



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

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](http://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, чтобы 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   | 25               |
| Антреме   | 75               |
| <p><b>Участники должны знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разнообразный ассортимент антреме</li> <li>• Методы приготовления, хранения и подачи</li> <li>• Инвентарь и оборудование, используемые в производстве антреме</li> <li>• Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления антреме</li> <li>• Особенности национальных традиций.</li> </ul> <p><b>Участники должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.</li> <li>• Готовить антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями</li> <li>• Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление.</li> <li>• Комбинировать вкус, текстуру и цвет</li> <li>• Подавать антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания</li> </ul> |                  |

## 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 1 дня (5 часов), участники готовят изделия заданного модуля. Они могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации.

### **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 определять будущее использование и направление главных инструментов (способов) оценки, используемых Worldskills.

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.



## **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.

## **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.

## **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/Рабочий процесс/Отходы | 15                                | 10          | 25         |
| Б              | Таинственная корзина: Антреме                   | 25                                | 50          | 75         |
| <b>Итого =</b> |   | <b>40</b>                         | <b>60</b>   | <b>100</b> |

#### 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;

##### **МодульБ: 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 включает в себя модуль антреме:

- Тематический торт. Торт или блюда третьей перемены, стиль украшения которых продиктован какой-либо темой или событием;

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 конкурсного 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 одну (1) неделю 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](http://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: отчет 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».