

УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группой по вопросам
разработки оценочных материалов в
2021 году для проведения
демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по образовательным программам
среднего профессионального
образования

Протокол от 10.12.2021г.

№ Пр-10.12.2021-1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Номер компетенции	32
Наименование компетенции	Кондитерское дело

Оглавление

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	6
Инструкция по охране труда для участников	6
1. Общие требования охраны труда.....	6
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ	9
3. Требования охраны труда во время выполнения работ	11
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	11
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	13
Инструкция по охране труда для экспертов.....	14
1. Общие требования охраны труда.....	14
2. Требования охраны труда перед началом работы	15
3. Требования охраны труда во время работы.....	16
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	18
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы	19
2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024	20
Паспорт комплекта оценочной документации.....	20
1. Описание	20
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	22
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	26
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную	27
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	27
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.....	28
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	29
8. Необходимые приложения	33
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)	34

Образец задания	35
3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024	43
Паспорт комплекта оценочной документации.....	43
1. Описание	43
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	45
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	49
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную	50
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	50
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.	51
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	52
8. Необходимые приложения	57
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)	58
Образец задания	59
4. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3-2022-2024	67
Паспорт комплекта оценочной документации.....	67
1. Описание	67
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	69
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	73
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную	73
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	74
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки	75

7.	Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	76
8.	Необходимые приложения	80
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)	81
	Образец задания	82
5.	Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4-2022-2024	91
	Паспорт комплекта оценочной документации.....	91
	1. Описание	91
	2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	93
	3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	97
	4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную	97
	5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	98
	6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.	99
	7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	100
	8. Необходимые приложения	105
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	106
	Образец задания	107
6.	Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.5-2022-2024	116
	Паспорт комплекта оценочной документации.....	116
	1. Описание	116
	2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	118
	3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	122

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную	122
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	123
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки	124
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	125
8. Необходимые приложения	130
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	131
Образец задания	132
7. Комплект оценочной документации паспорт КОД 2.1-2022-2024	140
Паспорт комплекта оценочной документации.....	140
1. Описание	140
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта	142
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.....	148
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную	149
5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)	149
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.	150
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.....	150
8. Необходимые приложения	158
План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)	159
Образец задания	160

Универсальный план застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (только для КОД со сроком действия с 2022 по 2024 годы) 171

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельному выполнению заданий в Компетенции «Кондитерское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 16 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 заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения 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 задания;

1.3. Участник для выполнения задания использует инструменты:

нож, шпатель, ножницы, паллеты, моделирующие палочки.

1.4. Участник для выполнения задания использует оборудование: конвекционную печь, индукционную плиту, блендер погружной, миксер планетарный, шкаф шоковой заморозки, лампа для карамели, холодильный шкаф, весы электронные настольные, микроволновая печь, ванна для разогрева шоколада, фен строительный.

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

Физические:

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

Производственные:

-повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;

-пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки - повышенная ответственность;

1.6. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);

- Передник или фартук х/б;

- Брюки профессиональные поварские х/б;

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

- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

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

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



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. Главный

эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене в виду 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 ТБ и ОТ ведет к потере баллов.

2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный 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.

Проверить специальную одежду, обувь и другие средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструментов и оборудования.

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 исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов;
 - 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.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание задания с учётом 30% изменений и расписание презентации модулей 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 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 задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования.

О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования охраны труда во время выполнения работ

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

3.2 . При выполнении 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 задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Техническому эксперту.

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 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 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 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 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, облиться 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 заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения 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 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 наблюдении за выполнением 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 7 часов)

1.5. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- нет

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 подготовительный 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 задания участниками, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками.

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

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;

- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- одеть специальную санитарную одежду, обувь;

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

2.5. 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 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 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 оригинал держателя, 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 заданием.

3.9. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту

3.10. При наблюдении за выполнением задания участниками Эксперту:

- надеть специальную санитарную одежду, колпак, профессиональную обувь;

- передвигаться по 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.

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 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, облиться 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 выполнения работы

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 заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	30,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	3:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	НЕТ
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • 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 • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур 	2,5

		<p>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 заказчиками• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</p> <p>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 рабочему графику• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении• 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</p>	
2	<p>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</p>	<p>Специалист должен знать:• 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 лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы• Причины порчи пищевых продуктов• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их• 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</p>	1,50

		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	
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства• Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией• Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость• Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями• Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты• Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов• Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов</p> <p>Специалист должен уметь:• Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций• Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные• Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков• Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний• Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов• Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий• Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования</p>	13,00
8	Лепка из различных материалов	Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм• Ассортимент материалов,	13,00

		<p>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 (фигуры, 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 резаки, формы, прессы• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции• Обеспечивать стильную и гармоничную презентацию моделей• Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей• Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</p>	
--	--	---	--

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% -69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	F Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	2:00:00	1,2,4	11,00	5,00	16,00
2	C Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	10,00	4,00	14,00
Итого	-	-	3:00:00	-	21,00	9,00	30,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена¹.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительнос ть мероприяти я (расчет производит ся автоматиче ски)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительн ый (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности площадки проведения демонстрационн ого экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	к работе не привлекаются	к работе не привлекаются	не предусмотре но	не предусмотре но

¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация участников демонстрационного экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	участники переодеваются в спец одежду	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	Ознакомление с инструктажем, подписи в протоколе	Ознакомление с инструктажем, подписи в протоколе	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка	Распределение рабочих мест (жеребьевка)	к работе не привлекаются	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Знакомство с рабочим местом.	Знакомство с ведомостью оценки, подписание протоколов	ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД			не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами,	к работе не привлекаются	сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	к работе не привлекаются	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	к работе не привлекаются	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	к работе не привлекаются	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов	Регистрация участников	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	Брифинг экспертов	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж экспертов, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	12:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей F, С	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы	Выполнение задания модулей F, С	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	11:50:00	12:00:00	0:10:00	Презентация модулей F, С	Работа экспертов, наблюдение за процессом презентации изделий	презентация готовых изделий	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	12:00:00	13:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа экспертов, заполнение оценочных ведомостей	уборка и сдача в первоначальном состоянии рабочих мест	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	подписание итоговых протоколов	к работе не привлекаются	не предусмотрено	не предусмотрено

8. Необходимые приложения

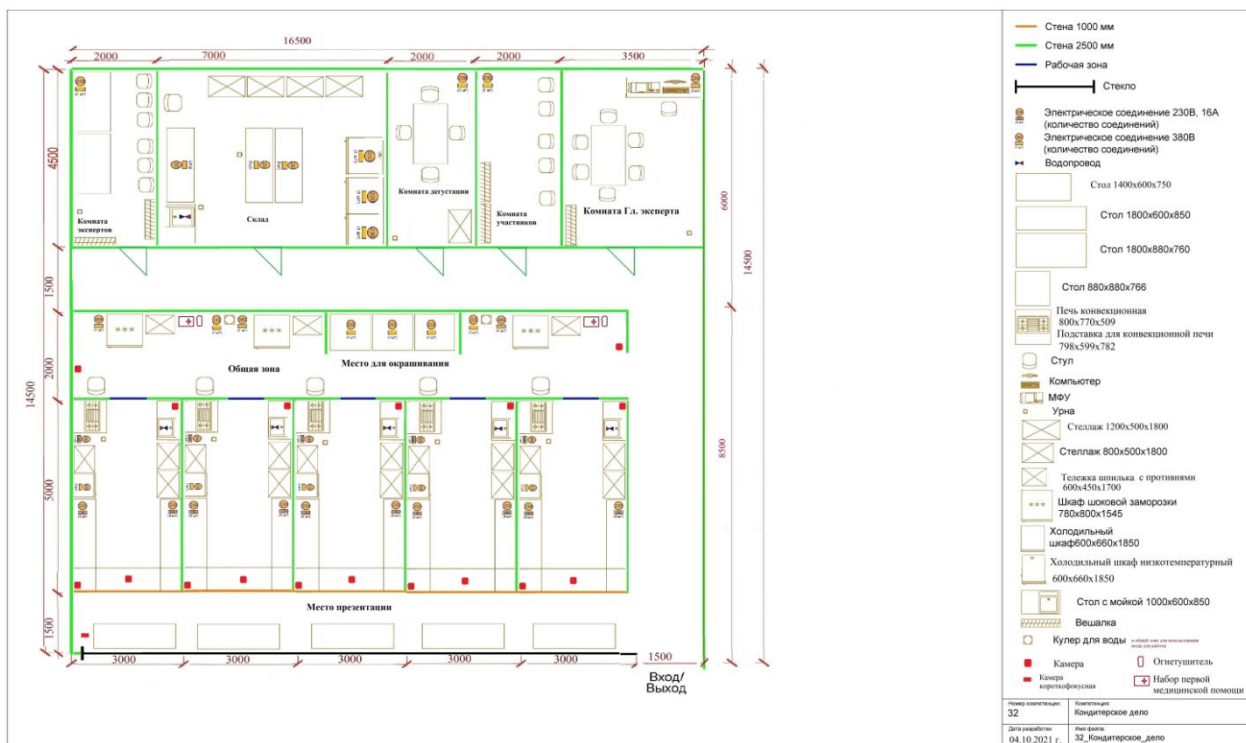
Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы)

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: **очный / распределенный**
 Общая площадь площадки: 239,25 м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации

Описание задания

У участников есть 3 часа для изготовления изделий модулей **F, C**

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **F, C**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания

Описание модуля 1:

Модуль F: Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке

Участники должны приготовить 4 порции десерта на тарелке.

Тема «Искусство» должна быть отражена в десерте.

Состав десерта на выбор участника и должен содержать минимум 3 компонента и соус.

Выход 1 порции от 100 до 150 г.

Все порции должны быть идентичны по внешнему виду.

Декор остается на выбор участника.

Десерты подаются на прямоугольных тарелках, 4 шт. для презентационного стола.

Вкус десерта

указан в вариативной части и будет озвучен Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль C: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствии с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрывание шоколадом и какао – маслом не допускается.

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 для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см

Необходимые приложения

Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	

Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut)/ аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	

Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	кг	

Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	

Соль "Fleur de sel"	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кириш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	
Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	

Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовый	кг	
Чай зелёный листовый	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Aroi-D" / аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	47,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	НЕТ
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА, Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	Х
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать:• 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• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времениСпециалист 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 рабочему графику• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении• 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	4,5
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны	Специалист должен знать:• Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергиях, технику	3,50

	здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	<p>безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</p> <p>• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <p>• Причины порчи пищевых продуктов</p> <p>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • 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 	
5	Кондитерские изделия и шоколад	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада • 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 • Устойчивость и этику источников шоколада • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара • Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • Изготавливать и эффективно применять ганаш • Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи • Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для 	13,00

		изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества• Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).• 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 образомРаботать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности	
6	Миниатюры, порционные пирожные и пtiфуры	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и пtiфуров• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и пtiфуров• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</p> <p>Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и пtiфуров• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и пtiфуров• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии формСпециалист должен уметь:• Изготовить широкий ассортимент 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 и пtiфуров• Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, пtiфуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:• Сухие кексы и выпечку;• Глазурованные бисквиты и выпечку;• Муссы;• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;• Декоративные элементы;• Фрукты• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, пtiфуры в соответствии с требованиями рынка• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</p>	13,00
7	Лепка из различных материалов	Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• 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	13,00

		<p>форм Специалист должен уметь: • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, 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 правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</p>	
--	--	---	--

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% -69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
3	Д Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
Итого	-	-	6:00:00	-	33,50	13,50	47,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена².

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцио ного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцио нном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцио нного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительн ый (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн ого экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	к работе не привлекаются	к работе не привлекаются	не предусмотр ено	не предусмотр ено

² Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительный (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация участников демонстрационного экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка	к работе не привлекаются	распределение рабочих мест, согласно жеребьевки, подписание протокола	не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Знакомство с рабочим местом. Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	Знакомство с ведомостью оценки, подписание протоколов	Знакомство с рабочим местом.	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД			не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	к работе не привлекаются	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	к работе не привлекаются	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания	не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	к работе не привлекаются	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	к работе не привлекаются	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов	Регистрация участников	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	Брифинг экспертов	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности	Инструктаж и сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы	Выполнение задания модулей А, С, D	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед			не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	16:00:00	2:00:00	Выполнение задания модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы	Выполнение задания модулей А, В, D	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	15:50:00	16:00:00	0:10:00	Презентация модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом презентации готовых изделий	Презентация готовых изделий модулей А, С, D	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Уборка и сдача рабочих мест в первоначальном состоянии	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	подписание итоговых протоколов	к работе не привлекаются	не предусмотрено	не предусмотрено

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

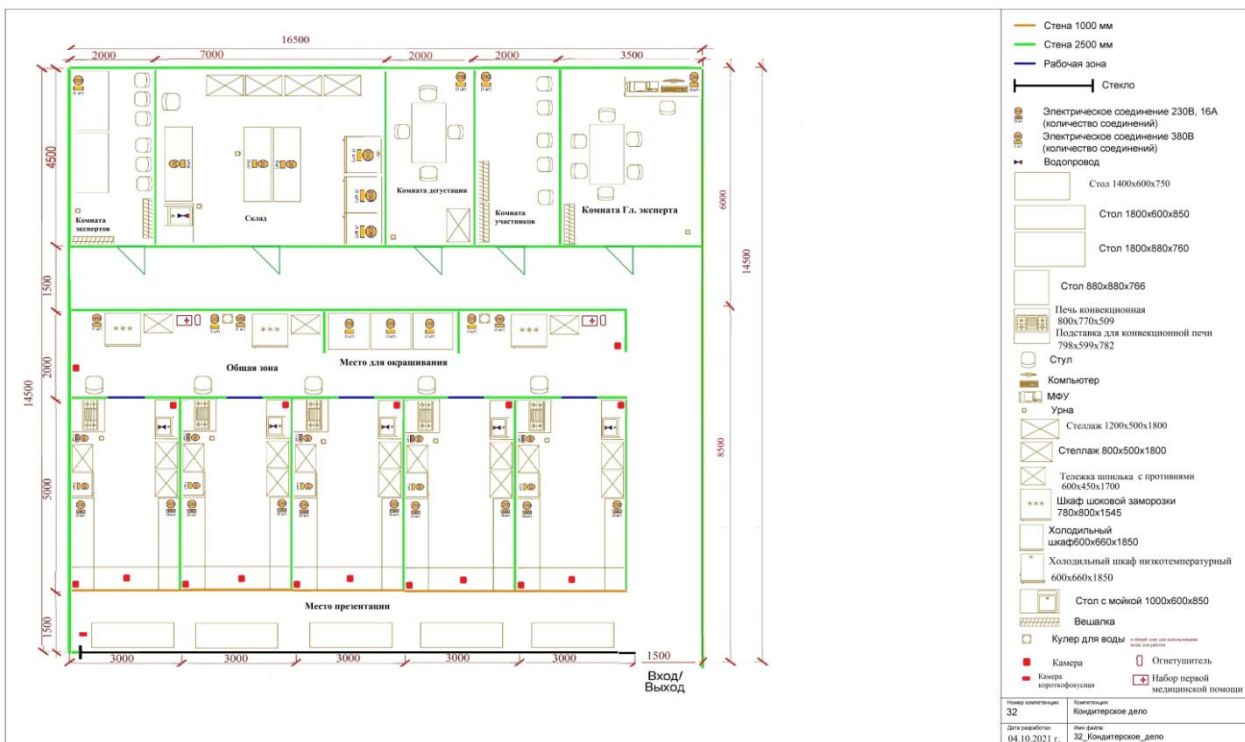
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы)

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный

Общая площадь площадки: 239,25м2



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.2.

Описание задания

У участников есть 6 часов для изготовления изделий модулей **A, C, D**

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **A, C, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;

Описание модуля 1:

Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные и птифуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа.

Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30*40*1,5 см. в количестве 10 шт

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- **Тип изделия**
- **Вес изделия**
- **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствии с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

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 для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Описание модуля 3:

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

✓ корпусные конфеты;

или

✓ нарезные конфеты, глазированные шоколадом;

или

✓ трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 10 шт

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- Вид конфет
- Вкус начинки

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Необходимые приложения

Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (трималин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	

Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	

Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	

Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Casao (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	
Мята свежая	кг	

Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кириш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	

Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

4. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.3
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	48,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	НЕТ
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА, Промежуточная
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать:• 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• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времениСпециалист 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 рабочему графику• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении• 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	4,5
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны	Специалист должен знать:• Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергиях, технику	3,50

	здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	<p>безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</p> <p>• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <p>• Причины порчи пищевых продуктов</p> <p>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание • Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их • 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 	
3	Торты, гато, антреме	<p>Специалист должен знать:</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме • Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме • Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме • Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме • Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений • Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором • 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 	14,00
5	Кондитерские изделия и шоколад	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада • Методы темперирования кувертюра вручную • Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада <p>Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов</p>	13,00

		<p>сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций• Устойчивость и этику источников шоколада• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Темперировать кувертюры для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения • Работать с белым, молочным и темным кувертюром • Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия • 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 сохранение качества • Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.) • 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 методично и с соблюдением правил техники безопасности 	
8	Лепка из различных материалов	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, 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 	13,00

		Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей• Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей• Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную	
--	--	---	--

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее место</u> на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% -69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	В Торты, гато, антреме	Торты, гато, антреме	3:00:00	1,2,3	11,00	6,50	17,50
2	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
3	Д Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
Итого	-	-	6:00:00	-	33,00	15,00	48,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена³.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционно м формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционн ого формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительн ый (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн ого экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	к работе не привлекаются	к работе не привлекаются	не предусмотрен о	не предусмотре но
Подготовительн ый (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн ого экзамена	Регистрация экспертов демонстрационн ого экзамена	Регистрация участников демонстрацион ного экзамена	не предусмотрен о	не предусмотре но
Подготовительн ый (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению	Распределение обязанностей по проведению	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрен о	не предусмотре но

³ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

				экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	экзамена между членами Экспертной			
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, сбор подписей	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, сбор подписей	не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка	к работе не привлекаются	распределения рабочих мест путем жеребьевки, подписание протокола	не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Знакомство с рабочим местом. Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	Знакомство с ведомостью оценки, подписание протоколов	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД			не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и	Ознакомление с вариативной частью задания	Ознакомление участников с вариативной частью задания	не предусмотрен	не предусмотрено

				правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении		и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении		
Подготовительный (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	к работе не привлекаются	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	к работе не привлекаются	Получение сырья по заявке	не предусмотрен	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	к работе не привлекаются	Подготовка рабочего места	не предусмотрен	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов	Регистрация участников демонстрационного экзамена	не предусмотрен	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	Брифинг экспертов	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрен	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж по ТБ и ОТ, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрен	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей В, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы участников	Выполнение задания модулей В, С, D	не предусмотрен	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед			не предусмотрен	не предусмотрено

							о	но
День 1 (С1)	14:00:00	16:00:00	2:00:00	Выполнение задания модулей В, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы участников	Выполнение задания модулей В, С, D	не предусмотрен о	не предусмотрено
День 1 (С1)	15:50:00	16:00:00	0:10:00	Презентация модулей В, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом презентации готовых изделий	Презентация модулей В, С, D	не предусмотрен о	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	уборка и сдача рабочих мест в первоначальном состоянии	не предусмотрен о	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	подписание итоговых протоколов	к работе не привлекаются	не предусмотрен о	не предусмотрено

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

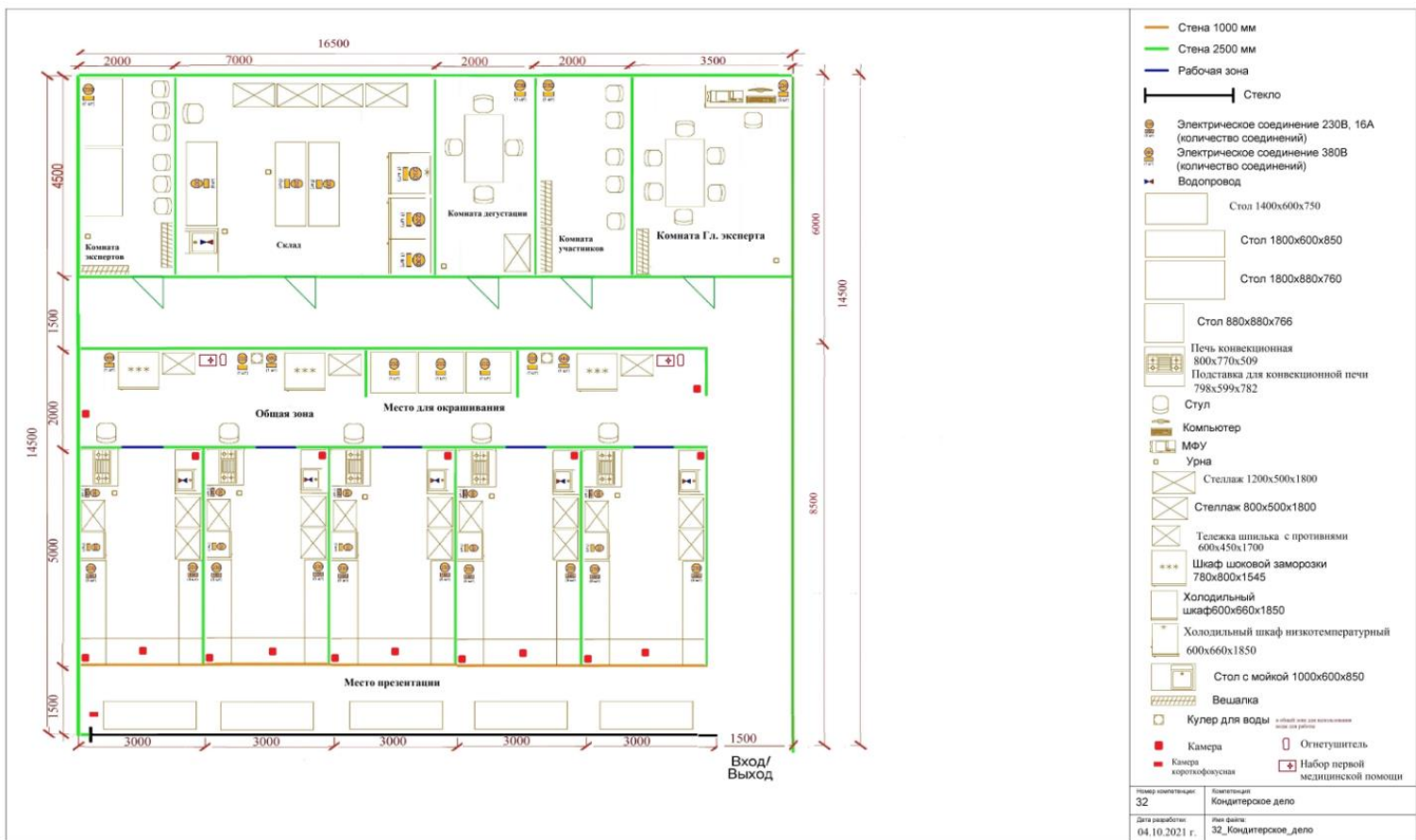
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный
 Общая площадь

площадки: 239,25 м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.3.

Описание задания

У участников есть 6 часов для изготовления изделий модулей **B, C, D**

- Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство»**
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **B, C, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;
- ✓ должен заполнить таблицу аллергенов (приложение).

Описание модуля 1:

Модуль B: Торты, гато, антреме

Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»).

Участники готовят 1 изделие (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания.

Изделие должно сочетать минимум 3 компонента.

Изделие должно быть покрыто снаружи (гляссаж, велюр, крем)

Изделие должно иметь вес 800 г. – 1200 г.

Изделие в момент презентации не должно содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации.

Допустимый интервал +4 до +10С.

Украшения остаются на выбор участника (карамель или шоколад) и должны отражать тему «Искусство».

Изделие для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см.

- Вид изделия
- Вкус изделия

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

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 для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Описание модуля 3:

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

✓ корпусные конфеты;

или

✓ нарезные конфеты, глазированные шоколадом;

или

✓ трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 10 шт

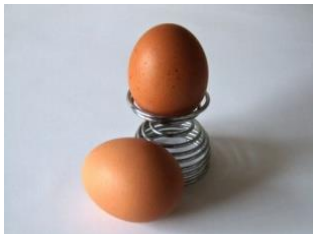





Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

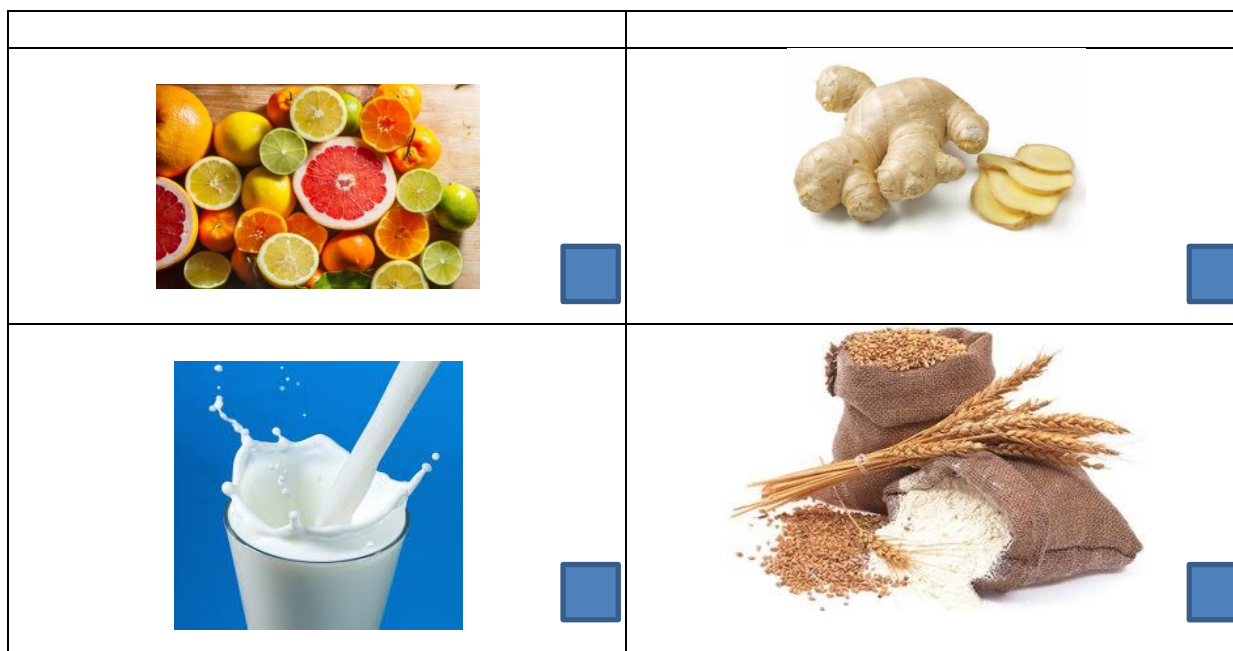
- **Вид конфет**
- **Вкус начинки**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Необходимые приложения

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ



Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	

Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	

Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	

Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut/ аналог)	кг	
Какао-бобы Grue de Casao (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Casao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	
Мята свежая	кг	

Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кириш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	

Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

5. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.4
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	48,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	7:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • 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 рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • 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 	4,5
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	3,50

	среды	<p>продукции• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы• Причины порчи пищевых продуктов• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их• 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</p>	
3	Торты, гато, антреме	<p>Специалист должен знать:Специалист должен знать и понимать:• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме• Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами</p> <p>Специалист должен уметь:• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений• Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором• 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</p>	14,00
6	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки•</p>	13,00

		<p>Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров</p> <p>Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров</p> <p>Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготовить широкий ассортимент 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 и птифуров • Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера • Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: • Сухие кексы и выпечку; • Глазурованные бисквиты и выпечку; • Муссы; • Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; • Декоративные элементы; • Фрукты <p>Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка</p> <p>Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</p>	
8	Лепка из различных материалов	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами • Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм • Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм <p>Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) • Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению • Вручную изготовить формы нужного размера и массы <p>Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей</p> <p>При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы</p> <p>Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции</p> <p>Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</p> <p>Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей</p> <p>Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</p>	13,00

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее место</u> на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	В Торты, гато, антреме	Торты, гато, антреме	3:00:00	1,2,3	11,00	6,50	17,50
3	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
Итого	-	-	7:00:00	-	32,00	16,00	48,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁴.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата ДЭ)	Действия экзаменуе мых при распреде нном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе распреде нного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуем ых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн ого экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено

⁴ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительны й (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн о экзамена	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка, распределение рабочих мест	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено

Подготовительны й (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
Подготовительны й (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
Подготовительны й (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
Подготовительны й (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
Подготовительны й (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн ого экзамена	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотре но

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников и экспертов по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:50:00	17:00:00	0:10:00	Презентация модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов. Подписание итоговых протоколов.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
-------------	----------	----------	---------	---	------------------	------------------	------------------	------------------

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

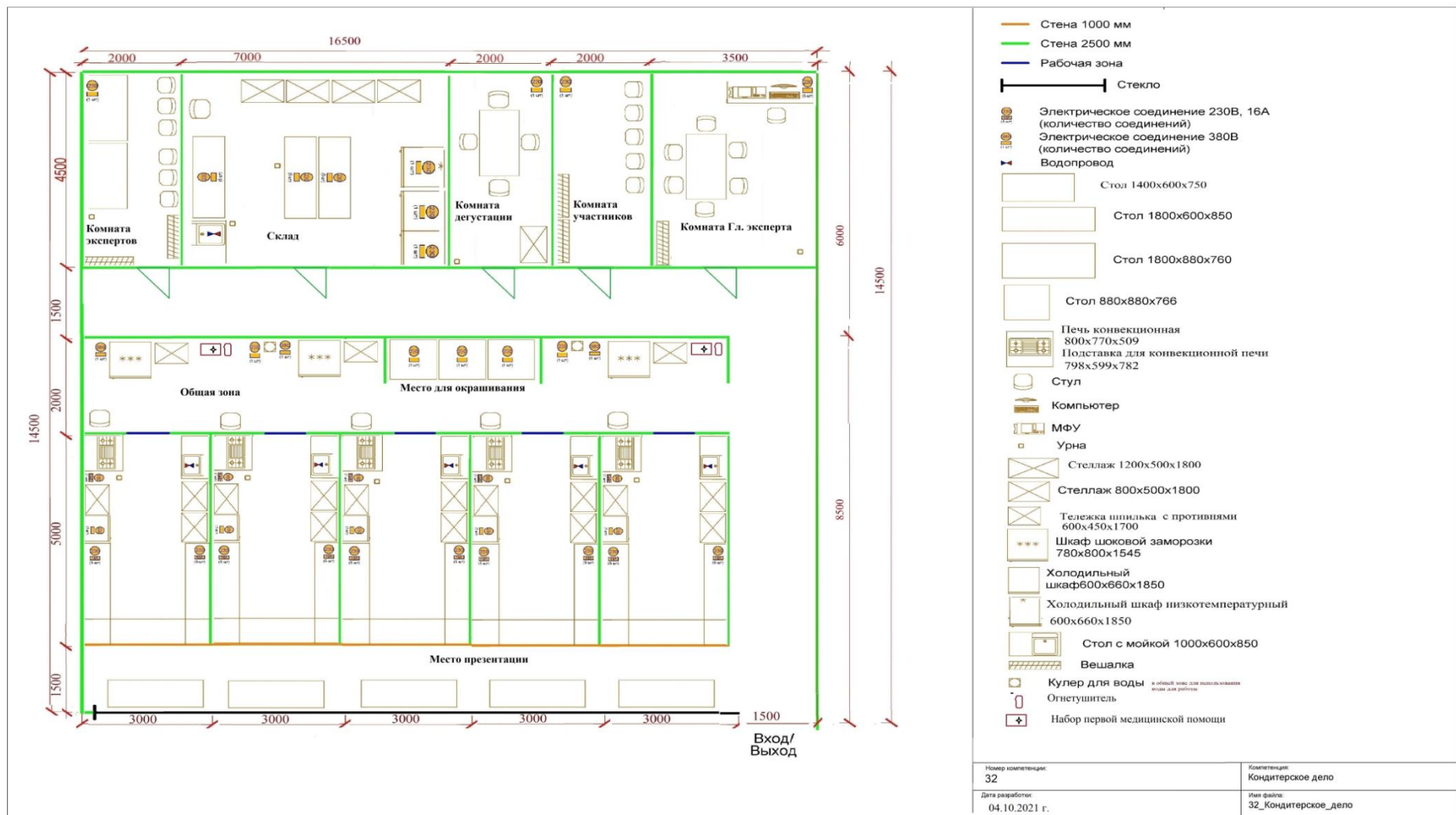
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: **очный**

Общая площадь площадки: 239,25 м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.4.

Описание задания

У участников есть 7 часов для изготовления изделий модулей **А, В, С**

- Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство»**
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **А, В, С**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;
- ✓ должен заполнить таблицу аллергенов (приложение).

Описание модуля 1:

Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные и птифуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа.

Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30*40*1,5 см. в количестве 10 шт

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- **Тип изделия**
- **Вес изделия**
- **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль В: Торты, гато, антреме

Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»).

Участники готовят 1 изделие (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания.

Изделие должно сочетать минимум 3 компонента.

Изделие должно быть покрыто снаружи (гляссаж, велюр, крем)

Изделие должно иметь вес 800 г. – 1200 г.

Изделие в момент презентации не должно содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации.

Допустимый интервал +4 до +10С.

Украшения остаются на выбор участника (карамель или шоколад) и должны отражать тему «Искусство».

Изделие для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см.

– **Вид изделия**

– **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 3:

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрывание шоколадом и какао – маслом не допускается.

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.

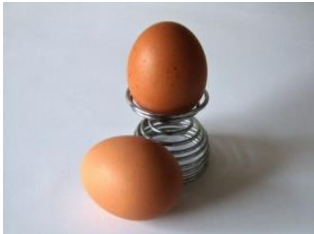





Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

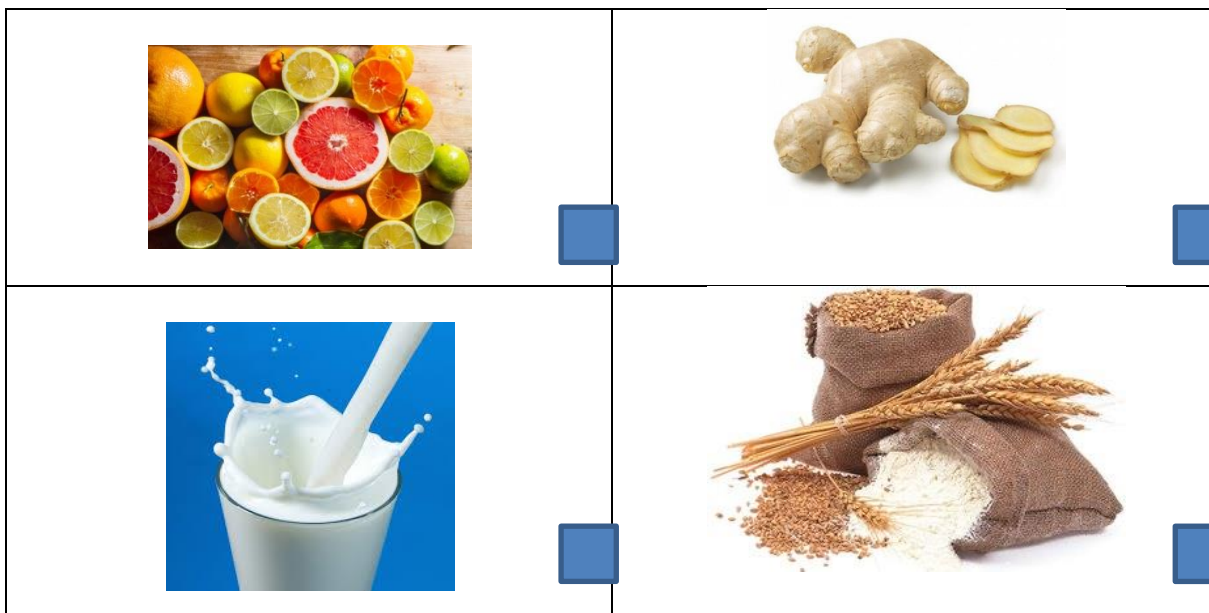
Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Необходимые приложения

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ



Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (трималин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	

Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	

Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	

Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	

Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кирш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	

Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	
Паства "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев)	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум/ аналог)	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

6. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.5-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.5
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	50,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	7:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • 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 рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • 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 	6
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	4,00

	среды	<p>продукции• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы• Причины порчи пищевых продуктов• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктовСпециалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их• 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</p>	
5	Кондитерские изделия и шоколад	<p>Специалист должен знать:• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада• Методы темперирования кувертюра вручную• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада• 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• Устойчивость и этику источников шоколада• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменителиСпециалист должен уметь:• Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения• Работать с белым, молочным и темным кувертюром• Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия• 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 сохранение качества• Изготавливать и использовать</p>	13,00

		украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).• 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 методично и с соблюдением правил техники безопасности	
7	Презентационная скульптура	<p>Специалист должен знать:• Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры• Обстоятельства, при которых могут использоваться презентационные скульптуры• Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры• Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур• Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием• Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм</p> <p>Специалист должен уметь:• Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки• Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой• Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада, отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и лепка из шоколада• Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина 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 презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.</p>	14,00
8	Лепка из различных материалов	<p>Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• 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</p> <p>Специалист должен уметь:• Вручную вылепить гладкие формы без</p>	13,00

		<p>трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, 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 правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</p>	
--	--	--	--

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников <u>на одно пост-рабочее место</u> на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	D	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
2	E	Презентационная скульптура	4:00:00	1,2,7	13,00	6,50	19,50
3	C	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
Итого	-	-	7:00:00	-	35,00	15,00	50,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁵.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно го формата ДЭ)	Действия экзаменуе мых при распреде нном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе распреде нного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционн о формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционно го формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено

⁵ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительны й (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн о экзамена	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка, распределение рабочих мест	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено

Подготовительны й (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн ого экзамена	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотрено

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников и экспертов по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей D, E, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей D, E, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:50:00	17:00:00	0:10:00	Презентация задания модулей D, E, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов. Подписание итоговых протоколов.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
-------------	----------	----------	---------	---	------------------	------------------	------------------	------------------

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

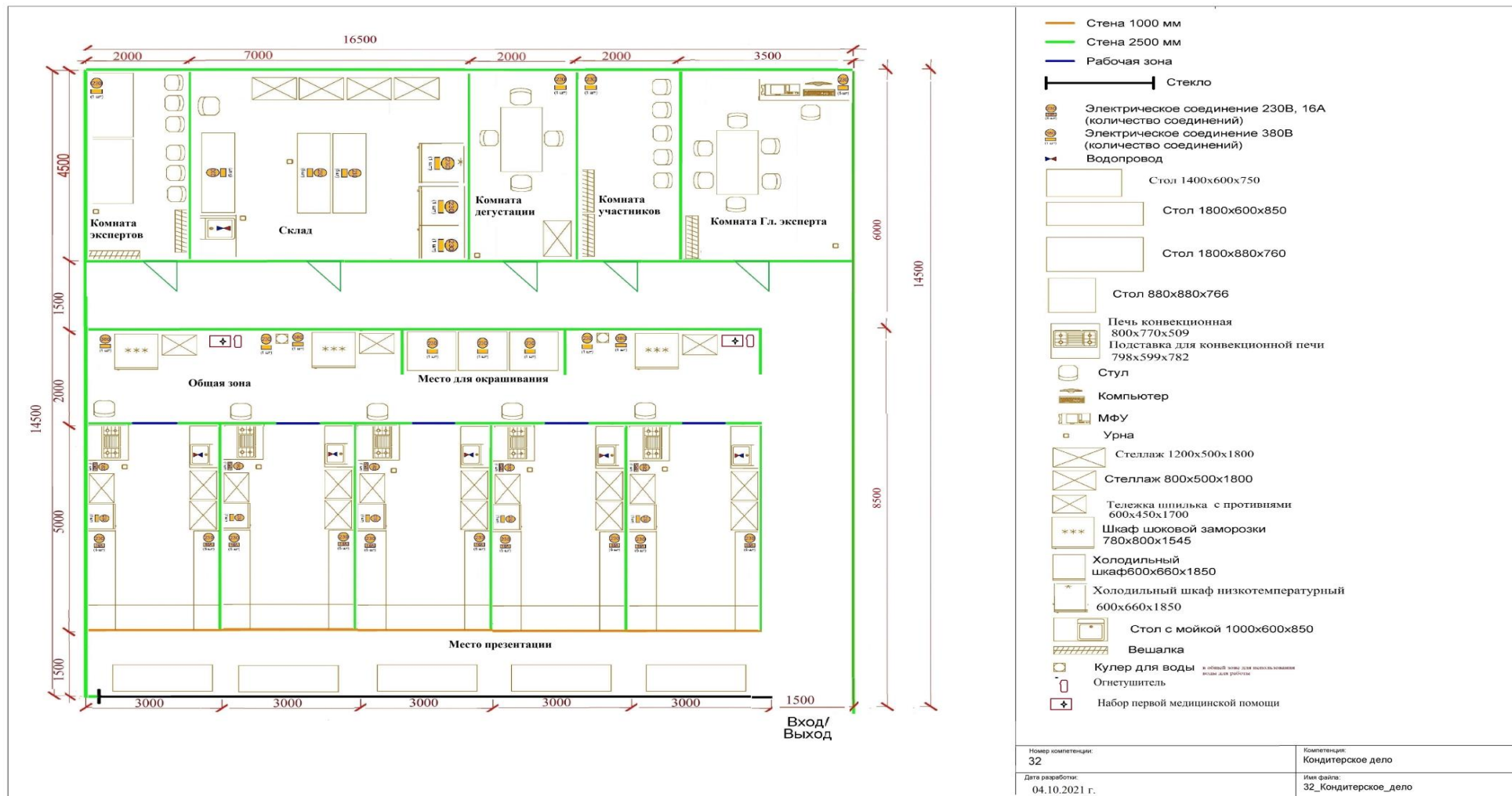
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 239,25 м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.5.

Описание задания

У участников есть 7 часов для изготовления изделий модулей **Е, С, D**

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **Е, С, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания

Описание модуля 1:

Модуль Е: Презентационная скульптура

Участники должны изготовить презентационную скульптуру из изомальта/шоколада.

Высота скульптуры от 50см до 75 см.

Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом.

При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена тема «Искусство».

Для презентации скульптура подается на акриловой подставке 50*50*1,5 см.

– **Вид материала**

указан в вариативной части и будет озвучен Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствии с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

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 для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Описание модуля 3:

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

✓ корпусные конфеты;

или

✓ нарезные конфеты, глазированные шоколадом;

или

✓ трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 10 шт

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- Вид конфет
- Вкус начинки

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Необходимые приложения

Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	

Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	

Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	

Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад/ аналог 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut)	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	

Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кириш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	
Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	

Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Aroi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

7. Комплект оценочной документации паспорт КОД 2.1-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Двухдневный
4	Номер КОД	КОД 2.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	100,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	14:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • 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 рабочему графику • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении • 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 	12
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей	Специалист должен знать: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	8,00

	среды	<p>продукции• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы• Причины порчи пищевых продуктов• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их• 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</p>	
3	Торты, гато, антреме	<p>Специалист должен знать:• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме• Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами</p> <p>Специалист должен уметь:• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений• Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором• 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</p>	14,00
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства• Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией• Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость• Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в</p>	13,00

		<p>зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями• Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты• Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов• Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертовСпециалист должен уметь:• Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций• Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные• Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни• Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков• Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний• Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов• Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий• Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования</p>	
5	Кондитерские изделия и шоколад	<p>Специалист должен знать:• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада• Методы темперирования кувертюра вручную• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада• 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• Устойчивость и этику источников шоколада• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменителиСпециалист должен уметь:• Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения• Работать с белым, молочным и темным кувертюром• Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик • Окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия• Изготавливать и эффективно применять ганаш• Стильно</p>	13,00

		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 сохранение качества• Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).• 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 образомРаботать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности	
6	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки• Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии формСпециалист должен уметь:• Изготовить широкий ассортимент 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 и птифуров• Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:• Сухие кексы и выпечку;• Глазурованные бисквиты и выпечку;• Муссы;• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;• Декоративные элементы;• Фрукты• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</p>	13,00
7	Презентационная скульптура	Специалист должен знать:• Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры• Обстоятельства, при которых могут	14,00

		<p>использоваться презентационные скульптуры• Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры• Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур• Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием• Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм</p> <p>Специалист должен уметь:• Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки• Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой• Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада• Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, пастилажа, нугатина 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 презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости</p>	
8	Лепка из различных материалов	<p>Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• 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</p> <p>Специалист должен уметь:• Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, 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•</p>	13,00

		Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную	
--	--	---	--

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	В Торты, гато, антреме	Торты, гато, антреме	3:00:00	1,2,3	11,00	6,50	17,50
3	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
4	Д Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
5	Е Презентационная скульптура	Презентационная скульптура	3:00:00	1,2,7	13,00	6,50	19,50
6	Ф Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	2:00:00	1,2,4	9,50	6,50	16,00
Итого	-	-	14:00:00	-	67,00	33,00	100,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁶.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприяти я (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматическ и)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенног о формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенног о формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экзаменуе мых при дистанцио нном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцио нного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9

⁶ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационн о экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено

Подготовительны й (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Знакомство с рабочим местом. Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено
Подготовительны й (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено

Подготовительны й (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительны й (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Заполнение таблицы аллергенов (приложение). Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:50:00	17:00:00	0:10:00	Презентация модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (C1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (C2)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (C2)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (C2)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (C2)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей D, E, F	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (C2)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 2 (С2)	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей D, E, F	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (С2)	16:50:00	17:00:00	0:10:00	Презентация модулей D, E, F	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (С2)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 2 (С2)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

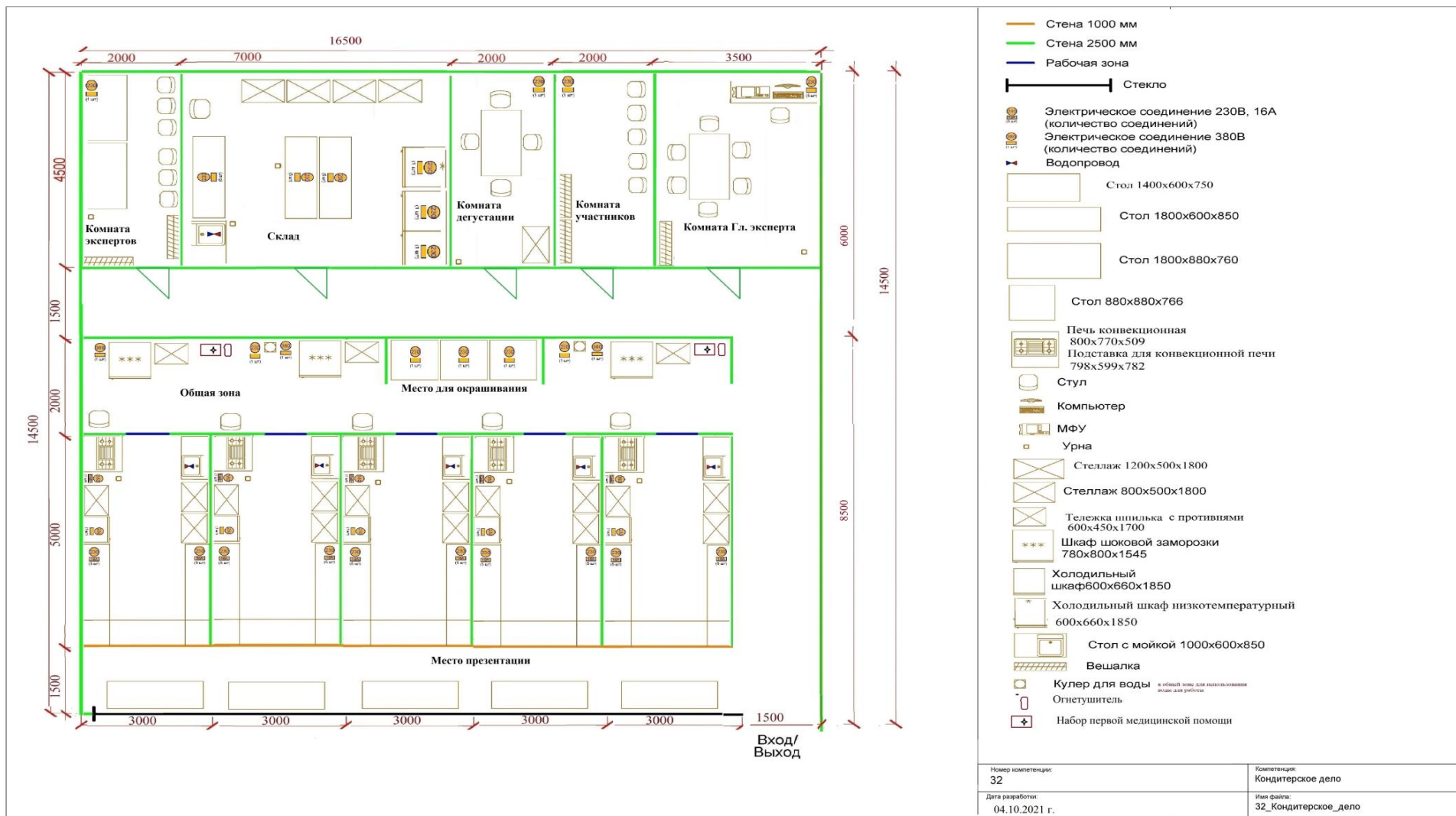
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 239,25 м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 2.1.

Описание задания

У участников есть 14 часов, распределенные на 2 дня по 7 часов для изготовления изделий модулей **A, B, C, D, E, F**.

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **A, B, C, D, E, F**.
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;
- ✓ должен заполнить таблицу аллергенов (приложение).

Описание модуля 1:

Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные и пtiфуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и пtiфуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа.

Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30*40*1,5 см. в количестве 10 шт

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- **Тип изделия**
- **Вес изделия**
- **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 2:

Модуль В: Торты, гато, антреме

Для данного модуля участник за 15 мин до начала экзамена заполняет таблицу аллергенов (при наличии в изделии продуктов из представленных в таблице сырьевых групп, отметить значком «+»).

Участники готовят 1 изделие (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания.

Изделие должно сочетать минимум 3 компонента.

Изделие должно быть покрыто снаружи (гляссаж, велюр, крем)

Изделие должно иметь вес 800 г. – 1200 г.

Изделие в момент презентации не должно содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации.

Допустимый интервал +4 до +10С.

Украшения остаются на выбор участника (карамель или шоколад) и должны отражать тему «Искусство».

Изделие для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см.

– **Вид изделия**

– **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 3:

Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

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 для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Описание модуля 4:

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

✓ корпусные конфеты;

или

✓ нарезные конфеты, глазированные шоколадом;

или

✓ трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30*30*1,5 см. в количестве 10 шт

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

– **Вид конфет**

– **Вкус начинки**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 5:

Модуль Е: Презентационная скульптура

Участники должны изготовить презентационную скульптуру из изомальта/шоколада.

Высота скульптуры от 50см до 75 см.

Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом.

При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена тема «Искусство».

Для презентации скульптура подается на акриловой подставке 50*50*1,5 см.

– Вид материала

указан в вариативной части и будет озвучен Главным экспертом в подготовительный день.

Описание модуля 6:

Модуль F: Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке

Участники должны приготовить 4 порции десерта на тарелке.

Тема «Искусство» должна быть отражена в десерте.

Состав десерта на выбор участника и должен содержать минимум 3 компонента и соус.

Выход 1 порции от 100 до 150 г.

Все порции должны быть идентичны по внешнему виду.

Декор остается на выбор участника.

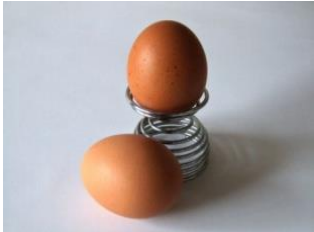









Десерты подаются на прямоугольных тарелках, 4 шт. для презентационного стола.

Вкус десерта

указан в вариативной части и будет озвучен Главным экспертом в подготовительный день.

Необходимые приложения

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	

Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	

Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	кг	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callebaut) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callebaut) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callebaut) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callebaut) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	

Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	кг	
Категория: алкоголь		

Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кирш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования)	кг	
Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	

Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Aroi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

Универсальный план застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (только для КОД со сроком действия с 2022 по 2024 годы)

Формат проведения ДЭ: **Очный/распределенный**
 Общая площадь площадки: **239,25 м2**

