



worldskills
Russia



ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОПИСАНИЕ

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Организация «WorldSkills Russia» в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимальные требования к профессиональной компетенции **«Кондитерское дело»** для конкурса «WorldSkills».

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

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

Дата вступления в силу 27 марта 2016.

(подпись)

Тымчиков Алексей Юрьевич,
Технический директор WorldSkills Russia

Copyright © 2016 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

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

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессионального навыка

1.1.1 Название профессионального навыка: Кондитер

1.1.2. Описание компетенции

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

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

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

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

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

1.2. Область применения

Этот документ содержит информацию о необходимых стандартах для участия в соревновании, принципы, методы и процедуры. Каждый Эксперт и Участник должны знать и понимать это Техническое описание.

1.3. Сопроводительная документация

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

- «WorldSkills Russia», Правила проведения конкурса;
- «WorldSkills International», «WorldSkills Russia»: онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. СТАНДАРТЫ WORLDSKILLS СПЕЦИФИКАЦИЯ (WSSS)

2.1 Общие примечания для WSSS

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

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

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

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

2.2 Спецификация Стандартов *WORLDSKILLS*

Раздел	Удельный вес (%)	
1	Организация работы	10
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции • использование различных техник при обработке сырья • ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования • сочетания цветов, вкусов и текстур • суть мастерства, использовать воображение и креативность • учитывать фактическую стоимость ингредиентов • важность минимизации отходов • требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовить инструменты и оборудование • планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени • рационально использовать сырье • учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы • предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы • работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места • продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы • продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе 	

	<ul style="list-style-type: none"> • работать в пределах данной темы • четко следовать письменной и устной инструкции • создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления • профессионально реагировать на неожиданные ситуации 	
2	Торты, Гато и Десерты	16
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме • Методы приготовления, хранения и подачи • Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме • Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме • Особенности национальных традиций. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений • Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации • Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты и т.д. • Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями • Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. • Комбинировать вкус, текстуру и цвет • Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания 	
3	Холодные и горячие десерты	12
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и 	

	<p>затраты на их изготовление</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость. • Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями • Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п. • Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества • Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно • Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как фуршеты, банкеты и ужины в ресторанах • Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время 	
4	Кондитерские изделия и шоколад	17
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент шоколада и кондитерских изделий • Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом • Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции. • Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения • Работать с темным, молочным и белым кувертюром 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки • Изготавливать и использовать ганаш • Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи • Презентовать свои шоколадные изделия • Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности • Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. • Производить конфеты нужного веса и размера • Производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов 	
5	Миниатюры, Маленькие пирожные, Выпечка и Птифуры	15
	<p>Участники должны знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пти фуфов. • Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пти фуфов. • Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки. • Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и пти фуфов. • Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и пти фуфов. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д. • Производить полный ассортимент маленьких тортов и пти фуфов. • Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера. • Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, 	

	<p>включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ сухие торты ○ глазированные торты ○ покрытия ○ муссы ○ начинки ○ украшения ○ фрукты <ul style="list-style-type: none"> • Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пти фуры после декорирования. 	
6	Презентационное изделие	19
	<p>Что нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Художественное воздействие презентационного изделия. • Ситуации, в которых возможно использование этого изделия. • Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие • Ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия. • Особые меры безопасности при работе с карамелью. <p>Участники должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями • Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия. • Изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. • Создавать изделия из карамели, используя такие техники как литье, растягивание, выдувание, формование; работать с пастиллажем, нугатином и т.д. • Использовать красители при работе с карамелью • Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы 	

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

2.3 Теоретические знания

Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

Знание правил и постановлений не проверяется.

2.4. Практическая работа

В течение 4 дней (22 часа), участники готовят изделия заданных модулей. Они могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

3. СТРАТЕГИЯ И ДЕТАЛИЗАЦИЯ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1 Общее руководство

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

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

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

4. Система оценивания

4.1 Общее руководство

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

Система оценивания это основной инструмент соревнования, который привязывает оценку к Стандартам, представляющим мастерство (навыки). Система оценивания позволяет давать оценку для каждого аспекта.

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

Система оценивания и Конкурсное задание могут разрабатываться, как одним человеком, так и несколькими, или всеми экспертами. Детальная и финальная Система оценивания и Конкурсное Задание должны быть утверждены всеми Экспертами до начала соревнований.

Исключения из этого правила для тех соревнований, где используются внешние разработчики Системы оценивания и Конкурсного задания.

Во всех случаях, полная и утвержденная Система оценивания должна быть введена в CIS не позже, чем в день С-2 до начала соревнования, используя стандарты CIS или другие согласованные методы.

4.2 Критерии оценки

Главным пунктом Системы оценивания являются Критерии оценки. Критерии оценки получены в слиянии с Конкурсным заданием. Система оценивания должна отражать удельный вес критериев в соответствии со Спецификацией Стандартов. Критерии оценки создаются человеком, людьми, разработавшими Систему оценивания, которые способны определить критерий для оценивания задания. Каждый критерий отмечен буквой (А-І)

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

4.3 Субкритерии

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

«Оценочный лист» заполняется в определенный день.

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

4.4 Аспекты

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

Аспекты оцениваются или объективно или субъективно и отражаются в соответствующем «Оценочном листе». В «Оценочном листе» в деталях оценивается каждый Аспект, вместе с

оценкой к этому Аспекту дается ссылка к соответствующему разделу Спецификации Стандартов.

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

4.5 Субъективные оценки

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

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

4.6 Объективные оценки

Оцениваются группой Экспертов минимум из трех человек.

4.7 Критерии оценки

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

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

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных).

Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Место/Подготовка/Гигиена/Рабочи	16	1	17

	й процесс/Отходы			
B	Моделирование.	6	5	11
C	Шоколад	12	5	17
D	Таинственная корзина: десерт на тарелке	6	5	11
E	Презентационное изделие	15	2	17
F	Таинственная корзина: Антреме	7	5	12
G	Миниатюры	11	4	15
Итого =		73	27	100

4.8 Завершение детализации оценки мастерства

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

Модуль А: Организация рабочего места/Подготовка

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

Модуль В: Таинственная корзина: Моделирование. Марципан

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

Модуль С: Шоколадные конфеты

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

Модуль D: Таинственная корзина: десерт на тарелке.

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

Модуль E: Презентационное изделие: шоколад

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

Модуль G: Миниатюры

- Гигиена/процесс работы/отходы;

- Отделка, завершенность, украшение, общее впечатление;
- Время;
- Количество;
- Ассортимент;
- Размер;

МодульF: Таинственная Корзина – Антреме

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

4.9 Регламент оценки мастерства

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

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

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1 Формат и структура Конкурсного задания

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

5.2 Требования к проекту Конкурсного задания

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

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

Вне зависимости от выбранных модулей, за два дня до начала конкурса участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, расставить свою посуду и оборудование. На

этом этапе участникам запрещено обрабатывать пищевые продукты, за исключением плавления красителей на основе шоколада и какао-масла.

Рецепты разрешается брать из поваренных книг и личных собраний.

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

5.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание необходимо составлять по образцам, представленным «WorldSkills Russia». Необходимо использовать для текстовых документов шаблон формата Word, а для чертежей – шаблон формата DWG.

5.3.1 Кто разрабатывает конкурсные задания/модули

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

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

Конкурсные задания / модули разрабатывают Эксперты. Конкурсное задание может быть разработано сторонним предприятием.

5.3.2 Как и где разрабатывается конкурсное задание / модули

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

5.3.3 Когда разрабатывается конкурсное задание

Конкурсное задание разрабатывается Экспертами WSR, а затем размещается в соответствующую закрытую группу на Дискуссионном форуме в разделе компетенции Кондитерское дело. Конкурсное задание разрабатывается согласно следующему временному графику:

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

5.3.4 Утверждение Конкурсного задания

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

5.3.5 Обнародование Конкурсного задания

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

Участники получают все документы для конкурса, включая оценочные критерии в ознакомительный день С-2. Это ответственность экспертов, приехавших вместе с участниками конкурса.

5.3.6 Согласование Конкурсного задания (подготовка к конкурсу)

Согласованием Конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

5.3.7 Изменение конкурснного задания во время конкурса

В конкурсное задание вносится 30% изменений.

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

5.3.8 Информация по сырью и инструкции производителя

Все характеристики оборудования и сырья публикуются в Инфраструктурном листе минимум за 12 недель до начала конкурса на сайте WSR в разделе «Техническая дирекция» «конкурсная документация». Все Эксперты должны представить список ингредиентов, выбранных их участником, за четыре (4) недели до начала конкурса. Участник может выбрать любые ингредиенты из Инфраструктурного листа.

6. Управление компетенцией

6.1. Дискуссионный форум

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

6.2. Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на сайте WSR в разделе «Техническая дирекция» «конкурсная документация». Такая информация включает в себя:

- Правила конкурса
- Техническое описание
- Конкурсные задания
- Инфраструктурный лист
- Документация по технике безопасности
- Прочую информацию для участников.

6.3. Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Председателя жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала чемпионата, а затем окончательно дорабатывается во время чемпионата совместным решением Экспертов.

7. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Все участники должны быть одеты в белый поварской китель, длинные брюки из белой ткани или из ткани в мелкую клетку, специальную безопасную обувь и колпак. Видимые ювелирные украшения запрещены.
- Униформа всех Экспертов состоит из длинных черных брюк, специальной обуви на плоской подошве, кителя и колпака . Количество ювелирных изделий должно быть минимальным.
- Все участники должны до начала конкурса научиться обращению с имеющимся на площадке оборудованием.
- Все участники должны знать об опасностях, связанных с работой в горячем цехе и требования к безопасности кондитеров.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. Инфраструктурный лист

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

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

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

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

8.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем инструментальном ящике

Участники могут привести с собой следующие предметы для соревнования:

- Небольшие инструменты и посуду (ножи, резак и т.п.);

- Специальный инвентарь и оборудование, по согласованию с экспертным советом;
- Пищевые красители: порошкообразные, пастообразные, жидкие, на основе какао-масла;
- Пищевые порошковые красители или декоративные листья с металлическим блеском;

8.3. Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

Не используются.

8.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Любые другие пищевые ингредиенты.

8.5 Схема площадки

Со схемой площадки, с оборудованными рабочими местами можно ознакомиться на веб-сайте: www.worldskills.org

9. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

9.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

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

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

10. УСЛОВИЯ ПОДДЕРЖИВАНИЯ ПРОЦЕССА

10.1. Правила для участников соревнований

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

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса)
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за 4 недели до начала конкурса.
- Беречь эл/ энергию, выключая неиспользуемое оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником для проведения соревнований.
- Для оценки результатов пользуйтесь таблицей « table from CIS».