 - комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».

- КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».

Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:

- а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемых в рамках КОД;

- б) обобщенной оценочной ведомости;

- в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;

- г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ для
проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по
компетенции:**

«Кондитерское дело»

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда Для участников

от 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий в Компетенции «Кондитерское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, теплового, холодильного, электромеханического оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструменты и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания;

1.3. Участник для выполнения экзаменационного задания использует инструмент:

Нож _____

Шпатель _____

Ножницы _____

Паллеты _____

Моделирующие палочки _____

1.4. Участник для выполнения экзаменационного задания использует оборудование:

<u>Конвекционная печь</u> _____
<u>Индукционная плита</u> _____
<u>Миксер планетарный</u> _____
<u>Блендер стационарный</u> _____
<u>Шкаф шоковой заморозки</u> _____
<u>Лампа для карамели</u> _____
<u>Холодильник</u> _____
<u>Весы электронные настольные</u> _____
<u>Микроволновая печь</u> _____
<u>Ванна для растапливания шоколада</u> _____

1.5. При выполнении экзаменационного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- ожог горячий, холодный;
- подвижные части механического оборудования;

Производственные:

- повышенная, пониженная температура поверхностей оборудования, изделий;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;

- повышенная или пониженная подвижность воздуха;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;
- волнение, эмоциональное напряжение;
- физические перегрузки (усталость)

1.6. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

- специальная санитарная одежда, профессиональная обувь.

1.7. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

нет

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении Экспертов Компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в демонстрационном экзамене ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;
- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;
- проверить наличие и удобно разместить запасы сырья, необходимого для выполнения экзаменационного задания;
- проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

2.3. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

-произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;

-проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу;

-при эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, микроволновых печей, холодильного и морозильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

Конвекционная печь	Проверить работу теплового оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Индукционная плита	Проверить работу теплового оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Блендер стационарный	Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Миксер планетарный.	Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.
	Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Шкаф шоковой заморозки,	Проверить работу холодильного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Холодильный шкаф	Проверить работу холодильного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Лампа для карамели	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Микроволновая печь	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Ванны для растапливания шоколада	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры. Соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.
Весы электронные настольные	Проверить работу оборудования. Соблюдать требования в соответствии с инструкцией по их применению.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание экзаменационного задания с учётом 30% изменений и расписание презентации модулей экзаменационного задания. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь: Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

-перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;

- запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

- проверить правильность установки столов, положения оборудования и инструментов, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению экзаменационного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к экзаменационному заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

- применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты, приспособления;

- использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;

- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;

- обращать внимание на свой внешний вид

Нож	При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках.
Конвекционная печь	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"; Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).
Миксер планетарный	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; загрузку чаши планетарного миксера сырьём при включённом электродвигателе производить равномерно через загрузочное отверстие; соблюдать нормы загрузки оборудования; удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи лопаток, скребков и т.п.;
	осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

Блендер стационарный	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) рабочие органы, очищать использованное оборудование только после того, как оно
	остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.
Лампа для карамели	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать средства защиты рук при работе под лампой (термостойкие перчатки).
Шкаф шоковой заморозки	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать средства защиты рук при соприкосновении с холодными поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).
Индукционная плита	Соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации производителя; Использовать специальную посуду для индукционных плит. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими ручками инвентаря (рукавицы, прихватки).
Карамелизатор	Работу с горелкой проводить в хорошо проветриваемых помещениях; не работать при нарушении герметичности баллона (появление запаха газа) и механической прочности; не направлять пламя горелки на людей и легко воспламеняющиеся предметы; не направлять пламя горелки в сторону лица и кожных покровов; не оставлять включённую горелку без присмотра.

3.2. При выполнении экзаменационных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, аккуратным;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять экзаменационные задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования - прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение экзаменационного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.3. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.4. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

5.5. Привести оборудование и рабочее место в первоначальное состояние и сдать ответственному эксперту.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Кондитерское дело» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории и в помещениях площадки «Кондитерское дело» Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.

- расписание и график проведения экзаменационного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;

- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдение за выполнением экзаменационного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;
- физические перегрузки (работа на площадке стоя в течение 8 часов)

1.5. Применяемые во время выполнения экзаменационного задания средства индивидуальной защиты:

Перчатки термостойкие

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

нет

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности». Ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную санитарную одежду, обувь. Одеть китель, колпак, обувь для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения экзаменационного задания участниками экзамена, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на экзаменационной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- надеть специальную санитарную одежду, обувь;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

2.5. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.6. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении работ по оценке экзаменационных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение экзаменационного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.4. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.5. При выполнении модулей экзаменационного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.6. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;
- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.7. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной экзаменационным заданием.

3.9. При неисправности оборудования - прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.10. При наблюдении за выполнением экзаменационного задания участниками Эксперту:

- надеть специальную санитарную одежду, колпак, профессиональную обувь;
 - передвигаться по экзаменационной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги;
 - наблюдать за работой участников со стороны, не приближаться вплотную, не указывать на участника пальцем или направлением руки;
 - не разговаривать между собой;
 - не разговаривать с участниками;
 - не делать замечания участникам;
- не выходить за пределы рабочей зоны эксперта без уважительной причины, только с разрешения Главного Эксперта или его заместителя.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а также сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Работу продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на экзаменационной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов, и экзаменационной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать поврежденные

конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания экзаменационного дня Эксперт обязан:

- 5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.
- 5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.



1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 2.1 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

1.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 2.1

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности среднего профессионального образования: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 09.12.2016г; по профессии 43.01.9 Повар, кондитер, № 1569 от 09.12.2016г.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Организация и управление работой

Специалист 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.

Специалист 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 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Специалист должен знать и понимать:

- Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергиях, 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.

Специалист 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;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- 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.

Торты, пирожные, десерты

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания.
	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; • Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; • Изготавливать широкий 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; <ul style="list-style-type: none"> • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
	<ul style="list-style-type: none"> • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;
	<ul style="list-style-type: none"> • Решать проблему нехватки или замены ингредиентов; <ul style="list-style-type: none"> • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов; • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.

5 Кондитерские изделия и шоколад

	<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада; • Методы темперирования шоколада вручную; • Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий; <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним; • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара; <ul style="list-style-type: none"> • Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.
	<ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; • Работать с темным, молочным и белым шоколадом; <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Изготавливать и 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 с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности.

6 Миниатюры, порционные торты, птифур

Специалист должен знать и понимать:

- Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), 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, пtiфура;
- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания;
- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.

Специалист должен уметь:

- Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;
- Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов пtiфура;
- Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;
- Изготавливать миниатюры, порционные торты, пtiфур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе:
 - о Сухие торты и выпечку;
 - о Торты с глазурью;
 - о Шоколадную глазурь;
 - о Муссы;
 - о Наполнители;
 - о Декоративные элементы;
 - о Украшения;
 - о Фрукты.
- Презентовать миниатюры, порционные торты, пtiфур в соответствии с требованиями рынка;
- Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно.

7 Презентация образцов

Специалист должен 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 сахаром и специализированным оборудованием;
- Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.

Специалист 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, полировки, лепки шоколада;
- Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- Окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
- Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.

8 Лепка из различных материалов

Специалист должен 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.

Специалист 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, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, 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.

2. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертная оценка и объективная оценка)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет -
83 балла.

1,2, 6	A	10,5	6,5	
1,2, 3	B	9,5	7,5	
1,2, 8	C	9,5	6,5	
1,2, 5, 7	D	12,5	3,5	
1 2 4 5*5 ¹	F	11	6	

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» -

3.2. Количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена и количества и расположения рабочих места на площадке по следующей схеме:

Таблица 1 - Схема расчета количества экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	...	10
От 1 до 5	9	9	9	9	9		9
От 6 до 10		9	9	9	9		9
От 11 до 15			9	9	9		9
От 16 до 20					9		9
От 21 до 25					9		9
От 26 и более							9

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

С оборудование, не указанное в инфраструктурном листе, предоставляющее участнику преимущественные условия, по сравнению с другими участниками;

•С каркасные и поддерживающие конструкции при моделировании из марципана и сахарной пасты; скульптур из шоколада, карамели. пищевые ингредиенты, не входящие в утвержденный список сырья.

Инфраструктурный лист для КОД № 2.1 - приложение №1

world skills Russia

1.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы: **Формы участия**
Модули задания и необходимое время **Критерии оценки** **Необходимые приложения**

Количество часов на выполнение задания: 16 ч.

ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п\п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнении
День первый			
1	С - Моделирование	16	1*
2	Г - Десерт на тарелке (тайнственная корзина)	17	2*
	Заготовки на второй день		5*
День второй			
2	В - Фруктовое антреме	17	2*
3	А - Миниатюры	17	2*

4	D - Кондитерские изделия и шоколад	16	4*
---	---	----	----

- > *Время на выполнение каждого модуля участник планирует самостоятельно с учетом времени презентации.*
- > *Необходимо соблюдать общее время, затраченное на выполнение всех модулей в течение которого возможна любая очерёдность работ.*

ЗАДАНИЕ

Все изделия должны соответствовать теме

Тема должна *визуально* присутствовать во всех изделиях модулей: А, В, С, D, F.

У участников есть 16 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения работы.

Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы.

Участник получает все сырье, по заявке в день С-1 Участники планируют работу самостоятельно,

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Тема «Русские народные сказки» - (до XVII века баснь, байка) — произведение устного творчества русского народа, один из видов фольклорной прозы.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Русские сказки». **ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков. **ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для экзамена.

МОДУЛЬ А - МИНИАТЮРЫ

Участник готовит 1 вид изделий, 14 штук, из блока «Миниатюры».

Вид - выпеченного полуфабриката - указан в вариативных заданиях

- Изделия должны весить 30-45 г каждое, включая украшения.
- Все изделия одного вида должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве:
 - одна подставка - 4 шт. изделий для оценки
 - вторая подставка -10 шт. изделий для презентационного стола.

МОДУЛЬ В - ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум - 1000 г, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Основа (выпеченный п\ф) на выбор участника
- Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

Антреме для презентации:

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, в соответствии с темой. *Антреме для дегустации:*
 - Не должно быть украшено.
 - Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
 - Антреме не должно содержать замороженных компонентов.
 - Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10С.
- Подаются на подставках, предоставленных Организаторами

МОДУЛЬ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Фото фигурок будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

- Обе фигурки одного типа должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.
- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- Подача: 1 тип фигурок 2 шт. должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами демонстрационного экзамена.

МОДУЛЬ D - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

Участник должен изготовить 1 вид конфет, 14 штук и шоколадный постамент (скульптуру).

> Вид конфет (- корпусные - с двумя начинками контрастной текстуры.

- нарезные - глазированные шоколадом или трюфель отсадной с последующим погружением в шоколад) представлен в вариативном задании.

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Конфеты для презентации должны быть представлены на шоколадном постаменте (скульптуре) высотой от 30 до 60 см, выставленном на подставке 40x60 см., предоставленной Организаторами.
- Для изготовления шоколадного постаamenta (скульптуры) можно использовать молды.
- Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трёх видов шоколада.
- Десять конфет каждого вида 10x2 (всего 20 шт.) подаются на презентационном постаменте из шоколада (скульптуре).
- Четыре конфеты каждого вида 4x2 (всего 8 шт.) подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.

МОДУЛЬ F -ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ (ТАИНСТВЕННАЯ КОРЗИНА)

Приготовить 4 порции десерта на тарелке на выбор участника:

- десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов
- только холодные компоненты
- минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно)
- должен подаваться с соусом
- должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины

Участник должен выбрать и использовать три (3) ингредиента из списка пяти (5), перечень сырья представлен в вариативном задании.

Используемые ингредиенты могут входить в любой из 3 компонентов, в т.ч. в соус готового десерта. Они должны отчетливо чувствоваться.

Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30x20 см).

ТАБЛИЦА ИНГРЕДИЕНТОВ ТАИНСТВЕННОЙ КОРЗИНЫ Участник должен заполнить и сдать в день презентации модуля F

№ рабочего места _____

Регион _____

Таинственная корзина - десерт на тарелке

1

2

3

4

ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫБРАННЫЕ	ГДЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

За день до начала ДЭ (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение одного часа.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- В конце каждого дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С1 до С2.
- Время презентации каждого модуля - в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

- **ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНИКА И УСТАНОВКИ**
Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

1. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ФОТО ДЛЯ МОДУЛЯ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)



НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ

Сахар

Сироп глюкозы

Мёд

Инвертный сахар

Изомальт

Сахарная пудра

Тростниковый сахар

Лайм

Манго

Груша

Слива

Ананас

В о д к а

Красное вино сухое

Белое вино сухое

Ром светлый

Ром тёмный

Виски

Малиновый ликёр

Арахисовое масло

Подсолнечное масло

Оливковое масло

Крем-сыр

Апельсин
Грейпфрут
Банан
Яблоко зелёное
Яблоко красное
Лимон
Виноград
Малина
Миндальная мука
Миндаль с кожей целый
Миндаль без кожи целый
Миндальный слайс
Фисташки очищенные
Фисташковая паста
Фундук сырой целый
Паста фундучная
Паста миндальная
Фундук сырой измельчённый
Кедровые орехи
Арахис несолёный
Кунжут белый
Кунжут чёрный
Грецкий орех поломанный
Грецкий орех половинки

Маскарпоне
Сгущённое молоко
Сливки животные 35%
Сливки животные 33%
Сливки животные 20%
Йогурт натуральный
Молоко цельное 3,2%
Сухое молоко
Масло сливочное несолёное 82,5%
Яйцо диетическое
Сухие белки (альбумин)
Замороженное пюре маракуйя
Замороженное пюре манго
Замороженное пюре малина
Замороженное пюре клубника
Замороженное пюре красная
Замороженное пюре вишня
Замороженное пюре лайм
Шоколад белый
Шоколад молочный
Шоколад горький 53%
Шоколад горький 70%
Какао-порошок

Кокос тёртый мелкий Пекан целый
Кешью
Амаретто
Бренди
Кальвадос
Бейлиз
Куантро
Шампанское белое брют

Имбирь свежий

Имбирь засахаренный Корица молотая
(палочки) Соль мелкая
Цукаты апельсина Цукаты киви
Цукаты ананаса
Изюм
Чернослив
Курага
Инжир
Финики
Бasilik свежий Тимьян свежий
Лемонграсс свежий Мята свежая Бадьян
Ваниль стручки Мускатный орех
Марципан 33%
Сахарная паста "Model Past" Крахмал
картофельный Крахмал кукурузный
Абрикосовый джем
Желатин листовой Желатин порошок
Пекарский порошок Пектин Агар-агар
Кофейный экстракт Кофе натуральный
молотый
Какао-паста
Какао-масло
Пralине
Вишня свежемороженая
Черника свежемороженая
Малина свежемороженая
Красная смородина
свежемороженая

Мука пшеничная высший сорт Мука пшеничная твёрдых сортов Чай чёрный Чай зелёный Дрожжи свежие
Кокосовое молоко Вафельная крошка Винный уксус
Декстроза

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль А - Миниатюры - 17

Ж10,5 / О 6,5

Работа:

Ж Подготовка инструментов и оборудования 0,5

Ж Базовая подготовка необработанных продуктов/материалов 0,5

О Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ 0,5

1 Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5

Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

1

О Предоставление информации о наличии аллергенов (заполнение формы) 0,5

Ж Техника работы с кондитерским мешком

1

О Отражение темы

1

Ж Рабочий процесс

1,5

Презентация:

Ж Текстура

2

Ж Вкус

2

Ж Отделка	1
Ж Декорирование	1
Ж Общее впечатление	0,5
О Количество	1
О Подобие	1
О Вес	1
1	Время подачи 1

Модуль В - Фруктовый антреме - 17 **Ж9,5 / О 7,5**

Работа:

Ж Подготовка инструментов и оборудования 0,5

Ж Базовая подготовка не обработанных материалов/ингредиентов

1

О Портфолио

0,5

1 Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ

1

О Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5

Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

1

Ж Технологический процесс

2

О Отражение темы

1

Презентация:	
J Общее впечатление	1
J Текстура	2
J Вкус	2
1 Наличие четко выраженного фруктового вкуса	
1	
O Вес	0.5
O Температура подачи антреме	2
O Время	1

Модуль С - Моделирование (таинственное задание) - 16

J9,5/ O 6,5

Работа:	
O Время подачи	0,5
1 Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	
1	
O Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
J Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	
0,5	
J Технологический процесс	1
O Отражение темы	1

Презентация:	
Ж Формовка	2
Ж Креативность	1
Ж Г армоничность	1
Ж Общее впечатление	2
Ж Окрашивание, сочетание цвета	2
О Количество	0,5
О Вес	1
О Идентичность	2

Модуль D - Кондитерские изделия и шоколад - 16 J12,5 / 03,5 Работа:

О Время подачи	0.5
О Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0,5
1 Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	
1	
Ж Технологический процесс	1
Презентация:	
Ж Темперирование/блеск	2
Ж Техника формовки/отделки	2
Ж Общее впечатление (конфеты	вместе спостаментом)

1		
J	Техники (постамент - сложность)	1
1	Использование 3х видов темперированного шоколада	
0,5		
J	Отражение темы (вместе постамент и конфеты)	
1		
J	Текстура начинки	2
J	Вкус	2
O	Количество	0,5
1		Вес 0,5
Модуль F - Тайное задание - десерт на тарелке - 17 J11/ O 6 Работа:		
J	Подготовка инструментов и оборудования	
1		
J	Базовая подготовка необработанных материалов/ингредиентов	1
1	Работа в соответствии требованиями ТБ и ОТ	
1		
1	Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
J	Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	
1		
O	Время подачи	0,5
J	Технологический процесс	1

Презентация:

J Общее впечатление	2
J Оригинальность дизайна	1
J Текстура всех ингредиентов (баланс)	2
J Вкус общий (всех ингредиентов -баланс)	2
O Количество	1
O Отражение темы	1
O Идентичность 4 порций	2

1.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
	9.00-13.00	Трансфер участников и экспертов на место проведения ДЭ. Заседание экспертов (работа с оценочными критериями). Работа с участниками ДЭ. Знакомство с заданием экспертов и участников ДЭ.
С-1	13.00-14.00	Обед

14.00-17.00	Знакомство с рабочей площадкой и оборудованием участников демонстрационного экзамена. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж - тренинг.
17.00-18.00	Ужин
18.00-20.00	Совещание экспертного сообщества. Организация площадки для работы. Подготовка сырья.

План работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	8:00 - 9:00	Брифинг, Инструктаж по ТБ и ОТ, подготовка рабочего места
	9:00-13:00	Выполнение элементов задания ДЭ Презентация модуля С
	13:00-14:00	Обед
	14:00 - 15:50	Выполнение элементов задания ДЭ
	17:50 - 18:00	Презентация модуля F
	18:00 - 18:30	Уборка рабочих мест
	18:30 - 20:30	Работа экспертов

План работы участников и экспертов день С 2:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С2	8:00 - 9:00	Брифинг, Инструктаж по ТБ и ОТ, подготовка рабочего места
	9:00-13:00	Выполнение элементов задания ДЭ
	12:50 - 13:00	Презентация модуля В
	13:00-14:00	Обед
	14:00 - 15:50	Выполнение элементов задания ДЭ
	17:50 - 18:00	Презентация модуля А, Д
	18:00 - 18: 30	Уборка рабочих мест

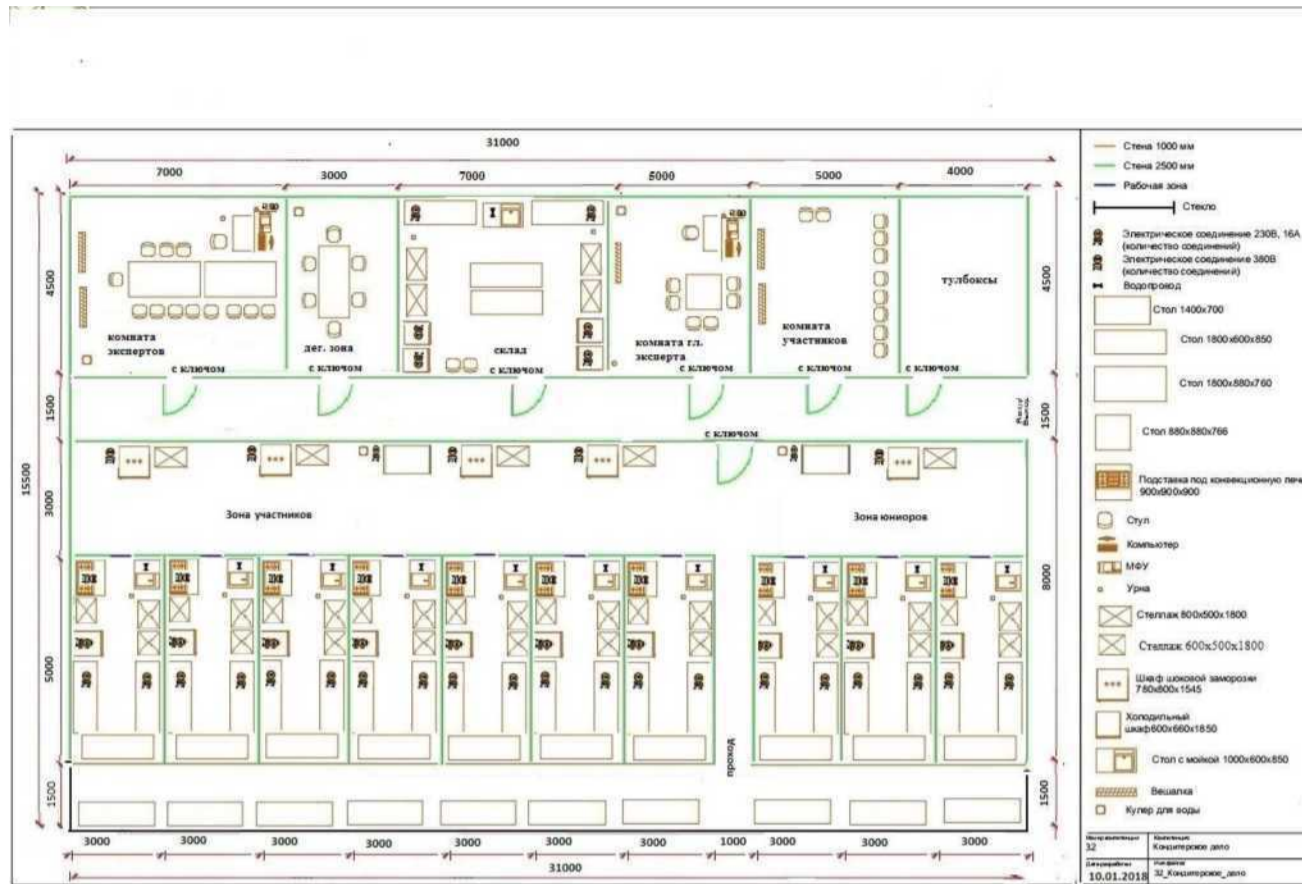
Работа экспертов

18:30 - 21:00 План проведения демонстрационного экзамена корректируется Главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке для проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

1.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

Россия

Компетенция: Кондитерское дело Номер компетенции: 32 Дата разработки: «22» октября 2018 г. План застройки площадки:



2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

2.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности среднего профессионального образования: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 09.12.2016г; по профессии 43.01.9 Повар, кондитер, № 1569 от 09.12.2016г.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Организация и управление работой

Специалист 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.

Специалист 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 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Специалист должен знать и понимать:

- 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;

- 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.

Специалист 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;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- 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.

Торты, пирожные, десерты

- 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.
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания.

	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; • Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; • Изготавливать широкий 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; <ul style="list-style-type: none"> • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
	<ul style="list-style-type: none"> • Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;
	<ul style="list-style-type: none"> • Решать проблему нехватки или замены ингредиентов; <ul style="list-style-type: none"> • Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов; • Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.

- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- Методы темперирования шоколада вручную;
- Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
 - 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;
- Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;
 - Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

	<ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; • Работать с темным, молочным и белым шоколадом; <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Изготавливать и 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 с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности.

6 Миниатюры, порционные торты, птифура

Специалист должен знать и понимать:

- Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), 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.

Специалист должен уметь:

- Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;
- Изготовить широкий 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:
 - о Сухие торты и выпечку;
 - о Торты с глазурью;
 - о Шоколадную глазурь;
 - о Муссы;
 - о Наполнители;
 - о Декоративные элементы;
 - о Украшения;
 - о Фрукты.
- Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;
- Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно.

7 Презентация образцов

Специалист должен 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 сахаром и специализированным оборудованием;
- Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.

Специалист 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, полировки, лепки шоколада;
- Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- Окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
- Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.

8 Лепка из различных материалов

Специалист должен 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.

Специалист 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, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, 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.

3. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертная оценка и объективная оценка)
Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет - 49 баллов.

1, 2, 6	B	10	7,0	
1,2, 8	C	9,5	6,5	
1,2, 5, 7	D	12,5	3,5	

4. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» -

3.2. Количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена и количества и расположения рабочих места на площадке по следующей схеме:

Таблица 1 - Схема расчета количества экспертов для проведения демонстрационного

экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	...	10
От 1 до 5	9	9	9	9	9		9
От 6 до 10		9	9	9	9		9
От 11 до 15			9	9	9		9
От 16 до 20					9		9
От 21 до 25					9		9
От 26 и более							9

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

^ оборудование, не указанное в инфраструктурном листе, предоставляющее участнику преимущественные условия, по сравнению с другими участниками;

•S каркасные и поддерживающие конструкции при моделировании из марципана и сахарной пасты; скульптур из шоколада, карамели.

пищевые ингредиенты, не входящие в утвержденный список сырья.

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3 - приложение №2

world skills Russia

2.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

(образец)

Задание включает в себя следующие разделы: Формы участия

Модули задания и необходимое время Критерии оценки Необходимые

приложения Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п\п модуля	Наименование	Максимальный балл	Время на выполнении
1	В - Антреме	17	3*
2	С - Моделирование	16	1*
3	Д - Кондитерские изделия и шоколад	16	4*

- > *Время на выполнение каждого модуля участник планирует самостоятельно с учетом времени презентации.*
- > *Необходимо соблюдать общее время, затраченное на выполнение всех модулей в течение которого возможна любая очерёдность работ.*

ЗАДАНИЕ

Все изделия должны соответствовать теме

Тема должна *визуально* присутствовать во всех изделиях модулей: В, С, Д.

У участников есть 8 часов, распределенных на 1 день для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы.

Участник получает все сырье, по заявке в день С-1

Участники планируют работу самостоятельно,

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Тема «Русские народные сказки» - (до XVII века баснь, байка) — произведение устного творчества русского народа, один из

видов фольклорной прозы.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или

внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Русские сказки». **ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков. **ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для экзамена.

МОДУЛЬ В - ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ

Участник должен приготовить два (2) антреме (одинаковых) любой формы и состава.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум - 1000 г, без украшений.
- Изделие должно иметь фруктово/ягодный вкус.
- Оба антреме должны быть покрыты (заглазированы) с использованием любой техники и рецепта, не допускается обрызгивание велюром.

Антреме для презентации:

- Подается на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
- При изготовлении постаumenta можно использовать любые техники работы с изомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
- Постамент и антреме должны дополнять друг друга и отражать тему.
- Использование форм и/или молдов разрешено.
- Для презентации сахарный постамент с антреме устанавливается на плоскую подставку размером 30X30 см.

Антреме для дегустации:

- Не должно быть украшено, подается на подставке 30X30 см.
- Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- Антреме не должно содержать замороженных компонентов.

- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал от +4 до +10 °С.

МОДУЛЬ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа.

Фото фигурки будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.

- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- Подача: 2 шт. поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами демонстрационного экзамена.

МОДУЛЬ D - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

Участник должен изготовить 1 вид конфет - 14 шт. и шоколадный постамент (скульптуру).

конфет будет указан в комплектах заданий

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Десять конфет подаются на презентацию на акриловой подложке
- Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

За день до начала экзамена (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение одного часа.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- В конце дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в ванну для разогрева шоколада в ночь с С-1 до С1.
- Время презентации каждого модуля - в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

Профессиональные инструменты и формы, необходимые для работы предоставляются организаторами.

2. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ФОТО ДЛЯ МОДУЛЯ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ

ЗАДАНИЕ)



НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ

Сахар

Сироп глюкозы Мёд

Инвертный сахар Изомальт

Сахарная пудра Тростниковый

сахар

Лайм

Манго

Груша

Слива

Ананас

Апельсин

Грейпфрут

Банан

Яблоко зелёное Яблоко красное

Лимон Виноград Малина

Миндальная мука

Миндаль с кожей целый Миндаль без кожи

целый Миндальный слайс Фисташки

очищенные Фисташковая паста Фундук

сырой целый Паста фундучная Паста

миндальная Фундук сырой измельчённый

Кедровые орехи Арахис несолёный Кунжут

белый Кунжут чёрный Грецкий орех

поломанный Грецкий орех половинки

В о д к а

Красное вино сухое Белое вино сухое

Ром светлый Ром тёмный Виски

Малиновый ликёр

Арахисовое масло

Подсолнечное масло Оливковое масло

Крем-сыр

Маскарпоне Сгущённое молоко

Сливки животные 35%

Сливки животные 33%

Сливки животные 20%

Йогурт натуральный Молоко цельное

3,2%

Сухое молоко

Масло сливочное несолёное 82,5%

Яйцо диетическое

Сухие белки (альбумин)

Замороженное пюре маракуйя

Замороженное пюре манго Замороженное

пюре малина Замороженное пюре клубника

Замороженное пюре красная смородина

Замороженное пюре вишня Замороженное

пюре лайм

Шоколад белый

Шоколад молочный Шоколад горький 53%

Шоколад горький 70%

Какао-порошок

Кокос тёртый мелкий Пекан целый

Кешью

Амаретто

Бренди

Кальвадос

Бейлиз

Куантро

Шампанское белое брют

Имбирь свежий

Имбирь засахаренный Корица молотая

(палочки) Соль мелкая

Цукаты апельсина Цукаты киви Цукаты

ананаса

Изюм

Чернослив

Курага

Инжир

Финики

Бasilik свежий Тимьян свежий

Лемонграсс свежий Мята свежая Бадьян

Ваниль стручки Мускатный орех

Марципан 33%

Сахарная паста "Model Past" Крахмал

картофельный Крахмал кукурузный

Абрикосовый джем

Желатин листовой Желатин порошок

Пекарский порошок Пектин Агар-агар

Кофейный экстракт Кофе натуральный

молотый

Какао-паста

Какао-масло

Пralине

Вишня свежемороженая

Черника свежемороженая

Малина свежемороженая

Красная смородина

свежемороженая

Мука пшеничная высший сорт Мука пшеничная твёрдых сортов Чай чёрный Чай зелёный Дрожжи свежие
Кокосовое молоко Вафельная крошка Винный уксус
Декстроза

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Модуль В - Фруктовый антреме - 17 **J10/ O 7,0**

Работа:

J Подготовка инструментов и оборудования 0,5

J Базовая подготовка необработанных материалов/ингредиентов 1

O Портфолио **0,5**

1 **Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ**

1

1 **Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5**

J Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

1

J Технологический процесс **2**

Презентация:

J Креативность **1**

О Отражение темы	0.5
Ж Общее впечатление (антреме вместе с постаментом из карамели)	
0.5	
Ж Текстура	2
Ж Вкус	2
О Наличие четко выраженного фруктового вкуса	0.5
О Вес	0.5
О Температура подачи антреме	2
О Время	1
О Высота постамента	0,5

Модуль С - Моделирование (тайнственное задание) - 16

Ж9,5/ О 6,5

Работа:

О Время подачи	0,5
<u>О</u> Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0.5
<u>О</u> Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
<u>Ж</u> Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5

Ж Технологический процесс

<u>Презентация:</u>	1
О Отражение темы	1
Ж Формовка	2
Ж Креативность	1
Ж Г армоничность	1
Ж Общее впечатление	2
Ж Окрашивание, сочетание цвета	2
О Количество	1
О Вес	1
О Идентичность	2

Модуль D - Кондитерские изделия и шоколад - 16 Ж12,5 / 03,5 Работа:

О Время подачи **0.5**

О Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ 0,5

О Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5

Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

0,5

Ж Технологический процесс **1**

Презентация:	
Ж Т емперирование/блеск	2
Ж Т ехника формовки/отделки	2
Ж Общее впечатление	1
Ж Стиль	1
Ж Отражение темы	1
Ж Т екстура начинки	2
Ж Вкус	2
О Использование 2 видов начинок	1
О Количество	0,5
О Вес	0,5

2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С-1	9.00-13.00	Трансфер участников и экспертов на место проведения ДЭ. Заседание экспертов (работа с оценочными критериями). Работа с участниками ДЭ. Знакомство с заданием экспертов и участников ДЭ.
	13.00-14.00	Обед
	14.00-17.00	Знакомств с рабочей площадкой и оборудованием участников демонстрационного экзамена. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж -
	17.00-18.00	Ужин
	18.00-20.00	Совещание экспертного сообщества. Организация площадки для работы. Подготовка сырья.

лан работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	8:00 - 9:00	Брифинг, Инструктаж по ТБ и ОТ, подготовка рабочего места
	9:00-13:00	Выполнение элементов задания ДЭ, презентация модуля С
	13:00-14:00	Обед
	14:00 - 18:00	Выполнение элементов задания ДЭ/ Презентация модулей В, D
	18:00 - 18:30	Уборка рабочих мест
	18:30 - 19:00	Работа экспертов

План проведения демонстрационного экзамена корректируется Главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке для проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

2.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

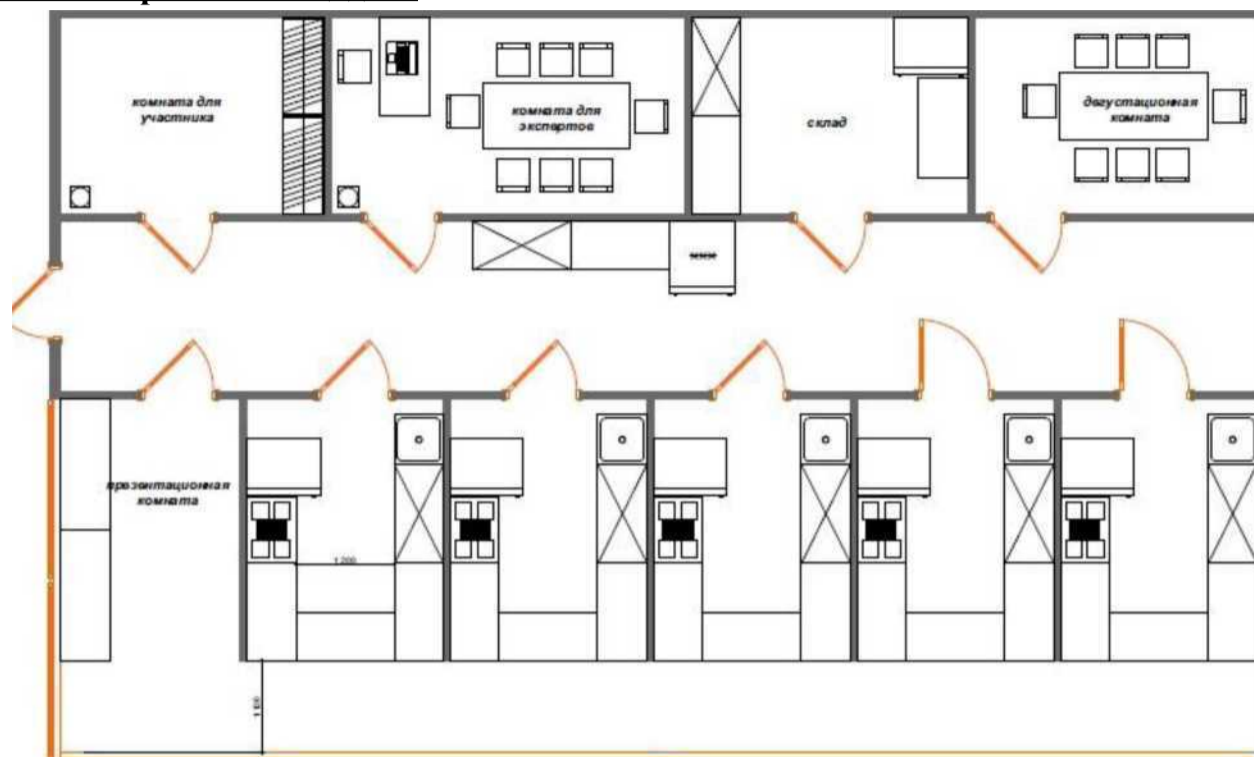
Россия

Компетенция: Кондитерское дело

Номер компетенции: 32

Дата разработки: «22» октября 2018 г.

План застройки площадки:



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

3.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.2

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности среднего профессионального образования: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 09.12.2016г; по профессии

43.01.9 Повар, кондитер, № 1569 от 09.12.2016г.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Организация и управление работой

Специалист 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.

Специалист 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 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Специалист должен знать и понимать:

- 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;
- 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.

Специалист 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;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- 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.

Торты, пирожные, десерты

- 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.
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания.

- Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;
- Изготавливать широкий 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.

- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;

- Решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
 - Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов;
- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.

5 Кондитерские изделия и шоколад

- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- Методы темперирования шоколада вручную;
- Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
 - 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;
- Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;
 - Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

- Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, 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;
 - Изготавливать и 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 с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности.

6 Миниатюры, порционные торты, пtifур

Специалист должен знать и понимать:

- Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), 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.

Специалист должен уметь:

- Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;
- Изготовить широкий 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:
 - Сухие торты и выпечку;
 - 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 Презентация образцов

Специалист должен 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 сахаром и специализированным оборудованием;
- Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.

Специалист 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, полировки, лепки шоколада;
- Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- Окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
- Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.

8 Лепка из различных материалов

Специалист должен 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.

Специалист 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, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, 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.

4. Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертная оценка и объективная оценка)
Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет - 49 баллов.

1, 2, 6	B	11	6,0	
1,2, 8	C	9,5	6,5	
1,2, 5, 7	D	12,5	3,5	

5. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» -

3.2. Количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена и количества и расположения рабочих места на площадке по следующей схеме:

Таблица 1 - Схема расчета количества экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	...	10
От 1 до 5	9	9	9	9	9		9
От 6 до 10		9	9	9	9		9
От 11 до 15			9	9	9		9
От 16 до 20					9		9
От 21 до 25					9		9
От 26 и более							9

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

^ оборудование, не указанное в инфраструктурном листе, предоставляющее участнику

преимущественные условия, по сравнению с другими участниками;

•S каркасные и поддерживающие конструкции при моделировании из марципана и сахарной пасты; скульптур из шоколада, карамели. пищевые ингредиенты, не входящие в утвержденный список сырья.

3.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы: Формы участия
Модули задания и необходимое время Критерии оценки
Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ

Модули и время сведены в таблице 1 Таблица 1.

№ п\п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнени е
1	В - Антреме	17	3*
2	С - Моделирование	16	1*
3	Д - Кондитерские изделия и шоколад	16	4*
<p>> <i>Время на выполнение каждого модуля участник планирует самостоятельно с учетом времени презентации.</i></p> <p>> <i>Необходимо соблюдать общее время, затраченное на выполнение всех модулей в течение которого возможна любая очерёдность работ.</i></p>			

ЗАДАНИЕ

Все изделия должны соответствовать теме

Тема должна *визуально* присутствовать во всех изделиях модулей: В, С, Д. У участников есть 8 часов, распределенных на 1 день для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы.

Участник получает все сырье, по заявке в день С-1 Участники планируют работу самостоятельно.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Тема «Русские народные сказки» - (до XVII века басня, байка) — произведение устного творчества русского народа, один из видов фольклорной прозы.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Русские сказки».

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков.

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий, подготовленных для экзамена.

МОДУЛЬ В - ФРУКТОВОЕ АНТРЕМЕ

Участник должен приготовить одно (1) фруктовое антреме любой формы и содержания.

- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум - 1000 г, с украшением.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
- Основа (выпеченный п\ф) на выбор участника.
- Антреме должно быть покрыто снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

Антреме

- Должно иметь небольшой декор из шоколада, в соответствии с темой.

Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.

- Антреме не должно содержать замороженных компонентов.
- Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10 С.
- Подаются на подставках, предоставленных Организаторами

МОДУЛЬ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Фото фигурки будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.
- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.
- Подача: 2 шт. поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами демонстрационного экзамена.

МОДУЛЬ D - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД Участник должен изготовить 1 вид конфет - 14 шт. и шоколадный постамент (скульптуру).

конфет будет указан в комплектах заданий

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Нельзя использовать готовые переводные листы.
- Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трёх видов шоколада.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.
- Десять конфет подаются на презентационном постаменте из шоколада (скульптуре).
- Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.
- Шоколадный постамент (скульптура) изготавливается высотой 30 - 40 см, выставляется на подставке 30x30 см., предоставленной Организаторами.
- Для изготовления шоколадного постамент (скульптуры) можно использовать молды.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

За день до начала экзамена (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

- **Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение одного часа.**
- **Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.**
- **В конце дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.**
- **Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в ванну для разогрева шоколада в ночь с С-1 до С1.**
- **Время презентации каждого модуля - в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.**

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

Профессиональные инструменты и формы, необходимые для работы предоставляются организаторами.

3. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ФОТО ДЛЯ МОДУЛЯ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)



НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ

Сахар

Сироп глюкозы Мёд

Инвертный сахар Изомальт

Сахарная пудра Тростниковый

сахар

Лайм

Манго

Груша

Слива

Ананас

Апельсин

Грейпфрут

Банан

Яблоко зелёное Яблоко красное

Лимон Виноград Малина

Миндальная мука

Миндаль с кожей целый Миндаль без

кожи целый Миндальный слайс

Фисташки очищенные Фисташковая

паста Фундук сырой целый Паста

фундучная Паста миндальная Фундук

сырой измельчённый Кедровые орехи

Арахис несолёный Кунжут белый

Кунжут чёрный Грецкий орех

поломанный

Водка

Красное вино сухое Белое вино

сухое Ром светлый Ром тёмный

Виски

Малиновый ликёр

Арахисовое масло

Подсолнечное масло Оливковое

масло

Крем-сыр

Маскарпоне Сгущённое молоко

Сливки животные 35%

Сливки животные 33%

Сливки животные 20%

Йогурт натуральный Молоко

цельное 3,2%

Сухое молоко

Масло сливочное несолёное 82,5%

Яйцо диетическое

Сухие белки (альбумин)

Замороженное пюре маракуйя

Замороженное пюре манго

Замороженное пюре малина

Замороженное пюре клубника Замороженное пюре

красная смородина Замороженное пюре вишня

Замороженное пюре лайм

Шоколад белый

Шоколад молочный Шоколад горький 53%

Шоколад горький 70%

Грецкий орех половинки Кокос
тёртый мелкий Пекан целый Кешью
Амаретто
Бренди
Кальвадос
Бейлиз
Куантро
Шампанское белое брют

Имбирь свежий

Имбирь засахаренный Корица молотая
(палочки) Соль мелкая Цукаты
апельсина Цукаты киви Цукаты
ананаса
Изюм
Чернослив
Курага
Инжир
Финики
Бasilik свежий Тимьян свежий
Лемонграсс свежий Мята свежая
Бадьян
Ваниль стручки Muskatный орех
Марципан 33%
Сахарная паста "Model Past" Крахмал
картофельный Крахмал кукурузный
Абрикосовый джем
Желатин листовой Желатин порошок
Пекарский порошок Пектин Агар-агар
Какао-порошок
Какао-паста
Какао-масло
Пралине
Вишня свежемороженая
Черника свежемороженая
Малина свежемороженая
Красная смородина
свежемороженая

Кофейный экстракт
Кофе натуральный молотый
Мука пшеничная высший сорт
Мука пшеничная твёрдых сортов
Чай чёрный
Чай зелёный
Дрожжи свежие
Кокосовое молоко
Вафельная крошка
Винный уксус
Декстроза

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль В - Фруктовое антреме - 17 J11 / О 6 Работа:

J Подготовка инструментов и оборудования 0,5

J Базовая подготовка необработанных материалов/ингредиентов 0,5

О Портфолио 0,5

1 Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ

1

О Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5

J Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

1

Ж Технологический процесс	2
О Отражение темы	0,5
Презентация:	
Ж Общее впечатление	1
Ж Креативность	1
Ж Стиль	1
Ж Текстура	2
Ж Вкус	2
1 Наличие четко выраженного фруктового вкуса	
1	
О Вес	0.5
О Температура подачи антреме	1
О Время	1

Модуль С - Моделирование (таинственное задание) - 16

Ж9,5/ О 6,5

Работа:

О Время подачи	0,5
1 <u>Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ</u>	
1	
<u>О Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5</u>	
<u>Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5</u>	

Ж Технологический процесс	1
О Отражение темы	1
Презентация:	
Ж Формовка	2
Ж Креативность	1
Ж Г армоничность	1
Ж Общее впечатление	2
Ж Окрашивание, сочетание цвета	2
О Количество	0,5
О Вес	1
О Идентичность	2
Модуль D - Кондитерские изделия и шоколад - 16	Ж12,5 / 03,5
Работа:	
О Время подачи	0.5
<u>О Работа в соответствии с _____ требованиями ТБ и ОТ</u>	
<u>0,5</u>	
<u>1 Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5</u>	
<u>Ж Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии</u>	
<u>1</u>	
Ж Технологический процесс	1
Презентация:	
Ж Темперирование/блеск	2

Ж Техника формовки/отделки	2
Ж Общее впечатление (конфеты вместе с постаментом)	1
Ж Техники (постамент - сложность)	1
1	<u>Использование 3х видов темперированого шоколада</u>
0,5	
Ж Отражение темы (вместе с постамент и конфеты)	1
Ж Текстура начинки	2
Ж Вкус	2
О Количество	0,5
О Вес	0,5

3.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
--	-------	-------------

С-1	9.00-13.00	Трансфер участников и экспертов на место проведения ДЭ. Заседание экспертов (работа с оценочными критериями). Работа с участниками ДЭ. Знакомство с заданием экспертов и участников ДЭ.
	13.00-14.00	Обед
	14.00-17.00	Знакомство с рабочей площадкой и оборудованием участников демонстрационного экзамена. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж - тренинг.
	17.00-18.00	Ужин
	18.00-20.00	Совещание экспертного сообщества. Организация площадки для работы. Подготовка сырья.

лан работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	8:00 - 9:00	Брифинг, Инструктаж по ТБ и ОТ, подготовка рабочего места
	9:00-13:00	Выполнение элементов задания ДЭ, презентация модуля С

13:00-14:00	Обед
14:00 - 18:00	Выполнение элементов задания ДЭ/ Презентация модулей В, Д
18:00 - 18:30	Уборка рабочих мест
18:30 - 19:00	Работа экспертов

План проведения демонстрационного экзамена корректируется Главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке для проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

3.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс

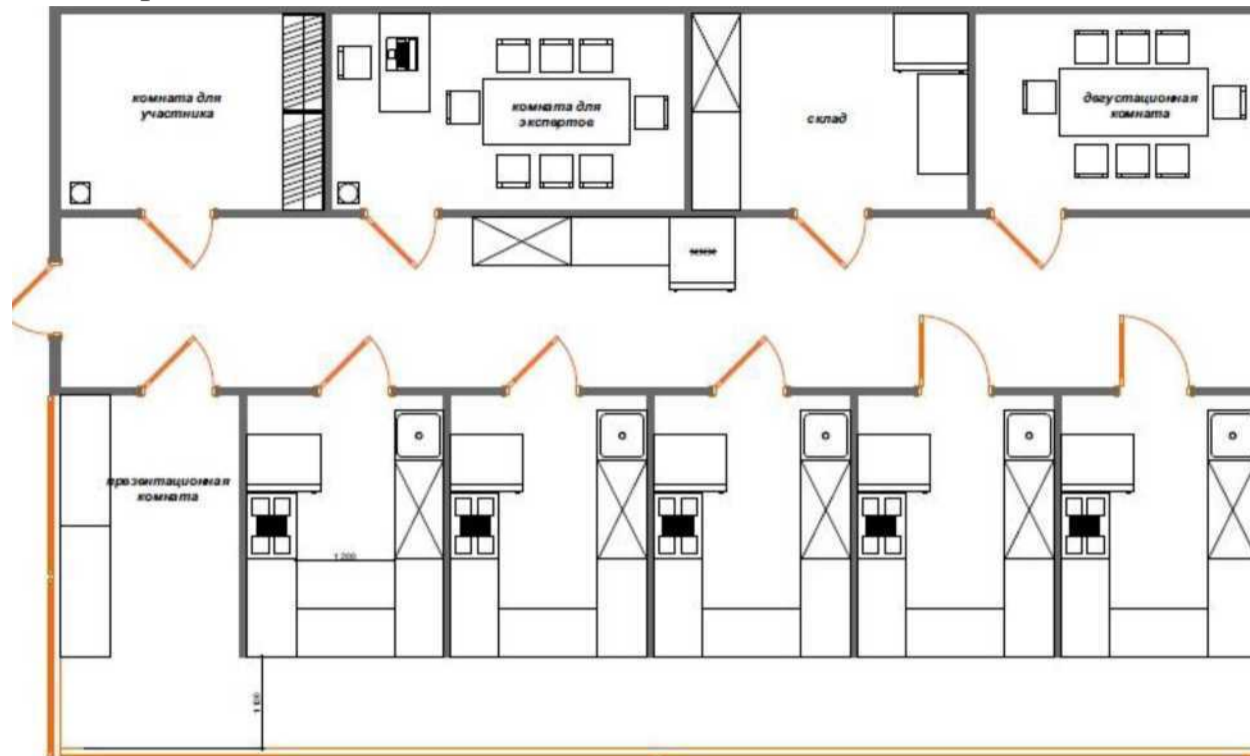
Россия

Компетенция: Кондитерское дело

Номер компетенции: 32

Дата разработки: «22» октября 2018 г.

План застройки площадки:



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.1 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

4.1. Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.1

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности среднего профессионального образования: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № 1565 от 09.12.2016г; по профессии

43.01.9 Повар, кондитер, № 1569 от 09.12.2016г.

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемый в рамках комплекта оценочной документации.

Организация и управление работой

Специалист 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.

Специалист 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 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Специалист должен знать и понимать:

- 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;
- 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.

Специалист 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;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- 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.

Торты, пирожные, десерты

- 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.
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания.

- Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;
- Изготавливать широкий 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.

- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;

- Решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
 - Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов;
- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.

5 Кондитерские изделия и шоколад

- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- Методы темперирования шоколада вручную;
- Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
 - 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;
- Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;
 - Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

	<ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; • Работать с темным, молочным и белым шоколадом; <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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; • Изготавливать и 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 с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности.

6 Миниатюры, порционные торты, птифур

Специалист должен знать и понимать:

- o Сухие торты и выпечку;
 - o Торты с глазурью;
 - o Шоколадную глазурь;
 - o Муссы;
 - o Наполнители;
 - o Декоративные элементы;
 - o Украшения;
 - o Фрукты.
- Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;
 - Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно.

7 Презентация образцов

Специалист должен 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 сахаром и специализированным оборудованием;
- Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.

Специалист 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, полировки, лепки шоколада;
- Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;

- Окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
- Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.

8 Лепка из различных материалов

Специалист должен 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.

Специалист 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, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, 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.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертная оценка и объективная оценка)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет - 49 баллов.

1, 2, 6	A	10,5	6,5	
1,2, 8	C	9,5	6,5	
1,2, 5, 7	D	12,5	3,5	

6. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания

3.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» -

3.2. Количество экспертов рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена и количества и расположения рабочих места на площадке по следующей схеме:

Таблица 1 - Схема расчета количества экспертов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Количество постов-рабочих мест \ Количество студентов	1	2	3	4	5	...	10
От 1 до 5	9	9	9	9	9		9
От 6 до 10		9	9	9	9		9
От 11 до 15			9	9	9		9
От 16 до 20					9		9
От 21 до 25					9		9
От 26 и более							9

4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

^ оборудование, не указанное в инфраструктурном листе, предоставляющее участнику преимущественные условия, по сравнению с другими участниками;

•S каркасные и поддерживающие конструкции при моделировании из марципана и сахарной пасты; скульптур из шоколада, карамели.



4.2. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» (образец)

Задание включает в себя следующие разделы: Формы участия

Модули задания и необходимое время Критерии оценки Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 8 ч.

ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п\п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнени е
1	А - Миниатюры	17	3*
2	С - Моделирование	16	1*
3	Д - Кондитерские изделия и шоколад	16	4*

> *Время на выполнение каждого модуля участник планирует самостоятельно с учетом времени презентации.*

> *Необходимо соблюдать общее время, затраченное на выполнение всех модулей в течение которого возможна любая очередность работ.*

ЗАДАНИЕ

Все изделия должны соответствовать теме

Тема должна визуально присутствовать во всех изделиях модулей: А, С,

Д.

У участников есть 8 часов, распределенных на 1 день для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы.

Участник получает все сырье, по заявке в день С-1

Участники планируют работу самостоятельно,

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Тема «Русские народные сказки» - (до XVII века басня, байка) — произведение устного творчества русского народа, один из видов фольклорной прозы.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа

воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Русские сказки». ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков. ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для экзамена.

МОДУЛЬ А - МИНИАТЮРЫ

Участник готовит 2 вида изделий, по 14 штук каждого вида, из блока «Миниатюры». Изделия должны быть разные. Виды (2) выпеченного полуфабриката будут указаны в комплектах заданий.

- > *Один вид - изделия должны содержать минимум три (3) компонента* Должна быть продемонстрирована техника работы с кондитерским мешком.
- > *Второй вид - изделия обязательно чем-то покрыты (вельюр, глазурь, гляссаж)*
- Изделия должны весить 30-45 г каждое, включая украшения.
- Все изделия одного вида должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на предоставленных организаторами подставках в следующем количестве:
 - одна подставка - 2x4 шт. (8 шт.) изделий для оценки
 - вторая подставка - 2x10 шт. (20 шт.) изделий для презентационного стола.

МОДУЛЬ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа.
Фото фигурки будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.

- **Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.**
- **Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).**
- **Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.**
- **Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.**
- **Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.**
- **Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.**
- **Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).**
- **Никаких лаков не допускается.**
- **Подача: 2 шт. поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами демонстрационного экзамена.**

МОДУЛЬ D - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД

Участник должен изготовить 1 вид конфет - 14 шт. и шоколадный постамент (скульптуру).

конфет будет указан в комплектах заданий

- **Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.**
- **Нельзя использовать готовые переводные листы.**
- **Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трёх видов шоколада.**
- **Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.**
- **Десять конфет подаются на презентационном постаменте из шоколада (скульптуре).**

- Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами.
- Шоколадный постамент (скульптура) изготавливается высотой 30 - 40 см, выставляется на подставке 30x30 см., предоставленной Организаторами.
- Для изготовления шоколадного постамента (скульптуры) можно использовать молды.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

За день до начала экзамена (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.

- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение одного часа.
- Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
- В конце дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценен.
- Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в ванну для разогрева шоколада в ночь с С-1 до С1.
- Время презентации каждого модуля - в десятиминутный интервал, согласно расписанию, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

Профессиональные инструменты и формы, необходимые для работы предоставляются организаторами.

4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ФОТО ДЛЯ МОДУЛЯ С - МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ

ЗАДАНИЕ)



НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ

Сахар
Сироп глюкозы Мёд
Инвертный сахар Изомальт Сахарная пудра
Тростниковый сахар

Лайм
Манго
Груша
Слива

Ананас
Апельсин
Грейпфрут
Банан
Яблоко зелёное Яблоко красное
Лимон Виноград Малина
Миндальная мука
Миндаль с кожей целый Миндаль без кожи
целый Миндальный слайс Фисташки
очищенные Фисташковая паста Фундук
сырой целый Паста фундучная Паста
миндальная Фундук сырой измельчённый
Кедровые орехи Арахис несолёный Кунжут
белый Кунжут чёрный
Крем-сыр
Маскарпоне Сгущённое молоко
Сливки животные 35%
Сливки животные 33%
Сливки животные 20%
Йогурт натуральный Молоко цельное
3,2%
Сухое молоко
Масло сливочное несолёное 82,5%
Яйцо диетическое
Сухие белки (альбумин)
Замороженное пюре маракуйя
Замороженное пюре манго Замороженное
пюре малина Замороженное пюре клубника
Замороженное пюре красная смородина
Замороженное пюре вишня Замороженное
пюре лайм

Шоколад белый
Шоколад молочный Шоколад горький 53%

Водка
Красное вино сухое Белое вино сухое Ром
светлый Ром тёмный Виски
Малиновый ликёр

Арахисовое масло

Подсолнечное масло Оливковое масло

Грецкий орех поломанный Грецкий орех
половинки Кокос тёртый мелкий Пекан
целый Кешью
Амаретто
Бренди
Кальвадос
Бейлиз
Куантро
Шампанское белое брют

Имбирь свежий

Имбирь засахаренный Корица молотая
(палочки) Соль мелкая
Цукаты апельсина Цукаты киви Цукаты
ананаса
Изюм
Чернослив
Курага
Инжир
Финики
Базилик свежий Тимьян свежий
Лемонграсс свежий Мята свежая Бадьян
Ваниль стручки Мускатный орех
Марципан 33%
Сахарная паста "Model Past" Крахмал
картофельный Крахмал кукурузный
Абрикосовый джем
Желатин листовой Желатин порошок
Пекарский порошок
Шоколад горький 70%
Какао-порошок
Какао-паста
Какао-масло
Пралине
Вишня свежемороженая
Черника _____ свежемороженая
Малина _____ свежемороженая
Красная _____ смородина
свежемороженая

Пектин

Агар-агар

Кофейный экстракт

Кофе натуральный молотый

Мука пшеничная высший сорт

Мука пшеничная твёрдых сортов

Чай чёрный

Чай зелёный

Дрожжи свежие

Кокосовое молоко

Вафельная крошка

Винный уксус

Декстроза

КРИТЕРИИ

ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль А - Миниатюры - 17 J10,5 / O 6,5

Работа:

J Подготовка инструментов и оборудования 0,5

J Базовая подготовка необработанных продуктов/материалов 0,5

O Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ 0,5

1 Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5

J Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии

1

O Предоставление информации о наличии аллергенов (заполнение формы) 0,5

Д Техника работы с кондитерским мешком 1

1	Отражение	темы
1		
Д	Рабочий	процесс
1,5		
Презентация:		
Д Текстура		2
Д Вкус		2
Д Отделка		1
Д Декорирование		1
Д	Общее	впечатление
0,5		
О Количество		1
О Подобие		1
О Вес		1
О Время подачи		1

Модуль С - Моделирование (тайм-задание) - 16

Д9,5/ О 6,5

Работа:
О **Время** **подачи**
0,5
1 **Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ**
1
1 **Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии**
0,5
J **Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии 0,5**
J **Технологический процесс**
1
Отражение

0 **темы**
1
Презентация:
J **Формовка J**
Креативность J **2**
1 J 2 J 2 O 0,5 **Гармоничность**
O **Вес O** **впечатление**
2 **цвета**
Общее **Количество**
1
Идентичность
Окрашивание, сочетание

Модуль D - Кондитерские изделия и шоколад - 16 J12,5 /
03,5
Работа:
О **Время** **подачи**
0,5
O **Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ 0,5**
1 **Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии**
0,5
J **Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии**
1

J	Технологический	процесс
1		
J	Презентация:	
J		Темперирование/блеск
2		
J	Техника	формовки/отделки
2		
J	Общее впечатление	(конфеты вместе с постаментом)
1		
J	Техники	(постамент - сложность)
1		
0		Использование 3х видов темперированного шоколада
0,5		
J	Отражение темы	(вместе постамент и конфеты)
1		
J	Текстура	начинки
2		
J	Вкус	2
0		Количество
0,5		
0	Вес	0,5

4.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

План работы участников и экспертов день С-1

ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
9.00-13.00	<p>Трансфер участников и экспертов на место проведения ДЭ.</p> <p>Заседание экспертов (работа с оценочными критериями).</p> <p>Работа с участниками ДЭ.</p> <p>Знакомство с заданием экспертов и участников ДЭ.</p>

С-1	13.00-14.00	Обед
	14.00-17.00	Знакомство с рабочей площадкой и оборудованием участников демонстрационного экзамена. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж - тренинг.
	17.00-18.00	Ужин
	18.00-20.00	Совещание экспертного сообщества. Организация площадки для работы. Подготовка сырья.

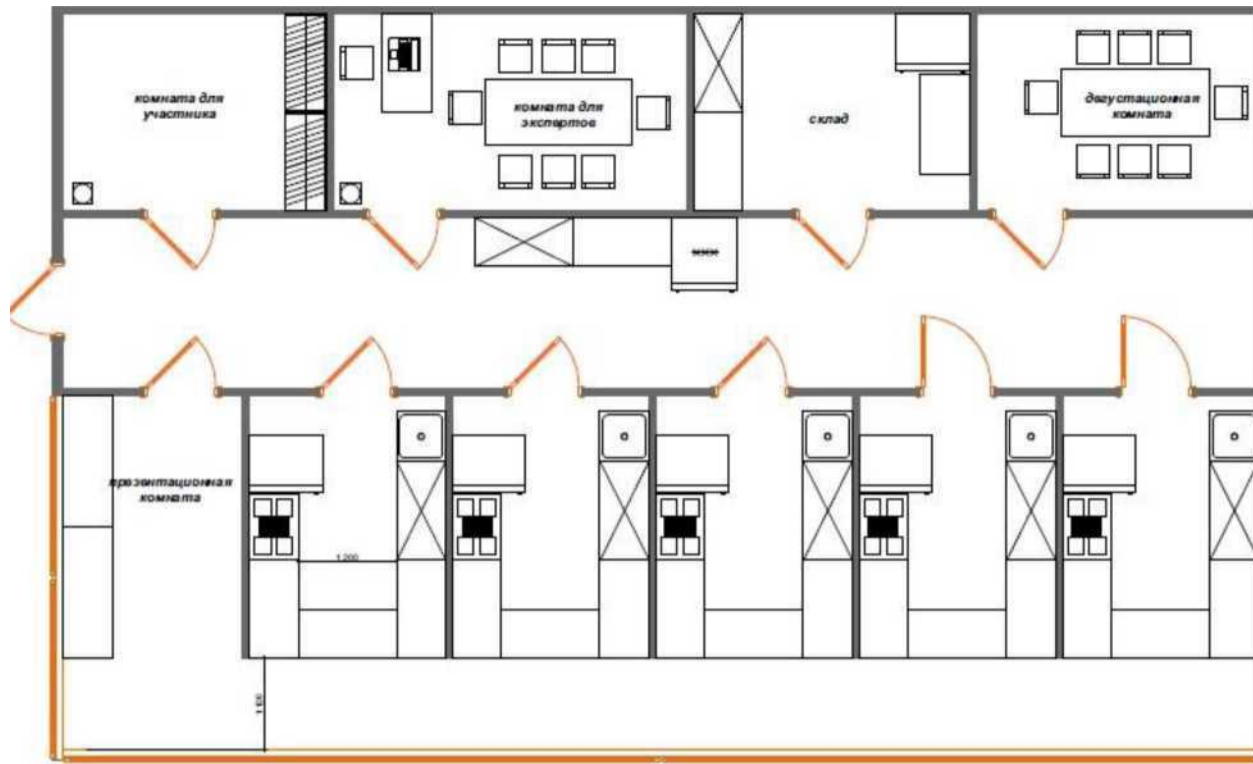
лан работы участников и экспертов день С 1:

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	8:00 - 9:00	Брифинг, Инструктаж по ТБ и ОТ, подготовка рабочего места
	9:00-13:00	Выполнение элементов задания ДЭ, презентация модуля С
	13:00-14:00	Обед
	14:00 - 18:00	Выполнение элементов задания ДЭ/ Презентация модулей А, D
	18:00 - 18:30	Уборка рабочих мест
	18:30 - 19:00	Работа экспертов

План проведения демонстрационного экзамена корректируется Главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке для проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

4.4. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Компетенция: Кондитерское дело Номер компетенции: 32 Дата разработки: «22» октября 2018 г. План застройки площадки:



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|--|---------|--|---------------------------|--|----------|--|----------------|
| | Стол производственный | | Стеллаж | | Аппарат шоковой заморозки | | Гардероб | | Купер для воды |
| | Печь экспериментальная | | Мойка | | Холодный шкаф | | Стол | | Ноутбук |

Организация, принявшая решение о проведении демонстрационного экзамена (далее - организация), из комплектов оценочной документации, содержащихся в настоящих Оценочных материалах, выбирает один КОД, о чем уведомляет Союз не позднее, чем за три месяца до даты проведения.

Выбирая КОД в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, организация соглашается с:

а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;

б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;

в) перечнем знаний, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;

г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

В соответствии с выбранным КОД образовательная организация, проводящая демонстрационный экзамен в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации, корректирует образовательные программы по соответствующим профессиям, специальностям и направлениям подготовки, разрабатывает регламентирующие документы и организует подготовку к демонстрационному экзамену. При этом, выбранный КОД утверждается образовательной организацией в качестве требований к проведению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена без внесения в него каких-либо изменений.

Не допускается внесение изменений в утвержденные КОД, исключение элементов или их дополнение, включая оценочную схему.

При выявлении на площадках проведения демонстрационного экзамена любых случаев внесения изменений в утвержденные КОД, Союз оставляет за собой право аннулировать результаты демонстрационного экзамена с последующим лишением статуса центра проведения демонстрационного экзамена и применением мер взыскания в отношении членов экспертной группы в рамках своих полномочий.

Приложение №1 - Приложение №2 -

Приложение №3 - Приложение №4 -

Инфраструктурный

Инфраструктурный

Инфраструктурный

Инфраструктурный

лист для КОД № 2.1 лист для КОД

№ 1.3 лист для КОД № 1.2 лист для

КОД № 1.1