



**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
СОЦИАЛЬНОЕ И ПЕРСОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

WorldSkills International, приняла следующие минимальные требования для соревнований WorldSkills, по решению технического комитета и в соответствии с конституцией, уставом и правилами соревнований.

Техническое описание включает в себя следующее:

1 ВВЕДЕНИЕ.....	2
2 СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ (WSSS).....	4
3 СТРАТЕГИЯ ОЦЕНКИ И СПЕЦИФИКАЦИЯ.....	9
4 СХЕМА ОЦЕНКИ.....	10
5 ТЕСТОВЫЙ ПРОЕКТ.....	15
6 УПРАВЛЕНИЕ НАВЫКАМИ И СРЕДСТВА СООБЩЕНИЯ.....	18
7 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	19
8 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	19
9 ПОСЕТИТЕЛИ И РАБОЧАЯ СРЕДА.....	22
10 РАЦИОНАЛЬНОСТЬ.....	23

Вступает в силу с 12.08.14

Стефан Прашл

Председатель технического комитета

Майкл Фанг

Вице-председатель технического комитета

© WorldSkills International (WSI) сохраняет все права на документы, разработанные в интересах и от имени WSI, включая переводы и документы в электронной форме. Этот материал можно копировать для некоммерческих профессиональных и образовательных целей, при условии сохранения логотипа и уведомления об авторском праве WorldSkills.

WSC2015_TD32_EN

© WorldSkills International. Все права защищены.

Дата: 12.08.14 - v5.2

Кондитерское дело °

1 ВВЕДЕНИЕ

1.1 НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

1.1.1 Название профессионального конкурса Кондитерское дело.

1.1.2 Описание соответствующих должностей и занятий.

Кондитер это квалифицированный профессионал, который готовит разные замысловатые сладкие предметы. Они будут готовить различные кондитерские изделия, такие как шоколад ручной отделки, сладости, пtifур для отелей и ресторанов и для торговли в магазинах. Кондитер готовит горячие и холодные десерты, торты, печенье и продукты, пересыпанные льдом для высококачественных отелей и ресторанов, и для розничной продажи. Кроме того они могут готовить демонстрационные кусочки, используя сахар, лед, марципан и прочие декоративные материалы и ингредиенты. Некоторые из них специализируются на приготовлении украшенных и тематических тортов для специальных событий. Для этого требуются специальные знания и навыки. Кондитеры учатся много лет, чтобы развить требуемый уровень навыков. Они должны быть искусными в ряде специальных техник по изготовлению и украшению кондитерских изделий. Требуется художественный талант и гастрономический вкус вместе со способностями работать эффективно, чтобы достигнуть выдающихся результатов в указанные временные рамки и бюджет. Иногда кондитеры должны напрямую работать с клиентами, поэтому им требуются навыки работы с клиентами вместе с навыками обсуждения нужд клиента и консультирования. Также важна способность кондитера работать по собственной инициативе. Кондитер будет работать, используя специальное оборудование и материалы. Он должен учитывать качество ингредиентов, и работать, соблюдая пищевую гигиену и санитарные нормы. Кондитер может работать с отелями и ресторанами высокого класса. В некоторых странах специалисты розничных магазинов продают самодельные и украшенные кондитерские изделия, торты и сладости. Некоторые из них работают напрямую с клиентами.

1.2 СМЫСЛ И ЗНАЧЕНИЕ ДАННОГО ДОКУМЕНТА

В этом документе содержится информация о стандартах, требуемых для участия в профессиональном конкурсе, а также принципы оценивания, методы и процедуры конкурса. Каждый эксперт и конкурсант должен знать и понимать данное техническое описание. Если возникают какие-либо разногласия между переводами технического описания, версия на английском языке имеет преимущественное значение.

1.3 СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Так как в этом техническом описании содержится информация, касающаяся навыков, оно используется вместе со следующими документами:

- WSI – Правила соревнований
- WSI – технические нормативы WorldSkills
- WSI – стратегия оценивания WorldSkills (если имеется)
- WSI – онлайн-ресурсы, как указано в этом документе
- Принимающая сторона – санитарные нормы

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ WORLDSKILLS (WSSS)

2.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО WSSS

В WSSS указаны знания, понимание и особые навыки, которые лежат в основе международного передового опыта. В них указано мировое понимание того, что представляет работа и должности для промышленности и бизнеса (www.worldskills.org/WSSS). Профессиональный конкурс должен отражать международный передовой опыт, как описано в WSSS. Поэтому в техническом описании указано требуемое обучение и подготовка к профессиональному конкурсу. Во время профессионального конкурса оценка знаний и понимания производится при помощи оценки эффективности работы. Это не просто оценка знаний и понимания. Техническое описание разделено на части с заголовками и номерами для ссылки. Для каждого раздела указано процентное соотношение баллов для указания относительной значимости

технического описания. Итоговая сумма всех баллов равна 100. При помощи схемы оценок и тестового проекта можно оценить только те навыки, которые указаны в техническом описании. Они отражают техническое описание в рамках профессионального конкурса. В схеме оценок и тестовом проекте баллы распределяются так же, как и в техническом описании. Отклонение в пять процентов допускается, при условии, что это не искажает данные, указанные в техническом описании.

2.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ WORLDSKILLS

Раздел		Относительная значимость (%)
1	Организация работы и управление	8
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные принципы смешивания ингредиентов для получения продуктов • манипуляции с сырьевыми материалами при помощи технологий производства • ингредиенты, используемые в работе кондитера, включая времена года, наличие, стоимость, хранение и применение • применение цвета, вкусовые комбинации и текстуру • искусность и понимание искусства • значение сокращения отходов и рациональность • требования здоровья и безопасности, пищевую гигиену и законодательство в области производства, показа и продажи продукции 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить инструменты и оборудование • эффективно планировать работу, чтобы укладываться в указанное время • относиться с уважением к сырьевым материалам • использовать ингредиенты экономически эффективно и сокращать расходы • заранее заказывать товары и материалы для запланированной работы • работать эффективно и аккуратно, обращая внимание на рабочее место и людей на нем • демонстрировать навыки хорошей работы и сокращать расходы • демонстрировать вдохновение, гастрономический вкус и инновации во время дизайна и работы • работать в рамках указанной темы • соблюдать подробные письменные и устные инструкции и копировать по изображению • создавать портфолио для клиентов, которое включает в себя изображения продукции и способы приготовления и представления • вести профессиональный диалог с клиентами • реагировать профессионально и эффективно на непредвиденные ситуации 	
2	Торты, кексы и дополнительные блюда	16
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • целый ряд тортов, кексов и дополнительных блюд • методы производства, приготовления, хранения и представления тортов, кексов и дополнительных блюд • специальные инструменты, используемые при готовке тортов, кексов и дополнительных блюд 	

	<ul style="list-style-type: none"> • ингредиенты, используемые для готовки и украшения тортов, кексов и дополнительных блюд • изменения международных обычаев и практик 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить торты, используя разные техники, типы тортов и украшения • готовить разные кексы, демонстрируя инновации • готовить дополнительные блюда, объединяя такие слои как бисквитное печенье, крема, соусы, шоколадная глазурь, желе, муссы, фрукты и т.д. • готовить торты, кексы и дополнительные блюда высококачественного вкуса, текстуры, представления и украшений • обеспечивать продукцию соответствующего размера, веса, количества и внешнего вида, учитывая контроль за порциями и расходами • комбинировать вкусы, текстуры и цвета • представлять торты, кексы и дополнительные блюда для увеличения привлекательности, и соответствующие случаю, обстановке и стилю обслуживания 	
3	Теплые и холодные десерты	12
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • горячие и холодные десерты, включая методы производства, ингредиенты, возможности представления и стоимость производства • ингредиенты, используемые для приготовления горячих и холодных десертов, хранение, времена года, наличие и стоимость • как можно представить холодные и горячие десерты, и сервировать их для отражения традиционных/классических и современных направлений • применение и влияние разрыхлителей, включая дрожжи, пекарный порошок, яичный белок и т.д. • состав и объем холодных и горячих десертов 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить горячие, холодные и охлажденные десерты • представлять десерты которые приправлены и текстурированы должным образом, хорошо скоординированы и инновационные, и хорошо сбалансированные • представлять десерты для разной обстановки и случаев, например, для буфета, банкета и элитного ресторана • готовить горячие и холодные десерты в течение указанного времени и в соответствии с высокими стандартами 	
4	Кондитерские изделия и шоколад	17
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды шоколада и кондитерских изделий • влияние тепла, холода и прочих манипуляций на шоколад • типы, количество и применение разного шоколада и шоколадной продукции • рациональность и этику источников шоколада • угрозу безопасности при работе с продукцией из горячего сахара 	

	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обрабатывать шоколад, чтобы получить продукцию с блеском и треском, который не демонстрирует признаки жира или сахарного поседения • работать с черным, молочным и белым шоколадом • передавать, наполнять, укладывать и погружать шоколад • готовить и использовать шоколадную глазурь • представлять шоколад за услуги или для продажи • хранить шоколад и шоколадную продукцию, увеличивая срок годности и качество • готовить и использовать украшения, включая карамельные и засахаренные фрукты, орехи и травы • готовить шоколад указанного веса и размера • готовить и представлять кондитерские изделия, используя разные ингредиенты 	
5	Миниатюры, небольшие торты, пирожные и птифур	17
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • продукты, ингредиенты, техники и методы представления миниатюр, небольших тортов, пирожных и птифур • типы пирожных, тортов, взбитых белков и т.д. и их использование для приготовления и представления небольших тортов, пирожных, миниатюр и птифур • применение разрыхлителя для приготовления миниатюр, небольших тортов и пирожных • специальные инструменты и оборудование, используемые для приготовления миниатюр, небольших тортов, пирожных и птифур • хранение и показ миниатюр, небольших тортов, пирожных и птифур 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить пирожные и использовать их соответствующим образом • готовить небольшие торты, бисквит и птифур • производить готовую продукцию однородного качества, указанного веса и размера • готовить миниатюры на основании сладкого бисквита и комбинаций пирожных, включая: <ul style="list-style-type: none"> • сухие кексы • глазированные кексы • покрытия • муссы • начинки • украшения • отделку • фрукты • эффективно представлять миниатюры, небольшие торты и пирожные, и птифур во время или после стилизованного оформления 	
6	Представление кусочка	19

	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • решающее влияние показа и представления кусочка • ситуации, когда можно представлять кусочек • влияние окружающей среды (тепла, света, сквозняка и т.д.) на представление кусочка • материалы, инструменты и техники, которые могут использоваться для представления кусочка • вопросы безопасности, касающиеся работы с сахаром 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • создавать дизайн, который отражает персональный стиль и имеет элегантные и чистые формы • проектировать демонстрационные кусочки, демонстрируя художественное чутье, инновации, и учитывая нужды клиента и ограничения, касающиеся места проведения или окружающей сред • готовить демонстрационный кусочек из шоколада, используя такие техники, как разливка, лепка, соскабливание и формовка шоколада • готовить демонстрационный кусочек, используя сахар и такие техники, как рассыпанный сахар, отжатый сахар, раздутый сахар, отформованный сахар, грильяж и т.д. • красить кусочки сахара • использовать формы и прочие специальные инструменты для работы с сахаром и шоколадом • работать по инструкциям и предписанным временным срокам • готовить демонстрационный кусочек предписанного размера 	
7	Моделирование в разных условиях	11
	<p>Человек должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • влияние, которое моделирование и формовка оказывают на используемые материалы • видимое влияние показа с использованием смоделированных форм • материалы, которые могут быть использованы для изготовления форм • техники и методы моделирования, отливки, покраски и представления форм • где и когда можно использовать моделирование 	
	<p>Человек должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сформовать вручную гладкий марципан, включая фигуры, фрукты, животные и т.д. • подготовить вручную сформованный марципан правильного размера и веса • раскрашивать смоделированные кусочки, используя разные техники, включая аэрографную печать, окраску, оплавление и использование окрашенного марципана • использовать моделирующие инструменты, такие как стеки, формы и пресс • проектировать фигуры в форме и композиции цвета • представлять стильные выставки форм марципана • украшать королевской глазурью и шоколадом 	

3 ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И СПЕЦИФИКАЦИЯ

3.1 ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО

Оценочная стратегия WorldSkills определяет оценку. В стратегии определены принципы и техники, которым должна соответствовать оценка WorldSkills. Экспертная оценка лежит в основе соревнований WorldSkills. По этой причине она постоянно улучшается и тщательно изучается. Рост экспертизы при оценке указывает на дальнейшее использование и применение основных инструментов оценки, используемых в соревнованиях WorldSkills: схема оценки, тестовый проект и информационная система соревнований. Оценка соревнований WorldSkills делится на два типа: измерение и решение. Они известны под названиями **объективные** и **субъективные**, соответственно. В данных типах оценивания необходимо использовать четкие критерии для гарантии качества. В схеме оценки необходимо соблюдать весовые коэффициенты, указанные в пределах технических нормативов. Тестовый проект это средство оценки профессионального конкурса, и в нем также соблюдены технические нормативы. Информационная система соревнований позволяет своевременно и точно записать все баллы. В общем, схема оценки приводит к дизайну тестового проекта. Схема оценки и тестовый проект планируются и разрабатываются при помощи итеративного процесса для оптимизации отношений с техническими условиями и оценочной стратегией. Они должны быть согласованы экспертами и предоставлены WSI для утверждения, а также соответствовать техническим условиям и быть высокого качества. До того как они будут предоставлены WSI, консультанты WSI должны поработать с ними, чтобы получить пользу от информационной системы соревнований.

4 СХЕМА ОЦЕНКИ

4.1 ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО

В данном разделе описана роль и место схемы оценки, как эксперты будут оценивать работу конкурсантов, как показано в тестовом проекте, а также порядок действий и требования выставления баллов. Схема оценки это основной инструмент соревнований WorldSkills, который связывает оценку со стандартами, представляющими навыки. Она предназначена для распределения баллов за каждый оцененный аспект работы в соответствие с весовым коэффициентом, указанным в технических условиях. Отражая весовые коэффициенты технических условий, схема оценки поможет определить параметры для планирования тестового проекта. В зависимости от вида навыка и нужд оценивания, может потребоваться, чтобы схема оценок была более подробной для планирования тестового проекта. Или же планирование тестового проекта может быть основано на модели схемы оценки. Начиная с этого момента, схема оценки и тестовый проект разрабатываются вместе. В разделе 2.1 указано, насколько схема оценки и тестовый проект могут отличаться от весового коэффициента, указанного в технических условиях, если отсутствует альтернатива. Один человек или несколько, или все эксперты могут разработать схему оценки и тестовый проект. Подробная и окончательная версия схемы оценки и тестового проекта должна быть утверждена экспертами до того, как они будут предоставлены на независимую оценку качества. Исключение составляют профессиональные конкурсы, для которых внештатный дизайнер разрабатывает схему оценки и тестовый проект. Кроме того, эксперты могут предоставлять свои схемы оценки и тестовые проекты на предварительное согласование и получение комментариев до завершения работы, чтобы избежать неприятностей или задержек на последней стадии работы. Также они могут работать вместе с командой CIS, чтобы полностью использовать возможности CIS. Составленная и утвержденная схема оценки должна быть введена в CIS хотя бы за восемь недель до начала соревнования при помощи стандартной таблицы CIS или любых других согласованных методов.

4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания это основные заголовки в схеме оценивания. Эти заголовки разрабатываются вместе с тестовым проектом. В некоторых профессиональных конкурсах

критерии оценивания похожи на заголовки разделов в технических условиях; а в других соревнованиях они могут сильно отличаться. Существует от пяти до девяти критериев оценивания. В независимости от того, совпадают ли заголовки, или нет, в схеме оценки должны быть отражены весовые коэффициенты, указанные в технических условиях. Критерии оценивания составляет человек, который разрабатывал схему оценки, который может определить наиболее подходящие критерии для оценки и расстановки баллов по тестовому проекту. Каждый критерий оценивания обозначается буквой (А-І). Общая форма баллов, созданная в CIS, это список критериев оценивания. Баллы каждого критерия будут рассчитываться CIS. Это будет общая сумма баллов, полученных за каждый аспект оценивания в рамках критериев оценивания.

4.3 4.3 ПОД-КРИТЕРИИ

Каждый критерий оценивания состоит из одного или нескольких под-критериев. Каждый из под-критериев является заголовком для формы с баллами WorldSkills. В ней указана дата получения балла, а также указаны субъективные или объективные аспекты. В некоторых под-критериях имеются и объективные, и субъективные аспекты.

4.4 АСПЕКТЫ

В каждом аспекте указано, что нужно оценивать, и как будут присуждаться баллы. Аспекты оцениваются или объективно, или субъективно, и появляются в соответствующей форме с баллами. В каждой форме с баллами указан аспект, который будет оцениваться, а также полученные баллы, и раздел навыка, как указано в технических условиях. Количество баллов, полученных за каждый аспект, должно находиться в диапазоне баллов, указанных для этого раздела навыков. Оно будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в формате, когда схема оценки проходит проверку с С-8 недели. (Раздел 4.1)

		CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION
STANDARD SPECIFICATION SECTIONS										
TOTAL MARKS PER CRITERION										100

Критерии

Итого баллов за раздел

Итого баллов за критерии

Образец таблицы из CIS

4.5 СУБЪЕКТИВНОЕ ОЦЕНИВАНИЕ

Для субъективного оценивания используется десятибалльная шкала. Для того чтобы использовать данную шкалу, субъективное оценивание должно проводиться с использованием:

- исходных данных (критериев) для принятия решения по каждому аспекту
- шкалы, которая указывает:

- 0: отсутствие попыток;
- 1-4: хуже промышленного стандарта;
- 5-8: около или лучше промышленного стандарта;
- 9-10: отлично.

4.6 ОБЪЕКТИВНОЕ ОЦЕНИВАНИЕ

Как минимум три эксперта судят каждый аспект. Если не установлено иное, присуждается только высший балл или ноль. Если они используются, то частичные баллы будут четко определены в рамках аспекта.

4.7 ПРИМЕНЕНИЕ ОБЪЕКТИВНОЙ И СУБЪЕКТИВНОЙ ОЦЕНКИ

Окончательное внедрение объективной или субъективной оценки будет согласовано после завершения схемы оценки и тестового проекта. Следующая таблица представлена только для ознакомительных целей при разработке тестового проекта и схемы оценки.

Эт	Крит	Балл		
		Сумме	Средне	Ито
A	Подготовка/гигиена/рабочие процессы/отходы	16	1	17
B	Моделирование	6	5	11
C	Шоколад	12	5	17
D	Таинственная корзина: десерт	6	5	11
E	Презентация кусочка: сахар	15	2	17
F	Таинственная корзина: дополнительное блюдо	7	5	12
G	Миниатюры	11	4	15
Итого		73	27	100

4.8 СОСТАВЛЕНИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ОЦЕНКИ НАВЫКОВ

Критерии оценки навыка это четкие и точные аспекты, при помощи которых можно понять, как и почему присуждаются определенные баллы.

Модуль А: подготовка

- подготовка инструментов и оборудования;
- обработка сырья/ингредиентов;
- подготовка полуфабрикатов;
- гигиена.

Модуль В: лепка

- ручная лепка;
- творческие способности/гармония;
- композиция цвета;
- общее впечатление;
- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- время;
- количество;
- разнообразие;
- вес.

Модуль С: таинственная корзина – десерт

- вкус и текстура;
- творческие способности/оригинальность;
- общее впечатление;
- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- время;
- количество;

- использование таинственных ингредиентов.

Модуль D: шоколад

- обработка/блеск;
- техника лепки;
- начинка/текстура;
- вкус;
- общее впечатление;
- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- время;
- количество;
- разнообразие;
- вес.

Модуль E: представление кусочка: шоколад

- различные техники;
- творческие способности и искусность;
- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- дизайн и общее впечатление;
- время;
- размер.

Модуль F: миниатюры

- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- текстура и вкус;
- обработка, украшение, общее впечатление;
- время;
- количество;
- разнообразие;
- размер.

Модуль G: таинственная корзина – дополнительное блюдо

- навыки декорирования;
- текстура и вкус;
- гигиена/рабочие процессы/отходы;
- общее впечатление;
- время;
- использование таинственных ингредиентов;
- вес.

4.9 ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ОЦЕНКЕ НАВЫКА

Эксперты будут поделены на группы смешанного состава. Эксперты будут наблюдать за конкурсантами во время проведения соревнований. Эксперты не могут входить на рабочее место конкурсанта без согласия конкурсанта; эта ограниченная область будет отмечена линией.

5 ТЕСТОВЫЙ ПРОЕКТ

5.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Разделы три и четыре помогают разработать тестовый проект. Данные указания являются дополнительными. В независимости от того, является ли это единым целым или серией самостоятельных или связанных модулей, тестовый проект помогает оценить навыки по каждому разделу WSSS. Тестовый проект должен обеспечить возможности для проведения оценки и выставления баллов по техническим условиям вместе со схемой оценивания. Отношения между тестовым проектом, схемой оценивания и техническими условиями являются ключевыми показателями качества. Тестовый проект не охватывает сферы действия, которые выходят за пределы технических условий, и влияет на соотношение баллов в технических условиях, а не на обстоятельства, указанные в разделе 2. Тестовый проект позволяет оценить все знания и умения, применяя их на практике. При

помощи тестового проекта нельзя оценить знания правил и норм WorldSkills. В техническом описании указаны проблемы, которые влияют на способность тестового проекта проводить оценку по отношению к техническим условиям. Раздел 0 передан на рассмотрение.

5.2 ФОРМАТ/СТРУКТУРА ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Тестовый проект это серия отдельно оцененных модулей.

5.3 КОНСТРУКТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Тестовый проект может включать в себя любые следующие модули:

- многоярусный торт: приготовление двух или более ярусного торта, кекса или дополнительного блюда;
- тематический торт: это может быть торт или кекс, украшенный для специального случая или темы;
- маленькие тортики: приготовление множества разных миниатюрных тортиков;
- шоколад/пraliне: изготовление прессованного и простого шоколада с разными начинками и покрытием;
- загадочная корзина ингредиентов для дополнительного блюда: каждый конкурсант должен приготовить два или более дополнительных блюда с указанным количеством ингредиентов из загадочной корзины. Компоненты и структура торта на выбор, но украшение должно соответствовать спецификации тестового проекта;
- загадочная корзина ингредиентов для холодных десертов: каждый конкурсант должен приготовить два или более десертов с указанным количеством ингредиентов из загадочной корзины. Компоненты и структура десерта на выбор;
- моделирование: конкурсанты должны слепить вручную и раскрасить две или более фигурок;
- мучные кондитерские изделия: конкурсанты должны приготовить разные мучные кондитерские изделия на основании дрожжей, сладостей, теста, пирожных;
- представление кусочка (большого и маленького) – это может быть кусочек сахара, пастилы, шоколада, грильяжа, марципана или их комбинаций.

В независимости от выбранного модуля, за два дня до начала соревнований конкурсанты должны посетить свое рабочее место и получить общую информацию. Конкурсанты могут настроить рабочее место и подготовить свои инструменты и оборудование. В течение этого времени нельзя работать с едой, за исключением растопленного шоколада и какао-масла. Конкурсанты могут взять рецепты из кулинарной книги или личной коллекции рецептов. Модули тестового проекта будут представлены на дисплее, полученного от организатора соревнований, и указаны в списке инфраструктуры. Никакие другие элементы декорирования не разрешены.

5.4 РАЗРАБОТКА ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Тестовый проект должен быть предоставлен при помощи шаблонов, полученных от WorldSkills International (www.worldskills.org/expertcentre). Для тестовых документов необходимо использовать Word и DWG для чертежей.

5.4.1 Кто разрабатывает тестовый проект или модули

Все эксперты разрабатывают тестовый проект. Все эксперты могут подготовить предложения для предстоящего соревнования. Предложения обсуждаются и выбираются при помощи голосования всех экспертов во время подготовки к предыдущему соревнованию.

5.4.2 Как и где разрабатываются тестовый проект или модули

Тестовый проект разрабатывается всеми экспертами во время предыдущего соревнования, и оформляется после окончания соревнования. Все тестовые проекты, которые были разработаны экспертами, были обсуждены ими до тех пор, пока новый тестовый проект не был согласован всеми экспертами.

5.4.3 Когда разрабатывается тестовый проект

Тестовый проект разрабатывается в соответствии со следующим графиком:

Время	Задание
Во время предыдущего соревнования	Тестовый проект разрабатывается и согласовывается экспертами при помощи голосования.
Сразу же после предыдущего соревнования	Выбранный тестовый проект находится на вебсайте WSI.
Во время соревнований	30% изменений будут обсуждены и согласованы всеми экспертами при помощи голосования.

5.5 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Модули оформляются экспертами после прибытия на место соревнования, для того чтобы подтвердить, что они были выполнены в указанное время и с предоставленными материалами и оборудованием.

5.6 ВЫБОР ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Тестовый проект выбирается при помощи голосования экспертов во время предыдущих соревнований.

5.7 ОБОРОТ ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА

Тестовый проект циркулирует по вебсайтам следующим образом: сразу же после предыдущего соревнования. Конкурсанты получают все конкурсные документы, включая критерии оценивания, в день ознакомления С-2, чтобы они могли изучить все требования. Эксперт обязан предоставить перевод всех документов.

5.8 КООРДИНАЦИЯ ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА (ПОДГОТОВКА К СОРЕВНОВАНИЯМ)

Главный эксперт осуществляет координацию тестового проекта.

5.9 ИЗМЕНЕНИЕ ТЕСТОВОГО ПРОЕКТА ВО ВРЕМЯ СОРЕВНОВАНИЙ

30% изменений, которые были обсуждены и согласованы всеми экспертами и командой по управлению навыками, будут сообщены конкурсантам сразу же после начала соревнований.

5.10 МАТЕРИАЛ ИЛИ СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Специальные материалы и/или спецификации производителя, требуемые конкурсанту для завершения тестового проекта, будут предоставлены организатором соревнований, и доступны на сайте www.worldskills.org/infrastructure.

Все спецификации на оборудование и сырье должны быть подготовлены начальником цеха и размещены в списке инфраструктуры, как можно раньше, но как минимум за 12 недель до начала соревнований. Все эксперты должны предоставить заказ на специальные и обычные ингредиенты на английском языке за четыре недели до начала соревнований. Это могут быть ингредиенты, которые указаны в списке инфраструктуры. Важно, чтобы каждый конкурсант смог взять с собой два непортящихся ингредиента (которые не указаны в списке инфраструктуры). Все эксперты должны предоставить список оборудования, которое не требуется конкурсантам. Это должно быть выполнено за четыре недели до начала соревнований. Это очень важно.

6 УПРАВЛЕНИЕ НАВЫКАМИ И СРЕДСТВА СООБЩЕНИЯ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

До начала проведения соревнований, все обсуждения, общение, сотрудничество и решения, касающиеся профессионального конкурса, должны проходить на специальном дискуссионном форуме (<http://forums.worldskills.org>). Все решения и все общение будет действительным, только если будет проходить на форуме. Главный эксперт (или эксперт, назначенный главным экспертом) будет модератором этого форума. График общения и требования к соревнованиям можно посмотреть в правилах соревнований.

6.2 ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Вся информация для зарегистрированных участников доступна в центре конкурсантов (www.worldskills.org/competitorcentre).

Информация включает в себя:

- правила соревнований
- техническое описание
- схемы оценивания
- тестовые проекты
- список инфраструктуры
- документы по охране труда и технике безопасности
- прочая информация, касающаяся соревнований.

6.3 ТЕСТОВЫЕ ПРОЕКТЫ [И СХЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ]

Тестовые проекты доступны на сайте www.worldskills.org/testprojects и в центре конкурсантов (www.worldskills.org/competitorcentre).

6.4 ТЕКУЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ

Текущее управление навыками во время соревнований определено в плане управления навыками, созданным командой по управлению навыками, возглавляемой главным экспертом. Команда по управлению навыками состоит из президента, главного эксперта и заместителя главного эксперта. План управления навыками разрабатывается за шесть месяцев до соревнований и утверждается экспертами. План управления навыками можно просмотреть в экспертном центре (www.worldskills.org/expertcentre).

7 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, КАСАЮЩИЕСЯ НАВЫКОВ

Нормы приглашающей стороны/региона смотрите в документации по охране труда и технике безопасности приглашающей стороны/региона.

Правила техники безопасности, касающиеся кондитерского дела:

- все конкурсанты должны носить поварской жакет, длинные черные или клетчатые брюки, защитную обувь и колпак. Украшения запрещены;
- форма всех экспертов должна состоять из длинных черных брюк, плоской защитной обуви, поварского жакета и колпака. Все украшения должны быть сведены к минимуму;
- все конкурсанты должны знать, как пользоваться оборудованием, до начала соревнований;
- все конкурсанты должны осознавать все опасности, связанные с работой на горячей кухне, и понимать санитарные нормы организатора соревнований.

8 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1 СПИСОК ИНФРАСТРУКТУРЫ

В этом списке указано все оборудование, материалы и средства, предоставленные организатором соревнований. Список инфраструктуры можно посмотреть на сайте www.worldskills.org/infrastructure. В этом списке указаны предметы и количество, запрашиваемое экспертами для следующих соревнований. Организатор соревнований будет обновлять список инфраструктуры, указывая реальное количество, тип, марку и модель предметов. Предметы, поставляемые организатором соревнований, показаны в отдельной колонке. Во время проведения соревнований эксперты должны просмотреть и обновить список инфраструктуры для следующего соревнования. Эксперты должны консультироваться технического директора касательно увеличения места и/или оборудования. Во время каждого соревнования технический наблюдатель должен проверять список инфраструктуры, который используется для соревнований. Список инфраструктуры не включает в себя предметы, которые должен предоставить конкурсант и/или эксперты, а также предметы, которые конкурсантам запрещено брать с собой – они указаны ниже.

8.2 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ КОНКУРСАНТАМИ В ЯЩИКАХ ДЛЯ ИНСТРУМЕНТОВ

Конкурсанты могут принести с собой на конкурс следующие предметы:

- небольшое оборудование и инструменты (ножи, тесаки и т.д.);
- порошки, макаронные изделия, масло какао и жидкую пищу,
- пищевые металлические порошки и листья;

- два непортящихся ингредиента на выбор конкурсанта, о них необходимо сообщить при открытии ящика с инструментами.

8.3 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ЭКСПЕРТАМИ

Не предусмотрено.

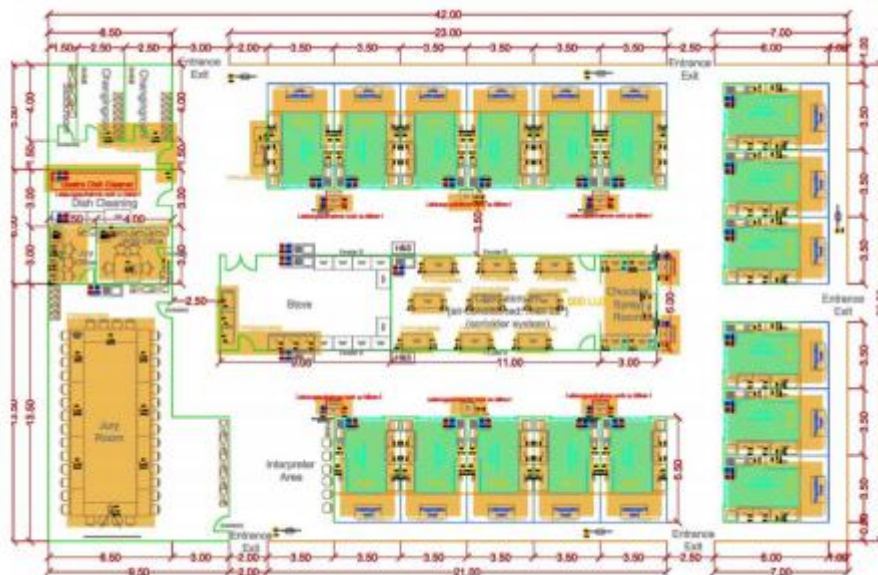
8.4 ЗАПРЕЩЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Прочие пищевые ингредиенты, не указанные в пункте 8.1 и 8.2.

8.5 ПРЕДЛОЖЕННЫЕ ЦЕХА И КОМПОНОВКА РАБОЧЕГО МЕСТА

Планировки цеха от предыдущих соревнований доступны на сайте www.worldskills.org/sitelayout.

Пример планировки цеха:



9 ПОСЕТИТЕЛИ И РАБОЧАЯ СРЕДА

Далее представлен список идей по увеличению количества посетителей и улучшению рабочей среды.

- действовать изобретательно: посетители могут попробовать себя в деле;
- ежедневное отображение работы во время соревнования – это интересный способ, при помощи которого люди смогут наблюдать за соревнованиями, не имея доступа на кухню;
- характеристики тестового проекта – это включает в себя объяснение навыков соревнования, чтобы улучшить понимание деятельности конкурсанта и время представления;
- профили конкурсанта: представление каждого конкурсанта должна быть подготовлена при помощи одного источника (возможно организатора соревнований), чтобы гарантировать единообразие;
- возможности карьерного роста: путешествия по миру это реальная возможность, так как во всем мире наблюдается недостаток хороших кондитеров. Можно указать возможности, которые существуют в отелях и ресторанах, кондитерских магазинах, школах, развивающихся областях, в собственном бизнесе;
- ежедневное сообщение о статусе конкурсанта не приветствуется в данной области.

10 РАЦИОНАЛЬНОСТЬ

- Чтобы соревнование было рациональным, мы должны знать о следующих моментах всего процесса (до, во время и после соревнований);
- утилизация отходов;
- использование экологически чистых материалов;
- повторное использование готовой продукции, полученной из модулей тестового проекта, после соревнований;

- список заказов, основанный на списке инфраструктуры: конкурсанты/эксперты должны размещать специальный список заказов на сырьевые материалы, основанный на списке инфраструктуры, который был согласован экспертами во время предыдущего соревнования;
- все ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала соревнований, и этот заказ должен устанавливать возможные требования заказа;
- контроль оборудования, требуемого из списка инфраструктуры каждым конкурсантом/экспертом – оборудование, не требуемое от приглашающей стороны, должно быть заявлено экспертом/конкурсантом за четыре недели до начала соревнований;
- экономия энергии при помощи выключения неиспользуемого оборудования;
- использование табличек для маркировки;
- перепрофилирование: тестовый проект может быть использован во время обучения.