

СОДЕРЖАНИЕ

Информационная справка	3
Модуль 1. Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции. Разделы спецификации.	7
Тема 1.1. Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	7
Модуль 2. Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Требования работодателей к подготовке кадров.	16
Тема 2.1. Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства. Современные методы (технологии) изготовления кондитерских изделий	16
Тема 2.2. Цифровые технологии в профессии «Кондитер»	29
Тема 2.3 Требования работодателей к подготовке кадров	32
Модуль 3. Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции Кондитерское дело»	37
Тема 3.1. Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях, в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	37
Тема 3.2. Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	44
Модуль 4. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции	49
Тема 4.1. Культура безопасного труда.	49
Тема 4.2. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Кондитерское дело".	58
Модуль 5. Модуль компетенции «Моделирование» (Лепка из различных материалов)»	63
Тема 5.1. Демонстрация ведущим преподавателем программы правильного выполнения работ, предусмотренных модулем компетенции / мастер-класс от чемпиона по модулю компетенции	63
Тема 5.2 Практическая отработка задания модуля слушателями	63
Тема 5.3 Разбор критериев оценки по модулю компетенции	64
Тема 5.4 Разработка и общий разбор практических заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции	64
Модуль 6. Модуль компетенции «Торты, гато, антреме»	66
Тема 6.1. Демонстрация ведущим преподавателем программы правильного выполнения работ, предусмотренных модулем компетенции / мастер-класс от чемпиона по модулю компетенции	66
Тема 6.2 Практическая отработка задания модуля слушателями	67

Тема 6.3 Разбор критериев оценки по модулю компетенции	67
Тема 6.4 Разработка и общий разбор практических заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции	67
Модуль 7. Модули компетенции «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры», «Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке»	70
Тема 7.1. Демонстрация ведущим преподавателем программы правильного выполнения работ, предусмотренных модулем компетенции / мастер-класс от чемпиона по модулю компетенции	70
Тема 7.2 Практическая отработка задания модуля слушателями	70
Тема 7.3 Разбор критериев оценки по модулю компетенции	71
Тема 7.4 Разработка и общий разбор практических заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции	71
Модуль 8. Модуль компетенции «Кондитерские изделия и шоколад»	75
Тема 8.1. Демонстрация ведущим преподавателем программы правильного выполнения работ, предусмотренных модулем компетенции / мастер-класс от чемпиона по модулю компетенции	75
Тема 8.2 Практическая отработка задания модуля слушателями	75
Тема 8.3 Разбор критериев оценки по модулю компетенции	79
Тема 8.4 Разработка и общий разбор практических заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции	79
Модуль 9. Модуль компетенции «Презентационная скульптура»	82
Тема 9.1. Демонстрация ведущим преподавателем программы правильного выполнения работ, предусмотренных модулем компетенции / мастер-класс от чемпиона по модулю компетенции	82
Тема 9.2 Практическая отработка задания модуля слушателями	82
Тема 9.3 Разбор критериев оценки по модулю компетенции	83
Тема 9.4 Разработка и общий разбор практических заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции	84
Модуль 10. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования. Особенности проведения демонстрационного экзамена обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	88
Тема 10.1 Процесс организации и проведения демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.	88
Тема 10.2 Разбор комплектов оценочной документации по компетенции, заданий демонстрационного экзамена, инфраструктурных листов КОД по компетенции и др.	94
Тема 10.3 Работа в CIS и Цифровой платформе по организации демонстрационного экзамена	98
Тема 10.4 Практика экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации	100
11. Итоговая аттестация.	

Выполнение задания демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации	
--	--

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

В рамках выполнения поручения Президента РФ с 2017 года Академия Ворлдскиллс Россия реализует программу повышения квалификации «5000 мастеров» («Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) с учетом стандарта компетенций WorldSkills) по компетенциям Ворлдскиллс Россия.

С 2018 года Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» участвует в реализации данного проекта и является площадкой повышения квалификации педагогических работников по компетенции «Кондитерское дело».

В рамках федерального проекта по реализации программы повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар–кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» на базе техникума в 2018 году обучено 152 педагога, в 2019 году 40 педагогов, в 2020 планируется обучение 50 человек.

За успешную и качественную реализацию проекта Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции в 2018 году удостоен сертификата качества Worldskills Russia и получил благодарность за лучшее методическое обеспечение программ повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения).



Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции - многопрофильная образовательная организация, реализующая 13 программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Организация, входит в «ТОП-100» лучших образовательных организаций среднего профессионального образования РФ, в ТОП-500 образовательных организаций Российской Федерации по результатам мониторинга качества подготовки кадров по итогам 2019 года.

С 2012 года Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции участвует в движении Ворлдскиллс и является региональной площадкой для проведения чемпионатов по

компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис», «Флористика», «Организация экскурсионных услуг», «Администрирование отеля».

Студенты техникума – неоднократные победители и призеры чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) разного уровня. Наиболее значимые достижения студентов:

2021 год – серебряный призер Финала IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело», г. Уфа

2020 год – бронзовый призер Финала VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело»

2020 год – медаль за профессионализм по итогам Финала VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело»

2019 год – победитель Финала VII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело», г. Казань

2018 год – бронзовый призер Финала VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в г. Южно-Сахалинск по компетенции «Кондитерское дело»

2018 год – обладатель медали за профессионализм по итогам Финала VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в г. Южно-Сахалинск по компетенции «Поварское дело»

2018 год – студент образовательной организации вошел в состав российской Национальной сборной по компетенции «Кондитерское дело»

2017 год – победитель I Чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Чувашской Республике по компетенции «Поварское дело»

2017 год - медаль «За высшее мастерство» Medallions of Excellence по компетенции «Кондитерское дело» по итогам Финала V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2017 (г.Краснодар).

2016 год – студентка образовательной организации вошла в состав российской Национальной сборной по компетенции «Кондитерское дело»

2016 год - бронзовый призер в финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) по компетенции «Кондитерское дело»

2016 год – победитель Полуфинала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в Приволжском федеральном округе по компетенции «Кондитерское дело»

2015 год – студент образовательной организации вошел в состав российской Национальной сборной по компетенции «Поварское дело» WorldSkills Russia

**2015 год – Полуфинал Национального чемпионата профессионального мастерства по стандартам WorldSkills в Приволжском Федеральном округе
Серебряный призёр по компетенции «Кондитерское дело»
Серебряный призёр по компетенции «Поварское дело»**

Студенты Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции представляли Российскую Федерацию на **Мировых чемпионатах WorldSkills International:**

45-й чемпионат мира по профессиональному мастерству WorldSkills International (WSI) Kazan 2019 , Medallion of Excellence медаль «За высшее мастерство» по компетенции «Кондитерское дело»

43-й Мировой чемпионат по профессиональному мастерству «Worldskills Competition-2015» (Бразилия, г. Сан-Паулу), Medallions of Excellence медаль «За высшее мастерство» по компетенции «Поварское дело».

Подробная информация о достижениях студентов техникума представлена по ссылке:

<http://chebtpk.ru/центр-развития-компетенции-по-формат/контакты/>

С 2018 года техникум является тренировочной площадкой по подготовке Национальной сборной Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». В 2019 году на базе организации прошел Отбор в расширенный состав Национальной сборной Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

При разработке материалов для практической части программы (отработки модулей компетенции) применен опыт тренировок Национальной сборной.

В 2018-2021 годах на базе техникума проводились Отборочные соревнования на право участия в Финале Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) по компетенции «Поварское дело».

В техникуме успешно реализуется федеральный проект ранней профессиональной ориентации школьников «Билет в будущее». Организация является площадкой проведения профессиональных проб для обучающихся общеобразовательных организаций республики по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис» и «Флористика».

В 2017 году техникум прошел процедуру аккредитации и получил статус специализированного центра Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Кондитерское дело», успешно подтвердив этот статус в 2019 году.



Актуальная информация по движению Ворлдскиллс Россия, в том числе по реализации программ повышения квалификации представлена на следующих сетевых ресурсах:

сайт Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) (<https://worldskills.ru>);

сайт Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции (<http://chebttpk.ru/>)

дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/8/competences-expert>);

дистанционный курс Академии Ворлдскиллс Россия «Навигатор по Future Skills» (<https://worldskillsacademy.ru/#/programs/10/competences-expert>);

сайт Национальной сборной России по профессиональному мастерству (<https://nationalteam.worldskills.ru>);

группа Академии Ворлдскиллс Россия в Facebook (<https://www.facebook.com/groups/1904334706509962/?ref=share>);

МОДУЛЬ 1. СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО». РАЗДЕЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ.

ТЕМА 1.1. СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО». РАЗДЕЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ.

Разработка, утверждение и применение стандартов Ворлдскиллс Россия осуществляется с целью развития профессионального образования в соответствии со стандартами международной организации WorldSkills International, обеспечение экономики Российской Федерации высококвалифицированными кадрами, повышения роли профессиональной подготовки в социально-экономическом и культурном развитии Российской Федерации.

Стандарт Ворлдскиллс Россия – это совокупность установленных Союзом обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификацией стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс).

Стандарт Ворлдскиллс Россия содержит:

- Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс ;
- Стандарт компетенции.

Основными регламентирующими документами мероприятия по стандартам Ворлдскиллс являются:

- Кодекс этики;
- Регламент Чемпионата (или Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»).

Кодекс этики – документ, который устанавливает этические нормы поведения лиц, вовлеченных в чемпионаты по стандартам WSR. Этот документ является единым для всех чемпионатов WorldSkills.

Регламент Чемпионата – документ, который разрабатывается оргкомитетом Чемпионата и является единым для всех компетенций.

Стандарт Компетенции должен включать следующие документы, разработанные согласно требованиям к оформлению документации компетенции Ворлдскиллс:

- 1) Техническое описание компетенции;
- 2) Конкурсное задание компетенции (или Задание демонстрационного экзамена);
- 3) Инфраструктурный лист компетенции;
- 4) План застройки компетенции;
- 5) Критерии оценки.

Техническое описание профессии составляется на основе Technical Description WSI. Техническое описание – документ, определяющий основные требования к организации мероприятий по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции. В техническом описании указываются «рамки» технологий и навыков определенной компетенции.

Техническое описание по компетенции содержит раздел «СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS). WSSS определяет знание, понимание и конкретные

компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. (Таблица 1).

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками. Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всей оценки составляет 100. (таблица 2).

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS.

Таблица 1.

1	Раздел	Важность (%)
	<p>Организация и управление работой</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</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 • 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 	12
	<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 	

	<ul style="list-style-type: none"> Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами 	
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	8
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <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 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>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	14
	<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 Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания 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 Создавать широкий ряд гато, отражающий художественный вкус и новаторское мышление Изготавливать широкий ряд антреме с сочетанием бисквита, печенья, 	

	<p>заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
5	Кондитерские изделия и шоколад	13

	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 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 	
6	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 	

	<p>порционных пирожных, выпечки</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 форм 	
	<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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
7	Презентационная скульптура	14
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	

	<p>обстановкой</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Изготавливать презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.</p>	
8	Лепка из различных материалов	13
	<p>Специалист должен знать и понимать:</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 • Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм • Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно 	
	<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 • 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 	
	Всего	100

Конкурсное задание – задание, на примере которого, Конкурсанты демонстрируют свое мастерство. Конкурсное задание разрабатывается таким образом, чтобы позволить Конкурсантам продемонстрировать заданные знания и навыки, указанные в Техническом описании. В конкурсном задании подробно и однозначно описываются конкретные задачи, которые должен выполнить конкурсант в течение отведенного времени, а также условия, влияющие на оценку.

Инфраструктурный Лист - список необходимого оборудования, инструмента и расходных материалов для работы площадки.

План застройки – документ, отражающий расположение оборудования, рабочих мест, ограждений, а также требования по подключению к информационным, энергетическим и иным системам инфраструктурного обеспечения площадки. План застройки составляется с учетом требований Технического описания и Конкурсного задания.

Критерии оценки – система критериев и аспектов, по которым оцениваются Конкурсанты на основании схемы оценки, разработанной в соответствии с Техническим описанием.

В конкурсе WorldSkills оценка состоит из двух категорий (методов): измерение и мнение судей. Соответственно они называются объективной и судейской (Judgement-оценкой). Для обоих типов оценки используются установленные критерии, по которым оценивается каждый аспект, который имеет большое значение для обеспечения качества в целом. Схема оценки - ключевой инструмент конкурса WorldSkills, с помощью которого можно оценить навыки участников.

Оценка профессиональных навыков по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется в соответствии с методикой оценки конкурсов WorldSkills. Методика, соответствующая стандарту WorldSkills, устанавливает принципы и технические приемы оценивания компетенции. Для каждого задания формируются наборы критериев, имеющие определённый вес. В сумме вес всех критериев должен составить 100 баллов и соответствовать схеме начисления баллов, приведенной в Техническом описании к конкурсу.

Все общие и регламентирующие документы движения Ворлдскиллс Россия размещены на официальном сайте Автономной некоммерческой организации "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" <https://worldskills.ru>.

Эксперты, технические эксперты и другие лица, как-либо связанные с чемпионатом могут использовать Дискуссионные форумы WorldSkills Russia для общения.

Форум используется для обсуждения и координирования разработки Конкурсных заданий, для общего развития специальности в рамках конкурса WorldSkills. В роли модератора форума выступает Главный эксперт, или Эксперт, которого назначает на этот пост Главный эксперт.

Задание для закрепления и проверки знаний по модулю 1

1. Изучить Конкурсное задание финала IX Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Кондитерское дело»

2. Сопоставить Спецификацию стандартов WorldSkills и Конкурсное задание. Заполнить таблицу.

Модули конкурсного задания	№№ раздела WSSS	Что должен продемонстрировать участник
Миниатюры		
Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)		
Моделирование		
Кондитерские изделия и шоколад		
Презентационная скульптура		
Таинственное задание		

МОДУЛЬ 2. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЦИФРОВЫЕ. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ

ТЕМА 2.1. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ (ТЕНДЕНЦИИ) РАЗВИТИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ (ТЕХНОЛОГИИ) ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Новые технологии в кондитерском производстве предполагают эксперименты со вкусами и текстурами, нетрадиционное сочетание продуктов. Наряду с этим в рецептурах современных изделий помимо традиционного сырья используется новое.

Достаточно полно отражает перечень актуального сырья список продуктов для чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс по компетенции "Кондитерское дело".

Кондитерское сырье необходимая составная часть кондитерских изделий. Сырьевые ресурсы для производства мучных и кондитерских изделий в основном составляют продукты питания и полуфабрикаты, поставляемые пищевыми предприятиями. Это один из важнейших элементов производства, влияющих на технологию и качество продукции. Сырье, используемое в производстве кондитерских изделий, можно разделить на основное и дополнительное.

В зависимости от вида продукции к основному сырью можно отнести муку, сахара, жиры, яйца, молочные продукты, шоколад. Основное сырье формирует определенную структуру кондитерских изделий.

Дополнительное сырье обеспечивает специфические органолептические и физико-химические свойства изделия, формирует вкус, аромат, внешний вид. К дополнительному сырью относят желирующие вещества, крахмал, пряности, плодово-ягодное сырье, орехи, масличные семена, пищевые кислоты, чай, кофе, разрыхлители, пищевые красители и т.д.

Характеристика новых / актуальных видов сырья

Пшеничная мука является основой производства мучных кондитерских изделий. В России пшеничная мука подразделяется на три класса - хлебопекарная мука, мука общего назначения и мука из твердой пшеницы (дурум).

Мука общего назначения не имеет собственных названий и обозначается буквенно-цифровым кодом, например МК 55-23, что означает "мука из Мягкой пшеницы Крупного помола с зольностью 0,55% и содержанием клейковины 23%".

Благодаря латинскому наименованию твердой пшеницы (*Triticum durum*), в нашей стране за ней закрепилось название «дурум». Мука из твердой пшеницы делится на три сорта, два из которых, крупка и полукрупка, собственно мукой не являются, это действительно мелкая крупа.

Самым известным показателем, по которому судят о силе муки, является содержание белка: 9%, 10%, 12%, 13%, 16%, чем больше белка, тем мука «сильнее». На практике это выражается в поведении теста: сильная мука берет больше воды, соответственно, требуется больше воды, чтобы получить нужную консистенцию теста. Тесто из сильной муки медленнее разбивает клейковину, однако его можно дольше и интенсивнее замешивать в отличие от теста из слабой муки.

Глюкозный сироп – это вязкая тягучая жидкость прозрачного цвета (или с лёгким желтоватым оттенком). По сути, сироп глюкозы – это концентрация водного раствора

моносахаридов, которые получают путем гидролиза и очистки крахмала (кукурузного, реже картофельного).

Основные свойства глюкозы:

- задерживает и уменьшает кристаллизацию;
- снижает показатель активности воды;
- обеспечивает аромат и цвет при нагреве;
- поглощает влагу (особенно с высоким декстрозным эквивалентом).

Глюкоза сухая (атомизированная глюкоза) – это один из заменителей сахара, который так же придает блюдам сладость, но отличается своими физическими свойствами (своим влиянием на текстуру продукта, в который его добавляют). В промышленных целях ее получают из кукурузы или крахмала. На рынок кондитерских ингредиентов эту добавку поставляют в виде мелкой пудры белого цвета без ярко выраженного запаха.

Стандартная упаковка – банка с плотно закрывающейся крышкой или плотный водонепроницаемый пакет. Банка предпочтительнее, так как она хорошо закрывается повторно, что поможет сохранить порошок глюкозы в первоначальном виде в течение всего срока годности.

В продуктах сухая глюкоза способна улучшать вкус, продлевать срок годности и забирать на себя лишнюю влагу. Обычный же сахар наоборот увеличивает ее количество. Особенно хорошо заметно действие сухой глюкозы в муссах и кремах, которые изначально были более жидкими, чем нужно для удачной работы с ними. С атомизированной глюкозой мусс получается пышным, а крем густым, сохраняя свою форму до подачи десерта на стол. Также эту добавку часто используют в производстве сорбета, мороженого и ганаша.

Декстроза (виноградный сахар) – сахарид, получаемый гидролизом крахмала при нагревании в присутствии кислоты. Представляет собой мелкий белый порошок, сладкий на вкус, без особого запаха, хорошо растворяется в воде, заменитель сахара. Декстроза бывает (моно)гидратная и безводная (ангидридная). Ее используют в качестве добавки при производстве молочных продуктов, хлебобулочных изделий, десертных сортов шоколада, фруктовых консервов, а также при изготовлении диетического и спортивного питания.

Батончики и конфеты, в которые была добавлена декстроза, имеют более насыщенный вкус и цвет начинки, кроме того, они дольше сохраняют мягкость.

Сахар в мороженом тоже нередко заменяют декстрозой (это помогает экономить до 30% сахара на производстве). Это важно: декстроза снижает температуру замерзания мороженого, из-за чего его структура становится более приятной. Важно: заменить всю сахарозу на декстрозу нельзя, так как такое мороженое будет слишком быстро таять, да и на вкус будет не таким приятным.

Этот заменитель сахара действует как консервант, придает продуктам более высокую питательную ценность и регулирует вкус. В хлебопечении декстроза используется, чтобы придать корке цвет, а изделию вкус, аромат и пористость. Продукция, в состав которой входит данная добавка, дольше хранится, так как процесс очерствения благодаря ей замедляется.

Моногидратная декстроза создаёт эффект прохлады.

Инвертный сахар (тримолин) – получается путем гидролиза обычного сахара, с получением смеси из равных количеств глюкозы и фруктозы. Представляет собой белое пастообразное вещество бледно-желтого цвета, очень гладкое, имеет типичный сладкий вкус и запах. Тримолин используют как стабилизатор и улучшитель при изготовлении различных

кондитерских изделий: круассанов и булочек, тортов и пирожных, кремов и ганаша, мороженого и сорбетов.

Основные преимущества этого профессионального ингредиента в том, что он не кристаллизуется, сохраняет мягкость, влажность, воздушность и аромат кондитерских изделий, улучшает структуру теста и продлевает срок годности; тримолин предотвращает образование льда в замороженных десертах.

Тримолин гигроскопичен, это желательный ингредиент в изделиях с высоким содержанием воды, которые должны оставаться мягкими.

Добавление тримолина в крема, начинки делает их более эластичными, а также сохраняет помадки и конфеты гладкими и блестящими, предотвращая их от потрескивания.

Избыток инвертированного сахара может привести к вязкости и выделению сиропа. Хороший результат достигается обычно при содержании до 23%.

Сорбитол - выпускается в виде гранул, порошка и в виде 70-% раствора сорбитола. Очень гигроскопичен. Является также влагоудерживающим агентом. Используется при производстве шоколадной продукции, жевательной резинки, карамелей, мармелада, желе, джемов, повидла, варенья, выпечки в качестве стабилизирующего компонента, придающего изделию пышность.

Данный вид сырья используется для сохранения свежести продуктов питания: предотвращает кристаллизацию в кондитерских и шоколадных изделиях, в выпечке, улучшает вкусовые качества, придаёт изделиям приятный запах, сохраняет свежесть и форму изделий на протяжении более длительного времени.

Изомальт – смесь для приготовления карамельной массы. Мелкие гранулы белого цвета, сладкого вкуса, получаемые в результате двухступенчатого процесса переработки сахарной свеклы. В отличие от классической карамельной массы, изомальтовую смесь можно подогреть не один раз, что особенно важно при создании трудоемких композиций.

Пастеризованные яйцепродукты – это 100% натуральные яйцепродукты, прошедшие пастеризацию и гомогенизацию, соответствующие требованиям безопасности, полностью готовые к употреблению. Пастеризованные яйцепродукты выпускаются в виде меланжа, белка, желтка.

Альбумин (сухой яичный белок) – это обезвоженный белок куриного яйца. При обработке сохраняются все питательные и полезные вещества сырого белка, но исключается риск заражения сальмонеллезом и другими болезнями. Альбумин представляет из себя порошок кремового цвета, практически без вкуса и запаха.

Он обладает повышенной степенью взбиваемости, хорошей стойкостью пены, применяется для приготовления муссов, меренг, суфле, кремов, зефира, айсинга и так далее.

В современной молекулярной кулинарии альбумин используют для приготовления пен, гелей и элементов декора.

Возможны два способа использования сухого яичного белка: в виде порошка и в виде разведенного геля. Чтобы развести сухой белок и получить эквивалент сырого, необходимо добавить жидкость в соотношении 1:8-10. То есть жидкости должно быть по весу больше в 8-10 раз, чем сухого белка.

Желатин – белковое желирующее вещество для получения студнеобразной структуры кремов, муссов, суфле, желе, фруктовых начинок, парфе, гелей. Получают желатин из натурального сырья, содержащего коллаген или оссеин (шкуры, сухожилия, хрящи и кости животных). Желатин бывает листовым и порошковым.

Желатин листовой никак не отражается на вкусе, цвете и запахе конечного продукта.

Листовой желатин получается путем растворения, нагревания, формования в виде пластин, а затем высушивания. Вес одного листа желатина — около 5 гр. Листовой желатин более удобен в использовании, так как он не рассыпается и не требует взвешивания. В отличие от порошкового, листовой желатин можно замачивать в любом количестве холодной воды. Он набухает очень быстро — в течение 1 минуты (порошковый — минимум 30 минут). Порошковый желатин замачивают в пропорции 1 часть желатина к 5 частям воды.

Приняты несколько классификаций желатина в мире. Вообще, сила желатина измеряется в блумах (bloom, в честь создателя Оскара Блума). Чаще всего встречается желатин с силой 125-265 блум. Чем больше сила желатина — тем большее количество массы он может стабилизировать.

Вторая классификация — серебряный, золотой, бронзовый и платиновый (такой системой пользуется Америка, Австралия и другие страны).

Bronze 125-135

Silver 160-170

Gold 190-220

Platinum 235-265

Причём, в этих странах, листы желатина весят по-разному, для того, чтобы каждый лист стабилизировал одинаковое количество жидкости. Например, лист силы Bronze весит 3,3 грамма, а лист силы Platinum — всего 1,7 грамма. При этом оба стабилизируют одну и ту же массу. Это упрощает работу с рецептурами, в них указано количество листов, а какую силу взять решает потребитель самостоятельно.

Каждый раз, когда читаете рецепт, ваша задача узнать, а какой силы желатин использовался автором. Ведь очевидно, что если желатин у вас будет слабее или сильнее, вы не получите задуманную текстуру десерта, а может и вовсе потеряете изделие, если начинки (составляющие) поплывут.

При этом помните, что листовой и порошковый желатины одной силы — совершенно идентичны в плане финального результата. Вы смело можете заменять один тип желатина на другой, если вам удобнее работать с ними.

С другой стороны, не существует правил, которые диктовали бы, какой плотности должна быть масса в итоге — едва стабильный гель или твёрдом желе, похожее на мармелад. Всё это решаете вы сами, помня об использовании изделия, его форме и типе (в тарты можно сделать начинку мягче, а в муссовый торт плотнее).

Желатин предварительно нужно замочить в холодной воде. Причём, чем она холоднее, тем меньше вероятность, что начнётся разрушение протеина в желатине, и вы потеряете часть его силы. Безопаснее всего использовать ледяную воду или воду с кубиками льда.

Листовой желатин замачивается в любом количестве воды. Он сам возьмёт нужное количество. Для этого подойдёт высокий стакан или плоский широкий контейнер.

Порошковый желатин замачивается в пропорции 1:6. Здесь подойдёт любая небольшая тара. Желатин должен как бы утонуть в воде.

В стабилизации масс желатину могут помогать и мешать некоторые ингредиенты. Это значит, что нужно работать с этими ингредиентами осторожнее или учитывать их способность помогать/мешать желатину. Усиливают действие желатина сахар, алкоголь (до 40%), молоко. Уменьшают - тропические кислоты (киви, ананас, папайя — их энзимы разрушают желатин), сильные кислоты (pH выше 4, например, вино), соль.

Сила листового желатина Ewald около 170 Bloom

Сила порошкового желатина Haas и Dr.Oetker — 220 Bloom.

Возможна взаимозамена листового и порошкового желатина. Для этого нужно знать силу желатина и менять пропорции.

Если, например, в рецепте 10 г желатина 200 Bloom, а у вас есть только желатин силы 170 Bloom, вы можете силу желатина в рецепте разделить на силу вашего желатина. Тогда вы получите коэффициент, на который нужно увеличить или уменьшить вес вашего желатина.

То есть:

$200/170=1,18$, где 1,18 это коэффициент, на который вам нужно увеличить вес желатина.

$10 \text{ г} * 1,18 = 11,8 \text{ г}$ желатина силой 170 Bloom вам нужно взять.

Агар-агар – желирующее вещество, производимое из растительных ингредиентов - водорослей; состоит агар из агаропектина и полисахаридов агарозы. Агар гораздо сильнее желатина. Это порошок светло желтого цвета, который может быть разных оттенков, но чем светлее, тем выше качество агар-агара.

Агар-агар термообратим, то есть раствор с ним можно повторно нагреть и он снова застынет после охлаждения.

Агар-агар полностью растворяется в воде при 90-100 °С, а уже при 40 °С начинает застывать, именно поэтому, например, необходимо быстро отсаживать зефирную массу или заливать суфле.

Добавлять агар нужно при небольшой температуре, но потом эту массу необходимо не только довести до кипения, но и прокипятить.

На упаковке агар-агара, как правило, указывают маркировку — от 600 до 900: чем выше эта цифра, тем выше желирующие свойства.

Агар с легкостью работает в любой среде. Для того, чтобы агар-агар работал в кислой среде, необходимо добавлять кислоту после растворения агар-агара при температуре до 60°С. Если температура будет выше 60 °С, произойдет гидролиз, то есть, расщепление связей, и желирующие свойства агара снизятся.

Соотношение агар-агар и жидкости — 2 г на 250 мл. При этом следует учитывать кислотность — чем более кислая среда, тем больше нужно агара. Также количество агар-агара нужно регулировать в зависимости от текстуры, которую вы хотите получить:

для очень мягкой текстуры нужно 1 г агара на 500 мл жидкости

для получения мягкой текстуры – 1,5 г агара на 500 мл жидкости

для плотной текстуры — 5 г агара на 500 мл

для очень плотной текстуры — 8 г агара на 500 мл жидкости.

Пектин – это загуститель, выступает в роли гелеобразователя, стабилизатора и влагоудерживающего агента. Его используют в желе, начинках, мармеладах, соусах и т.д.

Он содержится в разных количествах во всех фруктах и ягодах. В большем количестве пектин содержится в яблоках, шиповнике, смородине, сливе и абрикосах – из них можно делать желе и джемы и без добавления пектина.

Пектин придает очень естественную вязкость, которая отличает, например, конфитюр от варенья.

Пектин бывает разный и используется для создания разных текстур, с разными областями применения и правилами использования. Но в основном, в кондитерском деле используют 2 вида пектина – желтый или цитрусовый и обратимый пектин NH.

Желтый пектин, яблочный или цитрусовый – получают из яблок или цитрусовых соответственно. Большой разницы между ними нет, разве что цитрусовый дает более прозрачный результат.

Чаще всего этот пектин используют для приготовления джемов и конфитюров – его нельзя повторно нагревать - он больше не застынет.

Для работы пектину нужен сахар и масса вполне может не застыть, если его будет недостаточно.

Этот пектин может слабеть со временем и важно хранить его в закрытой банке.

Пектин NH – этот пектин термообратимый, при нагревании он растворяется, сообщая массе жидкую консистенцию, а при охлаждении застывает, то есть массу с ним можно повторно нагреть и снова перезалить и охладить для загустения. Он используется для конфи и компоте - начинок в тортах, которые необходимо замораживать, и для зеркальной глазури.

Пектин FX58 – его отличительная особенность в том, что он начинает действовать не с сахаром, а с кальцием. И чаще всего его используют для элементов молекулярной кухни или молочных желе.

Пектин ведет себя подобно желатину, попадая в жидкость - в отличие от сахара, который сразу растворяется в воде, гранулы пектина сначала набухают, всасывая воду, и только потом растворяются. Если при соприкосновении с водой частицы пектина будут соприкоснуться друг с другом, то, увеличиваясь в размерах, они слипаются и образуют комочки, которые сложно растворить.

Важно - не добавлять пектин в жидкость выше, чем 45 °С. Если добавить его при температуре выше 45 °С, то он пойдет комочками и будет тяжело размешиваться. Можно также добавить пектин в холодную массу и довести ее до кипения. Пектин начинает работать только после доведения его до кипения и при последующем охлаждении загущает массу.

Пищевая кислота является катализатором загущения пектином и значительно сокращает срок реакции. Но пектин работает и без добавления кислоты, просто без кислоты масса будет застывать гораздо дольше.

Основные продукты переработки какао бобов – это тертое какао, какао-масло и какао-порошок.

Какао-масло – представляет собой массу со значительным процентом содержания какао-бобов. Для получения какао-масла отбираются крупные какао-бобы, после они прессуются, и жир, вытекающий из них, как раз является какао-маслом. Какао-масло является основой для смешивания красителей и последующего нанесения распылением. Кроме того, этот ингредиент компенсирует текучесть шоколада при добавлении к общему объему шоколада от 1 % до 10 % какао-масла. Какао-масло усиливает блеск и звонкий треск шоколада в формованных и глазированных изделиях.

Какао масло может быть следующего вида:

- Твердая масса в виде брикета цвета слоновой кости, с ароматом шоколада.
- Твердое масло какао в каплях цвета слоновой кости и характерным ароматом и запахом.
- Какао-масло Callebaut Мусуо Микрио дезодорированное в форме порошка.

Мука миндальная – продукт, получаемый в результате переработки ореховой мякоти миндаля. Она производится путем отбрасывания тонкого слоя кожи из миндаля и измельчения его до тех пор, пока масса не образует консистенцию, похожую на обычную муку. Миндальная мука гигроскопична, она обладает хорошей способностью поглощать, удерживать

влагу. Кондитерские и хлебобулочные изделия, приготовленные на ее основе, дольше сохраняют свежесть. Выпечка из миндальной муки никогда не получается сухой. Это качество обусловлено свойством орехов сохранять жидкость.

Также мука не содержит глютен – вещества, вызывающие аллергию.

Миндальная мука используется при изготовлении французских пирожных макарон, франжипана, марципана, кремов, бисквита джоконда и дакуаз, печенья и конфет.

Миндальная мука должна быть максимально мелкой. Даже мука высокого качества требует просеивания. Эта процедура позволяет удалить крупные частицы и создать более воздушный продукт.

Пралине – это одна из разновидностей ореховых паст, которая состоит из обжаренных в карамели орехов и измельченных в пасту. Традиционно пралине готовилось из миндаля, но сейчас можно встретить варианты с фундуком или смесью этих орехов. Сейчас пралине активно используется в разных видах десертов: начинках конфет, в тесте для насыщенного орехового вкуса, крем, муссы или хрустящие слои.

Проценты, указанные на упаковке пралине, говорят о содержании сахара, к примеру, пралине 40% - это пралине с соотношением орехов к сахару 60 на 40.

Пралине можно приготовить самостоятельно. Для этого необходимо сварить сухую карамель и добавить в нее очищенные орехи, тщательно перемешать, чтобы карамель покрыла все орехи. Вылить массу на силиконовый коврик и дать ей остыть. Поломайте на кусочки и перемолоть в чаше куттера или блендера до состояния пасты. Делать это нужно не импульсно, а продолжительно, чтобы масса больше нагревалась и орехи отдавали свои масла.

Паста ореховая (тертый арахис, фундук, миндаль, кешью) – чистая (100%) ореховая паста из сырых или обжаренных орехов. Имеет нежную текстуру, без добавления сахара, ароматизаторов и красителей.

Джандуйя - темный шоколад с фундучной пастой (30% какао продуктов). Ее используют в кондитерских изделиях, для приготовления мусса, крема, ганаша.

Пюре фруктово-ягодные замороженные – это натуральные фруктовые и ягодные пюре с добавлением не более 10% сахара, без красителей, консервантов, стабилизаторов. Пюре глубокой заморозки можно приравнивать к свежему продукту, так как сырьё проходит процесс мгновенной пастеризации, адаптированный под каждый фрукт. Представлены в широком ассортименте.

Сублимированные ягоды, фрукты. Сублимация ягод происходит путём замораживания, где влага замерзает и превращается в лёд, затем почти полного обезвоживания в вакууме специально предназначенной машины. Чем быстрее происходит заморозка, тем более качественными становятся сублимированные продукты. Таким способом ягода становится сухой, но при этом сохраняет до 95% своих полезных свойств, а так же насыщенный аромат и вкус.

В ситуации с некоторыми ягодами и фруктами цвет и аромат становятся даже насыщеннее, чем у исходных продуктов. Сублимированные ягоды и кусочки фруктов восстанавливают форму, и это дает возможность для их широкого применения в качестве начинки, добавки в тесто и пр. Яркий цвет порошков обеспечивает отличные возможности для создания кремов, топпингов, пудингов, суфле, глазури, мармелада, для окрашивания белого шоколада. Сублимационная сушка позволяет сохранить наиболее важные органолептические свойства продуктов (вкус, запах и цвет).

Могут использоваться в сухом виде – для этого их необходимо перемолоть, просеять и использовать для посыпки.

Гель нейтральный горячего способа нанесения – это готовый к использованию гель горячего способа нанесения с помощью распыления. Диапазон температур 80-90°C. Используется для глазирования пирожных и других кондитерских изделий, придавая изделиям превосходный блеск и прозрачность. Продукт сохраняет свои свойства после замораживания/дефростации.

Гель нейтральный холодного способа нанесения - глазурь для желирования, используется для глазирования фруктовых, ягодных и марципановых тортов, муссов, пирожных, десертов, покрытия вафельных изображений. Устойчива к замораживанию и дефростации, обеспечивает изделию ровный срез, быстро стабилизируется, защищает фрукты от заветривания, придавая им блеск, может подвергаться многократной тепловой обработке, не впитывается в готовое изделие.

Бобы тонка – это семя плода дерева диптерикс душистый. Это дерево произрастает в Боливии, Перу, Бразилии, Венесуэле. Этот ингредиент имеет характерную продолговатую миндалевидную форму, поверхность боба сморщенная, цвет кожицы темный (фиолетово-коричневый, почти черный). Внутри – светлая плотная, как орех, сердцевина. Собирают бобы тонка только после полного созревания, именно тогда в нем содержится максимальное количество кумарина (вещества, которое является самой ценной составляющей боба, именно из-за высокого содержания которого бобы тонка в десерты можно добавлять по-немногу). Хранить бобы тонка необходимо в плотно закрытой стеклянной посуде, которую еще можно обернуть пищевой пленкой: вместе со способностью распространять свой аромат на все соседние продукты, боб тонка также обладает свойством впитывать «чужие» ароматы (например, перца).

Аромат этих плодов уникален, достаточно приятный и схож с корицей, миндалем, мускатным орехом, ванилью, тархуном и гвоздикой. Бобы тонка натирают на терке в очень небольшом количестве, необходимо строго соблюдать рецептуру, чрезмерное количество бобов может быть токсично для организма.

Марципан – пластичная масса молочного (светло-желтого цвета) с ярко выраженным запахом миндаля. Марципановая масса легко поддается лепке, используется для моделирования, изготовления украшений и отделки кондитерских изделий (изготовление цветов, фигур, покрытие тортов и т.д.).

Профессионалы различают два вида миндальной массы: миндальную пасту и собственно марципан. Главное их отличие заключается в процентном соотношении сахара и миндаля.

Миндальная паста содержит не менее 50% миндаля (в хороших сортах бывает до 80%). Миндальная паста может иметь достаточно крупный помол, она липкая и ломкая. Из-за большого содержания миндаля паста имеет кремовый цвет и высокую жирность. Срок хранения пасты относительно короток. Паста используется для производства конфет, прослаивания тортов и для выпечки различных кондитерских изделий.

Марципан содержит 20-45%. Марципан всегда имеет мелкодисперсную структуру, относительно белый цвет и низкую жирность. Масса марципана эластичная и достаточно прочная. При производстве марципана обязательно добавляется инвертный сахарный сироп, светлая патока, кукурузный сироп, кондитерская глюкоза или любой другой «простой» сахар, обеспечивающий пластичность массы и предотвращающий засахаривание. Марципан используется для тонкой лепки украшений и для обтягивания тортов.

Марципан 1:2 (33%) - 1 часть миндаля, 2 части сахара.

Марципан 1:3 (22%) - 1 часть миндаля, 3 части сахара.

Моделпаст – специальная готовая паста с добавлением какао масла (25%), предназначенная для изготовления цветов, фигурок и другого декора для тортов и пирожных. Представляет собой пастообразную плотную массу белого цвета, пластичную, сладкую без посторонних запахов и привкуса. Состав: сахар, глюкозный сироп, какао-масло (25%), крахмал.

Основные направления (тенденции) развития кондитерского производства

Среди современных направлений развития кондитерского производства можно выделить:

- расширение ассортимента продукции за счет введения так называемых «европейских» изделий (капкейки, круассаны, маффины, мармелад, зефиры и макарон, пирожные, торты и тарталетки, конфеты ручной работы);
- изменение и расширение способов изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);
- расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем);
- применение разнообразных способов сборки пирожных и тортов;
- изготовление шоколадных конфет ручной работы;
- изготовление демонстрационных изделий (скульптур, композиций) из шоколада и карамели.

Современные методы (технологии) изготовления кондитерских изделий

Основой мучных и кондитерских изделий, как правило, является тесто. В настоящее время активно применяются новые, нетрадиционные для российских предприятий способы приготовления теста и выпечных полуфабрикатов из него. Изменения затрагивают как состав теста, так и способы его замеса, формования и выпечки полуфабрикатов.

Песочное тесто Бризе (Pâte Brisée, рубленое песочное тесто, rubbed dough). Означает «ломаное тесто», сначала смешивается масло с мукой – это техника называется *sablage* или метод перетирания (*sanding method*). Жир и мука перетираются до крошки (*meal or sand*). Когда мука покрывается жиром, это защищает муку от поглощения воды и развития глютена. Результатом является нежное тесто. Также *Pâte Brisée* – это тесто для пирога или тарта, которое готовится без сахара. Обычно используется для кишев, несладких тартов и пирогов, а также для больших тартов.

В Американском кондитерском деле рубленое тесто делится на 2 вида: слоеное тесто для пирога (*flaky pie dough*) и рассыпчатое тесто для пирога (*mealy pie dough*).

Слоеное тесто для пирога (*flaky pie dough*) – это рубленое тесто, когда масло и мука рубятся ножом, пока масло не будет размером с чечевицу. Чем больше размер жира до добавления холодной жидкости, тем более слоистым будет тесто и более хрустящим после выпечки. Как только тесто соберется в шар, его нужно охладить в холодильнике. Слоеное тесто для пирога очень хорошо для пирогов, тартов с начинками, которые выпекаются непосредственно в основе. Оно не подходит для пирогов и тартов, в которых надо выпечь основу, дать ей остыть и залить жидкую начинку и дать ей застыть в холодильнике. После выпекания в отверстия, которые появляются в слоистой структуре легко попадает жидкая начинка и может вытечь из основы.

В случае, когда масло и мука перетираются в грубую крошку, получается рассыпчатое тесто для пирога (*mealy pie dough*). Это тесто имеет более нежную текстуру, чем слоеное тесто для пирога. Так как жир более равномерно распределен в муке, то он способен сокращать (*shorten*) глютеневые нити в тесте. В результате получается очень нежное тесто. Тесто тоже должно быть помещено в холодильник для отдыха и расслабления глютена. А потом уже его можно раскатывать. Рассыпчатое тесто для пирога хорошо подходит для пирогов и тартов, но особенно хорошо для рецептов, где надо сначала выпечь основу, а потом уже заполнить приготовленной начинкой. Оно также хорошо для тартов с курдами. Так как частички жира равномерно распределены по тесту (в отличие от *flaky pie dough*), и они образуют барьер, который не дает основе быстро намокнуть.

Песочное тесто Сюкре (*Pâte Sucrée*, сладкое песочное тесто, *short dough*) – сладкое тесто, похожее на *Pâte Brisée*, но содержащее большое количество сахара. Большое содержание сахара служит, как смягчитель, поэтому это тесто хрупкое и с ним труднее работать, чем с *Pâte Brisée*. Оно используется, главным образом, для тарталеток и прифуфов. *Pâte Sucrée* может быть приготовлено, как методом перетирания (*sablage*), так и методом взбивания. Метод взбивания, при котором масло и сахар взбиваются первыми, также используется при приготовлении печений, кексов и маффинов. Также сладкое тесто *Pâte Sucrée* может использоваться для приготовления печений.

Бризе и Сюкре известны как тесто 1:2:3 (это примерное соотношение, отдельные рецептуры различаются между собой).

Сюкре состоит из 1 части сахара: 2 частей жира: 3 частей муки.

Бризе состоит из 1 части жидкости (обычно воды): 2 частей жира: 3 частей муки.

Песочное тесто Сабле (*Pâte Sablée*) содержит больше жира, чем Сюкре и меньше яиц и других жидкостей. Некоторые рецептуры содержат также больше сахара. Это очень нежное и крошащееся тесто, которое обычно используют для печений и маленьких тарталеток. Это песочное рассыпчатое тесто *sable* означает – песок. Может быть приготовлено методом перетирания и методом взбивания. Из него образуется более нежная и более рассыпчатая основа.

Штрейзель – характерная крошка, которой посыпают выпечку. Стандартный набор ингредиентов для штрейзеля – это масло, сахар и мука, смешанные в пропорции 1:1:2.

Дакуаз – бисквит на основе меренги, с добавлением ореховой муки, чаще всего миндальной. Это невысокий, с тонкой хрустящей корочкой, внутри мягкий, ароматный и сочный бисквит. Для приготовления коржей используют миндальную или фундучную муку. Это традиционный, классический вариант дакуаза. Существуют разновидности с добавлением ягод, фруктов, шоколада и других продуктов, которые практически не выделяют сок, а значит, не испортят тесто. Дакуаз хорошо подходит к большинству текстур и вкусов в муссовых тортах и пирожных.

Женуаз – вид бисквитного теста, его также называют генуэзский бисквит. От классического бисквита отличается наличием помимо яиц, сахара и муки, сливочного масла. Это легкий, но с плотной текстурой бисквит, с насыщенным сливочным вкусом за счет большого количества масла. Сам по себе он не нуждается в пропитке, но он хорошо вбирает в себя сироп и насыщается его вкусом.

Джоконда – бисквит из пшеничной и ореховой муки в пропорции 1:1. Также, как и дакуаз, чаще всего готовится на основе миндальной муки. Классика использования – торты и пирожные «Опера». Особенность в долгом взбивании яично ореховой массы, за счет чего

бисквит получается пышным, мягким и очень гибким. Данный бисквит можно готовить как с добавлением сливочного масла, так и без. В последнем случае коржи будут немного лучше пропитываться.

Этот бисквит долго не черствеет и обладает пластичностью, способен впитать много сиропа, насыщаясь его вкусом и ароматом. Он не крошится и не размокает, не сминается под тяжестью крема. Нет необходимости настаивать его несколько часов — готовую основу можно нарезать сразу.

Пан де же — бисквит с марципановой пастой и минимальным содержанием муки. По классике в рецепт добавляют крепкие ликеры и специи, бисквит получается очень пряным и насыщенным.

Брауни — влажный шоколадный бисквит с минимальным содержанием пшеничной муки, готовится на темном шоколаде, нежный, влажный, с тонкой корочкой.

Шифоновый бисквит — очень нежный бисквит, который имеет сочный вкус и легкую текстуру. Если в других видах бисквитов используют сливочное масло, то здесь — растительное. Именно по этой причине шифоновый бисквит долго не твердеет и не сохнет. Но, из-за отсутствия сливочного масла бисквит имеет менее выразительный вкус.

Финансье — выпечной полуфабрикат близкий к бисквиту. Классическое финансье отличает, то, что его готовят на сливочном масле *beurre noisette* — сливочное масло, прогретое до состояния, когда появляется аромат жареного ореха. Также в рецептуру входят яичные белки, сахарная пудра и мука, в том числе миндальная или фундучная, а также другие наполнители.

Спонж-кейк — пористый бисквит, чаще используемый для декора или десерта на тарелке.

Шу с кракелином — полуфабрикаты в виде шариков из заварного теста с хрустящей корочкой из песочного теста на поверхности (*craqueline* — кракелин). Суть приготовления в том, что на поверхность отсаженных полуфабрикатов из заварного теста укладываются кружочки, вырезанные из тонко раскатанного песочного теста. В процессе выпечки кракелин превращается в хрустящую корочку. В кракелин при приготовлении можно добавить пищевой краситель или оставить его не окрашенным.

Французская меренга - яичные белки, взбитые с сахаром. Это самый популярный и простой метод для приготовления меренги, но при этом, это и наименее стабильная меренга из всех видов. Так как белки не проходят тепловую обработку, эта меренга требует выпекания. Чаще всего ее используют для приготовления безе — выпечного полуфабриката.

Итальянская меренга — белки, взбитые с горячим сахарным сиропом. Сироп нагревается до 110-121 °С и выливается на взбивающиеся белки (чем выше будет температура сиропа при вливании, тем плотнее будет меренга). Эта меренга самая стабильная из всех и чаще всего применяется для декора, муссов, кремов и прочих полуфабрикатов, которые не требуют дальнейшей термообработки.

Швейцарская меренга — для нее сахар добавляется сразу в белки, и смесь нагревается на водяной бане и доводится до 50-75 °С, после чего взбивается. Применяется, как правило, и для безе и для кремов, так как яичный белок в ней уже проходит термическую обработку на водяной бане, в отличие от французской.

Отделочные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий

Для сборки и оформления кондитерских изделий применяются различные простые и сложные отделочные полуфабрикаты. В настоящее время ассортимент отделочных

полуфабрикатов значительно расширился. Характеристика и способы применения актуальных отделочных полуфабрикатов приведены ниже.

Англеz – это базовый заварной крем (иногда его называют ванильный соус) (*Crème anglaise*) сметанной консистенции, который состоит из желтков (иногда целых яиц), сахара, жирного молока, сливок и ванили. Может использоваться как самостоятельный крем, являться базой других кремов и начинок.

Для приготовления желтки и сахар перемешиваются, молоко или сливки нагреваются до кипения, вливаются тонкой струйкой в смесь желтков (яиц) с сахаром, при этом постоянно помешивая венчиком – это процесс темперирования яиц. Потом смесь возвращается в сотейник и уваривается на медленном огне до 82-84 °С и охлаждается.

Именно от крема англеz идёт дальнейшая классификация заварных кремов.

Крем Патисьер (классический французский заварной крем) – это крем англеz + кукурузный крахмал (и сливочное масло). Крахмал, сахар и яйца взбиваются и только потом варятся в горячей жидкости. В этом случае крахмал защищает яйца во время их термической обработки. Используется крем как начинка для заполнения трубочек, тарталеток, шу, эклеров, для прослойки тортов и пирожных.

Курд – это своего рода заварной крем на фруктовом соке. Классический курд – лимонный, но сделать его можно из любых кисловатых ягод и фруктов. Для его приготовления, как правило, используют фруктовый сок, сахар, масло и яйца. Может использоваться в качестве прослойки в тортах и пирожных, начинки для тарталеток, макарон и т.п.

Крем Дипломат – это заварной крем Патисьер с добавлением взбитых сливок.

Крем Муслин – готовится по такому же принципу как патисьер, но в связи с тем, что в нем большее количество сливочного масла, оно добавляется в 2 этапа: половина масла в горячий крем и вторая половина в холодный. Так же в креме муслин используются одни желтки, а не целые яйца, за счет чего крем получается более густой, чем патисьер.

Крем Шибуст – это крем Патисьер с добавлением итальянской меренги и желатина. Для этого заварной крем загущается желатином и соединяется с итальянской меренгой.

Крем Шантильи – взбитые сливки с сахаром или сахарной пудрой, ароматизированные ванилью.

Намелака – японский термин для сливочной кремовой текстуры, это сочетание ганаша и крема Патисьер. Это нежнейший вид крема, который готовят по особой технологии. Дословно в переводе с японского языка означает кремовый, или ультра-сливочный. Намелака чаще всего используется в двух случаях: как часть многослойных тортов или десертов, либо в качестве кондитерского декора. Одним из аспектов намелаки является возможность добавления дополнительных ароматов путем настаивания молока с разными ингредиентами перед приготовлением.

Креме (или кремю) – это нежный крем, который используется для прослаивания тортов (антреме) и пирожных. Готовится на основе крема Англеz и сливочного масла, с добавлением желатина, а также шоколада или фруктового пюре.

Баварский крем – это крем Англеz со взбитыми сливками и желатином.

Ганаш (фр. *Ganache*) – крем на основе жирных сливок и шоколада, используется в качестве начинки для различных видов конфет, пирожных, тортов и других десертов. Ганаш бывает разной консистенции: густой ганаш используют для трюфелей, нарезных (обливных) конфет и в качестве начинок для пирожных; жидкий – для корпусных конфет. Шоколад для ганаша так же может использоваться разный: белый, молочный, темный, горький. Для придания

разнообразных вкусовых оттенков в ганаш добавляют специи, травы, цедру, натуральные экстракты, ореховые пасты, фрукты и т.п.

В приготовлении ганаша важно соблюдать соотношение жиров и жидкости в массе для получения стабильной эмульсии. Одна из распространенных ошибок, результатом которой является выделение, или "отсечение" масла, является именно нарушение баланса воды и жира. Пропорции обычно прописываются в рецептурах.

Мусс – это отделочный полуфабрикат, как правило, пышной, воздушной текстуры. Основой мусса служит крем, в который для пышности добавляют взбитые сливки или меренгу.

Вкус и текстуру мусса определяет основа – шоколад, фруктовые пюре, сливочный сыр и т.д. Муссы на основе шоколада часто имеют в своем составе крем англез. Они готовятся на основе взбитых сливок и стабилизируются за счет желатина и какао масла в составе шоколада. Муссы на основе фруктов готовят с итальянской меренгой, заменяя ею часть или весь объем сливок. Стабилизируются такие муссы за счет сливок и желатина. Муссы с сыром готовят на основе *râte à bombe* – яичных желтков, заваренных сиропом при температуре 121 °С на подобие итальянской меренги. Стабилизируются такие муссы также за счет желатина.

Взбитый ганаш – это взбитая эмульсия из шоколада и сливок, с добавлением сливочного масла или без него. Идеально подходит для начинки (шу, эклеры, тарталетки), а также для декорирования изделий.

К фруктово-ягодным прослойкам изделий относятся кули, конфи и компоте.

Кули – это однородный соус из сырых или проваренных фруктов.

Конфи – это проваренное фруктовое пюре, с добавлением желатина или пектина. Отличие в том, что конфи больше по консистенции напоминает джем, а кули желе.

Компоте – это вид фруктовой или ягодной начинки в которой фрукты или ягоды используются порезанные кусочками с добавлением сахара и желирующего компонента (желатин, пектин).

Крамбл – это хрустящий слой в муссовом торте, который может быть приготовлен, например, из смеси вафельной крошки, шоколада, пралине и/или молотых орехов.

Нугатин – разновидность карамели, в которую вмешаны орехи или семечки. Его готовят из мелких семечек или дробленых орехов, с добавлением масла или жирных сливок.

Гляссаж (зеркальная глазурь) – глянцевая глазурь, которая служит для покрытия торта. Как правило, состоит из жировой основы – молоко сгущенное/сливки, глюкозного сиропа, шоколада и желатина. В глазурь можно добавлять водорастворимые и жирорастворимые красители.

Нейтральный гель/глазурь – глазурь на основе пектина, используется для покрытия фруктов и ягод в декоре торта для придания блеска а также для создания глазури Леопард.

Глазурь Леопард – глазурь на основе нейтрального геля/глазури, воды и красителя. Используется для декора торта, способна создать пятнистые разводы на базовой зеркальной глазури, наносится поверх базовой глазури с помощью шпателя.

Велюр – шоколадное бархатное покрытие торта, которое состоит в классическом варианте из смеси растопленного белого шоколада и какао-масла в пропорции 1:1 с добавлением жирорастворимого красителя, наносится с помощью краскопульта.

ТЕМА 2.2. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

Цифровая грамотность - это готовность и способность личности применять цифровые технологии уверенно, эффективно, критично и безопасно во всех сферах жизнедеятельности.

Цифровая грамотность важнейший навык XXI века, основа безопасности в информационном обществе. Формированию цифровой грамотности должно уделяться особое внимание наравне с читательской, математической и естественнонаучной грамотностью.

В системе профессионального образования активно применяются ИКТ – информационно-коммуникационные технологии. ИКТ - это совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств, интегрированных с целью сбора, обработки, хранения, распространения, отображения и использования информации в интересах ее пользователей. Они способствуют:

- повышению эффективности работы образовательной организации;
- повышению качества образования обучающихся;
- повышению цифровой компетентности всех участников образовательного процесса;
- позволяют индивидуализировать обучение (каждый студент может работать в своём темпе за компьютером) и дифференцировать (можно построить уровни сложности задач при работе за компьютером);
- способствуют повышению мотивации обучения;
- повышают активность обучаемых;
- повышают эффективность процесса обучения;
- дают возможность проводить ознакомление с новым материалом с последующим выполнением тренировочных упражнений;
- усиливают межпредметные связи благодаря использованию компьютерных моделей;
- расширяют источники получения знаний в процессе обучения и их наглядность (информационно-справочные системы, электронные учебники, презентации, электронные энциклопедии, которые в отличие от привычных учебников и учебных пособий имеют практически неограниченные возможности использования всех систем восприятия информации: аудиального, визуального, кинестетического);
- повышают возможности обеспечения обратной связи, контроль самостоятельной работы студентов;
- предоставление пользователю возможности возвращения к изученному материалу в случае необходимости.

В сфере кондитерского производства внедрение цифровых технологий находится на начальном этапе. Из имеющихся технологий можно выделить следующие.

Adobe Illustrator – векторный графический редактор, разработанный и распространяемый фирмой Adobe Systems для создания выразительных векторных иллюстраций для любых проектов.

Векторная графика - это система изображения объекта при помощи таких элементарных графических объектов, как точка, линия, ломанная и многоугольник.

Основное предназначение данной программы – это разработка макетов печатной продукции для ее дальнейшей публикации. Это универсальный графический редактор, которым может пользоваться дизайнер, художник, веб-разработчик.

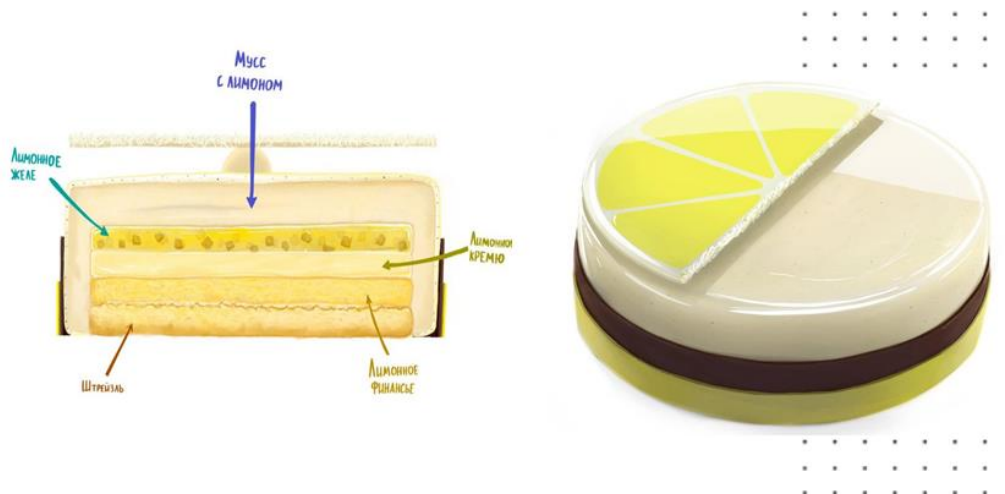
Основными специалистами, для которых предназначена программа, являются художники-дизайнеры. Но эта программа может также компенсировать отсутствие «рисовательных» навыков.

Illustrator использует математические вычисления для отрисовки фигур. Это делает графику масштабируемой без потерь качества при увеличении разрешения.



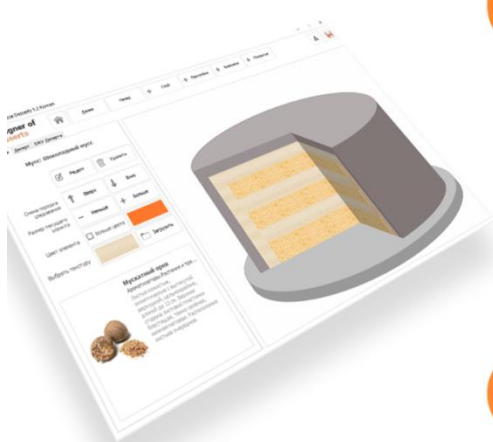
Эскиз торта участника мирового чемпионата WorldSkills International 2019






Procreate - это популярное приложение для iPad, любимое как профессионалам в мире дизайна, так и начинающим художникам.



Дизайн торта, выполненный с помощью программы

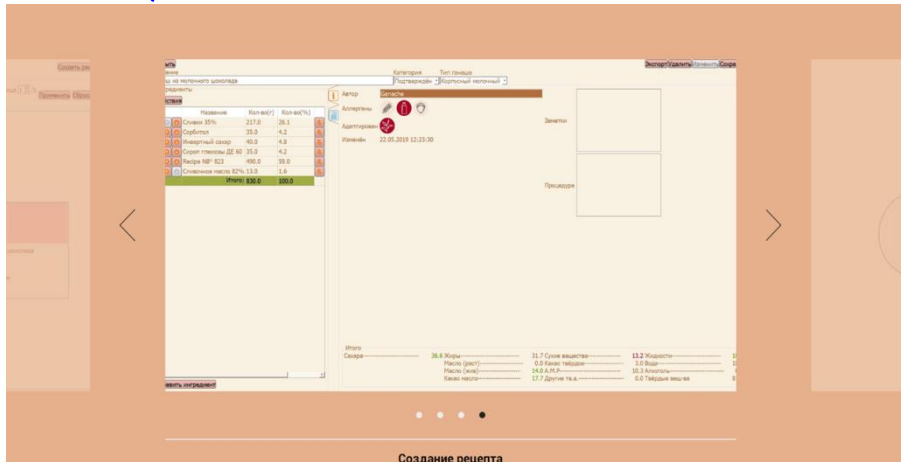
Конструктор десертов Pastryevolution.com - это компьютерная программа для шеф-кондитеров. Ссылка <https://www.youtube.com/watch?v=ObMtiFpVsCw>



- 
База проверенных рецептов
 Более 1000 рецептов, где рассчитаны калорийность, себестоимость, стабильность, технология приготовления и способность к заморозке.
- 
Визуализация
 Нарисуйте свой десерт в разрезе. Меняйте цвета, толщину слоев, текстуру.
- 
Пентаграмма вкусов
 Выберите вкусы и программа подскажет вам с чем их лучше сочетать.
- 
Формирование Техкарты
 Завершающим этапом создания десерта будет формирование технологической карты десерта. Сохраняйте в Pdf и печатайте под вашим логотипом.
- 
Подсчёт продуктов
 Программа рассчитает все необходимое количество ингредиентов для закупки. Работает без ост...

[Отправьте нам сообщение](#)

Компьютерная программа для шеф-кондитеров Ganache Solution. Ссылка <http://ganachesolution.com/#undefined>



Создание рецепта

Компьютерная программа для технологов Технолог-кондитер 2.1 позволяет

- Быстро разработать рецептуры на мучные и сахаристые кондитерские изделия (ТИ, РЦ, ТТК)
- Автоматически выполнить все необходимые технологические расчёты
- Рассчитать калькуляцию и себестоимость изделий
- Автоматически разработать документацию согласно требованиям ТР ТС 022/2011
- Обеспечить защиту информации и сохранность рецептур.

ТЕМА 2.3. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ

Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению пищевых продуктов, в том числе в сфере кондитерского производства установлены:

- в статье 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- межгосударственном стандарте ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»,
- статье 34 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- статье 23 Федерального закона № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Приказе Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»,
- Приказе Министерства Здравоохранения РФ от 29.06.2000 N 229 «О профессиональной и гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»,
- санитарных правилах СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно межгосударственному стандарту (раздел 6) ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие с 01 января 2016 года) персонал предприятий общественного питания должен:

- иметь профессиональное образование и/или профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и пройти профессиональную подготовку, в т.ч. на рабочем месте;
- проходить при поступлении на работу персонал обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг общественного питания на конкретном предприятии общественного питания;
- соблюдать нормативные документы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в т.ч. правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- быть одетым в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- знать особенности обслуживания гостей иностранных государств, правила международного этикета, владеть иностранным языком в объеме, необходимом для общения с потребителями (гостями).

Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 № 597н) содержит требования работодателей к должности кондитер (шоколадье).

Трудовые действия

- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
- Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха

Необходимые умения

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
- Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

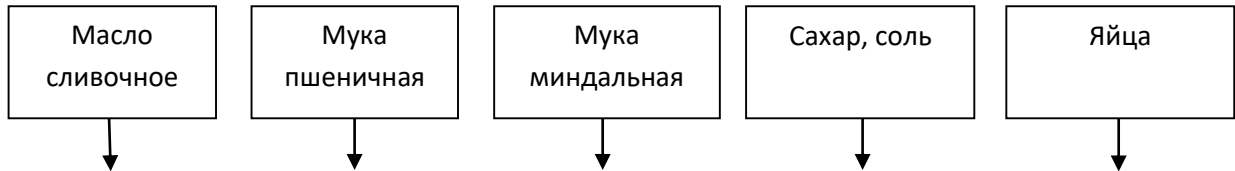
Необходимые знания

- Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
- Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
- Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
- Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента

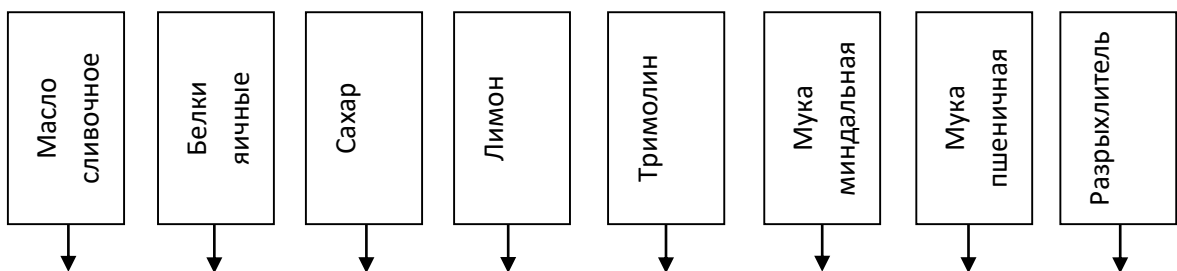
Задание для закрепления и проверки знаний по модулю 2

1) Применяя знания базовых технологий и современных направлений кондитерского производства, составьте следующие технологические схемы.

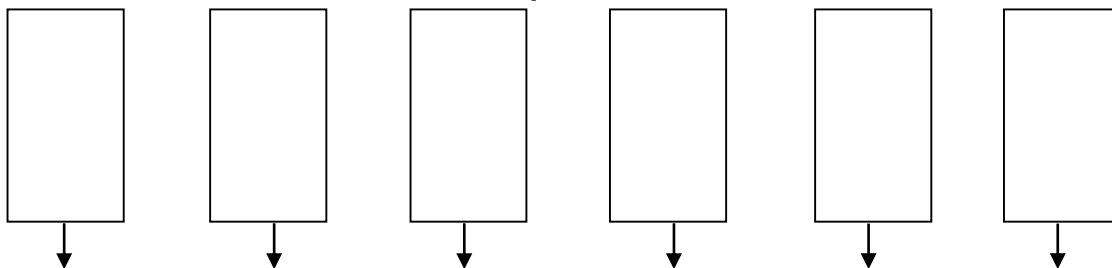
Песочно-миндальное тесто рубленое



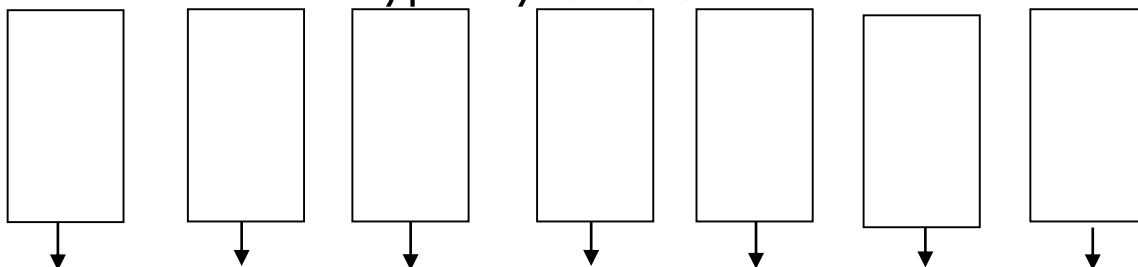
Финансье лимонное



Макарон



Суфле «Клубника-малина»



МОДУЛЬ 3. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

ТЕМА 3.1. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ, ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Движение WorldSkills Russia в первую очередь опирается на среднее профессиональное образование. Именно в системе СПО быстрее всего распространяются лучшие практики и стандарты WorldSkills.

С 2016 г. началось постепенное внедрение методики WorldSkills в деятельность российских профессиональных образовательных организаций. В качестве формы такого внедрения выступает демонстрационный экзамен. Изначально модель проведения экзамена в режиме пилотного проекта апробировалась в нескольких субъектах Российской Федерации. В настоящее время список образовательных организаций и перечень оцениваемых компетенций неуклонно растет.

Нормативно-правовая база процесса внедрение методики WorldSkills в систему СПО

- Указ Президента Российской Федерации от 12 мая 2009 г. № 537 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года» (развитие системы СПО в целях подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями).
- Поручение Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр. 2821 «Перечень поручений по реализации послания президента Федеральному собранию». (Пункт 1.8. Разработать и утвердить комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, установив в качестве одного из его целевых показателей осуществление подготовки кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций).
- План реализации в 2015 - 2016 годах стратегии инновационного развития РФ на период до 2020 года. Утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 6 марта 2015 г. N 373-р (При формировании компетенции инновационной деятельности необходима разработка системы мониторинга качества подготовки кадров по образовательным программам среднего профессионального образования, одним из критериев качества которой установлены результаты участия региональных и отраслевых команд в национальных чемпионатах профессионального мастерства, в том числе в национальном чемпионате "Ворлдскиллс Россия").
- Приоритетный проект «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий». Срок проекта 25 октября 2016 г. - 30 мая 2021 г. (О создании в Российской Федерации конкурентоспособной системы среднего профессионального образования, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов и

рабочих кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, обеспечив увеличение к концу 2020 года до 50 тыс. человек численности выпускников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия).

- Перечень поручений Президента РФ по итогам встречи с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству 9 декабря 2016 года. (Обеспечить: а) ежегодное повышение квалификации не менее чем 5 тысяч преподавателей (мастеров производственного обучения) ПОО, том числе по 50 наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям, с учётом стандартов «Ворлдскиллс»; б) внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, предусмотрев в том числе что результаты демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» и участия в чемпионатах по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» приравниваются к результатам государственной итоговой аттестации, а так же внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации).

Интеграция Стандартов Ворлдскиллс в образовательный процесс

Стандарты Ворлдскиллс – это совокупность установленных Союзом Ворлдскиллс обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основанных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций, они включают следующие документы:

- 1) Техническое описание компетенции
- 2) Конкурсное задание компетенции (или Задание демонстрационного экзамена)
- 3) Инфраструктурный лист компетенции
- 4) План застройки компетенции
- 5) Критерии оценки

В стандартах Ворлдскиллс Россия компетенции представлены намного шире, чем виды профессиональной деятельности по ФГОС, поэтому при актуализации образовательной программы необходимо внести некоторые изменения в ее структуру и содержание. Изменения возможны следующие: введение новой дисциплины, расширения содержания МДК (междисциплинарного курса), УП (учебной практики), введения новых знаний и умений, увеличения количества часов на практические занятия, реализация производственной практики на предприятиях, максимально отвечающих современным требованиям.

При разработке основных образовательных программ необходимо учитывать требования следующих документов:

- ФГОС - федеральные государственные образовательные стандарты
- Примерные образовательные программы СПО
- Профессиональные стандарты («Кондитер»)
- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»
- Оценочная документация для демонстрационного экзамена

Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 9 декабря 2016 г. N 1569

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 9 декабря 2016 г. N 1565

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация разработчик:
Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
повар ↔ кондитер

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от 07 октября 2016г. № 597н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Квалификатор
Рекомендуемый возраст

Содержание

I. Общие сведения

II. Структура трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3

III. Характеристики обязательных трудовых функций

3.1. Обязанности трудовой функции 5

3.2. Обязанности трудовой функции 6

3.3. Обязанности трудовой функции 11

3.4. Обязанности трудовой функции 15

IV. Сведения об организации - разработчике профессионального стандарта 19

I. Общие сведения

Применяется квалификацией и/или группой профессий в организации (наименование вида профессиональной деятельности) Да Нет

Осуществляет вид профессиональной деятельности:

Группы знаний:

1412	Управление рестораном (кафе, столовая)	5126	Шеф-повар
3414	Шеф-повар	7912	Повара, кондитеры и изготовители кондит.



Интеграция Стандартов Ворлдскиллс в учебный процесс осуществляется за счет вариативной части образовательной программы. При этом, в любой момент, даже на этапе реализации программы, можно вариативную составляющую профессионального модуля или учебной дисциплины заполнить другим содержанием, например, в связи с утверждением нового профессионального стандарта, изменением требований стандарта WSR, изменением заданий демонстрационного экзамена.

ТАБЛИЦА
соответствия профессий и специальностей СПО и компетенций Ворлдскиллс для проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 г.

Компетенция	КОД ДЭ	КОД профессии/ специальности	Наименование профессии/специальности
Кондитерское дело	1.1.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
	1.2.	43.01.09	Повар, кондитер
	1.3.	19.02.10	Технология продукции общественного питания
	1.4.	19.01.07	Повар, кондитер
	1.5.	260105.02	Кондитер сахаристых изделий

Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** устанавливает следующие основные виды деятельности (ОВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (соответствует профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента).

Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" устанавливает следующие основные виды деятельности (ОВД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (соответствует профессиональному модулю ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания);

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

**Формируемые профессиональные компетенции
(Поварское и кондитерское дело)**

ПК	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Структура ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП 05.01. Учебная практика

ПП 05.01 . Производственная практика

Промежуточная аттестация

Экзамен квалификационный

Пути интеграции стандартов WorldSkills в образовательный процесс

1) Расширение содержания имеющихся профессиональных модулей за счет вариативной части образовательной программы:

- По профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

- По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

2) Введение дополнительных профессиональных модулей за счет вариативной части:

Например, ПМ 06. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕЗЕНТАЦИОННЫХ СКУЛЬПТУР ИЗ ШОКОЛАДА.

Актуальной составляющей деятельности образовательных организаций СПО является участие в юниорском движении WorldSkills Russia (WorldSkills Russia Juniors).

Юниорское движение - движение учащихся общеобразовательных организаций и профессиональных образовательных организаций в возрасте 16 лет и моложе. Юниоры - мотивированные школьники и студенты первых курсов колледжей, через движение получающие возможность раннего профессионального погружения в профессии по компетенциям Ворлдскиллс.

Основная миссия юниорского движения WorldSkills Russia - дать подросткам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда. Участвуя в движении, юниоры получают возможность не только быть частью российского и мирового движения WorldSkills, но и сделать первые шаги к формированию и выбору профессиональной карьеры.

Особой ценностью движения является возможность получения не только hard skills, обучаясь в школе, но также и soft skills, что имеет большое значение в дальнейшей учебе и построении карьеры. Неотъемлемой частью Юниорского движения является взаимодействие со специалистами в своих областях, представителями реального сектора экономики.

Юниорские турниры WorldSkills позволяют, во-первых, попробовать свои силы в конкретной специальности. Во-вторых, получить информацию о ней непосредственно из уст

представителей профессионального сообщества, понять, как устроена отрасль и увидеть перспективы карьерного роста.

Юниоры являются участниками Региональных чемпионатов, которые проходят по всей стране и предполагают отбор на Финал Национального чемпионата “Молодые профессионалы” (Ворлдскиллс Россия).

Участники в возрасте 16 лет и моложе могут также присоединиться к Национальной сборной Ворлдскиллс Россия и принять участие в Мировых и Европейских чемпионатах по стандартам Ворлдскиллс.

Юниоры принимают участие в корпоративных чемпионатах, победители которых затем участвуют в Национальном чемпионате сквозных рабочих профессий высокотехнологичных отраслей промышленности WorldSkills Hi-Tech.

Не менее интересным для участников юниорского движения являются вузовские чемпионаты WorldSkills, победа в которых дает возможность представить свою образовательную организацию на Финале межвузовского Национального чемпионата “Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)”.

Все компетенции для юниоров развиваются в логике основных компетенций WorldSkills (как существующих международных, так и новых, например, в области Future Skills). В большинстве случаев они являются адаптацией взрослой компетенции с учетом возрастных особенностей и возможностей юных конкурсантов.

Участие в турнирах WorldSkills может оказаться для школьника просто полезным опытом, а может стать основой для профессионального развития по самым разным траекториям. Это может быть достижение статуса высококлассного специалиста по рабочей профессии через учебу в колледже или вузе, получение внесистемного образования по новой digital-специальности в сочетании с фундаментальным высшим или онлайн-образованием, либо формирование команды для будущего стартапа.

В компетенции «Кондитерское дело» соревнуются участники в возрастной группе 14-16 лет.

Вся информация по юниорскому движению доступна на сайте Ворлдскиллс Россия (Наши проекты - WorldSkills Russia Juniors).

Ссылка: <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/worldskillsrussiajuniors/glavnaya.html>

3.2. ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Создание условий для социальной реабилитации людей с ограниченными возможностями здоровья - одна из острейших задач современного общества.

Конвенция о правах инвалидов, принятая резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006 года указывает, что «дети-инвалиды должны в полном объеме пользоваться всеми правами человека и основными свободами наравне с другими детьми». Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», статья 19 «Образование инвалидов» указывает, что государство поддерживает получение инвалидами образования и гарантирует создание инвалидам

необходимых условий для его получения и предусматривает государственную поддержку профессионального образования и профессионального обучения инвалидов. Статья 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - 273-ФЗ) отмечает, что содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Закон однозначно определяет, что лицо, получившее в соответствии со статьей 60 «Документы об образовании и (или) о квалификации. Документы об обучении» документ об обучении (свидетельство об обучении, справку об обучении или о периоде обучения), не имеет права на поступление и обучение по программам высшего образования, программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, но имеет право обучаться по программам профессиональной подготовки по рабочим профессиям, должностям служащих (т.е. программам профессионального обучения).

Особенности организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяет Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Он содержит следующие положения, затрагивающие вопросы обучения инвалидов:

Раздел III. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

41. Образовательными организациями должны быть созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

43. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных образовательных организациях. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

В Приказе Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» отражены требования к организации итоговой аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Раздел V Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

27. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

28. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации».

Таким образом, главная задача профессионального образования в том, чтобы после его получения все смогли обрести профессию, быть трудоустроенными, а значит и успешными в будущем.

Сегодня в группах ПОО вместе со здоровыми детьми обучаются и студенты с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающиеся по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования. Очень важно дать качественное образование и возможность развиваться в своей будущей профессии (специальности) всем студентам без исключения.

Создание в Российской Федерации системы конкурсов профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» решает актуальные задачи по обеспечению эффективной профессиональной ориентации и мотивации людей с инвалидностью к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству, развитию профессиональной инклюзии обучающихся, выпускников и молодых специалистов с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья на рынке труда.

Материалы, необходимые для успешной реализации инклюзивного среднего профессионального образования и обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ размещены на сайте Федерального методического центра «Сопровождение профориентационной работы профессиональных образовательных организаций».

Ссылка: <http://proforient.fmcspo.ru/>

Международное движение «Абилимпикс» существует с 1972 года и объединяет 46 стран. Первый чемпионат провела японская ассоциация по трудоустройству инвалидов, а в 1981 году в Токио состоялась первая международная олимпиада. С тех пор международные соревнования «Абилимпикс» проходят каждые четыре года. С 2014 года соревнования по профессиональному мастерству среди инвалидов проводятся и в России.

V Национальный чемпионат Абилимпикс прошел 20-22 ноября 2019 года в г. Москва.

В V Национальном чемпионате Абилимпикс приняли участие команды всех 85 субъектов Российской Федерации.

Площадки проведения чемпионата были организованы на ВДНХ и в образовательных организациях города Москвы.

Соревнования проводились по 62 основным и 31 презентационным компетенциям.

В соревнованиях по основным компетенциям приняли участие 1800 участников в возрасте от 14 до 65 лет.

Судейство обеспечили 700 экспертов

Существует проблема вовлечения в Чемпионатное движение студентов. Студенты с ОВЗ имеют низкую самооценку, они боятся обратить на себя внимание. Тем не менее, человек с инвалидностью может все или, по крайней мере, очень многое. А нам педагогам, необходимо сделать так, чтобы люди с инвалидностью понимали, что всё в их руках. Для этого необходима работа педагога и психолога. Надо, чтобы участник чемпионата «Абилимпикс» был не только практически готов выполнить задание, но, и мотивирован на победу.

Наставническая роль всегда была самой не простой задачей, особенно, когда необходимо быть не просто хорошим педагогом, но прежде всего Человеком с большой буквы, чувствовать и понимать своего воспитанника, быть для него опорой. Именно такие люди должны заниматься подготовкой участников чемпионата «Абилимпикс». Моральные принципы выше всего ценятся на данном мероприятии, ведь цель его – это не просто номинальная победа участника, но и создание дружественной атмосферы, без ссор и напряжения, атмосферы добра.

Главная ценность движения «Абилимпикс» – это единение равнодушных педагогов, представителей органов государственной власти и общественных объединений инвалидов. Участники чемпионата демонстрируют профессиональное отношение к работе, творческий подход к решению самых сложных задач.

МОДУЛЬ 4. КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОГО ТРУДА. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОГО ТРУДА И ЭФФЕКТИВНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ

ТЕМА 4.1. КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОГО ТРУДА

В настоящее время в связи с интенсивностью развития производственных процессов, появлением и развитием новых видов деятельности, охрана труда приобретает все большее значение.

По инициативе Ворлдскиллс Россия международные стандарты по охране труда уже не первый год внедряются в систему оценки участников мировых чемпионатов рабочих профессий. На национальных соревнованиях присутствуют инспекторы по охране труда, которые проводят инструктажи с главными экспертами чемпионата, оценивают и контролируют условия проведения соревнований.

Инициативы в части внедрения международных стандартов безопасности и охраны труда в техникумах и колледжах были одобрены председателем правительства России Дмитрием Медведевым. В ходе посещения XXI Международной специализированной выставки «Безопасность и охрана труда – 2017» он отметил, что, хотя проблема производственного травматизма не решена до конца, число несчастных случаев и травм в нашей стране за последнее десятилетие стало в два раза меньше.

С 2019 года модуль по культуре безопасного труда вошел в дополнительные профессиональные программы повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) образовательных организаций.

В рамках компетенции «Кондитерское дело» преподавателям и мастерам производственного обучения необходимо знание требований охраны труда и приемов формирования культуры безопасного труда у обучающихся, в том числе в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс.

Правила охраны труда на предприятиях общественного питания разработаны на основе действующего законодательства по охране труда, стандартов безопасности труда, строительных норм и правил в части обеспечения требований охраны труда и пожарной безопасности, норм технологического проектирования, а также правил по эксплуатации оборудования, утвержденных органами государственного надзора Российской Федерации.

Правила включают организационные и правовые условия охраны труда, основные требования безопасности при производстве работ, эксплуатации оборудования и объектов на предприятиях, требования электро- и пожаробезопасности и производственной санитарии, организацию оказания доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях.

Культура безопасного труда – основа современного производства. В современном мире, где наивысшей ценностью считается здоровье и жизнь каждого человека, требования к организации производства становятся все жестче.

На любом предприятии внешние и внутренние надзорные органы следят за безопасностью технологии, оборудования, материалов, микроклимата. Культура безопасного труда – это сложная система, требующая специальных знаний и навыков. Она состоит в обеспечении приемлемых условий работы, а также в создании и соблюдении техники

безопасности, то есть это культура поведения работника в контексте обеспечения безопасного выполнения работ.

Охрана труда – это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

1. Правовые мероприятия по охране труда

Правовые мероприятия по охране труда заключаются в создании системы правовых норм, устанавливающих стандарты безопасных и здоровых условий труда и правовых средств по обеспечению их соблюдения. Эта система правовых норм основывается на Конституции РФ и включает законы, подзаконные нормативные акты, а также локальные нормативные акты, принимаемые в конкретных организациях.

2. Социально-экономические мероприятия по охране труда

Социально-экономические мероприятия по охране труда включают меры государственного стимулирования работодателей по повышению уровня охраны труда, установление компенсаций и льгот при выполнении работ во вредных и опасных условиях труда, защиту отдельных, наименее социально защищенных категорий работников, обязательное социальное страхование и выплату компенсаций при возникновении профессиональных заболеваний и производственных травм.

3. Организационно-технические мероприятия по охране труда

Организационно-технические мероприятия по охране труда заключаются в создании системы управления охраной труда – единого комплекса взаимосвязанных и взаимодействующих между собой элементов, устанавливающих политику и цели в области охраны труда в конкретной организации и процедуры по достижению этих целей.

4. Санитарно-гигиенические мероприятия по охране труда

Санитарно-гигиенические мероприятия по охране труда заключаются в проведении работ, направленных на снижение уровня воздействия на работников вредных и опасных производственных факторов с целью обеспечения благоприятных условий труда и предотвращения профессиональных заболеваний.

5. Лечебно-профилактические мероприятия по охране труда

Лечебно-профилактические мероприятия по охране труда включают организацию предварительных, периодических и внеочередных медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований работников, выдачу молока и лечебно-профилактического питания.

6. Реабилитационные мероприятия по охране труда

Реабилитационные мероприятия по охране труда заключаются в осуществлении комплекса мер, направленных на восстановление здоровья и трудоспособности работников, пострадавших в результате несчастного случая на производстве и профессиональных заболеваний.

Правовое регулирование охраны труда осуществляется путем создания правовых норм, устанавливающих стандарты безопасных условий труда и механизм по обеспечению их соблюдения. Данные правовые нормы закрепляются в определенных формах (источниках) – нормативных правовых актах (законах, постановлениях, указах, распоряжениях).

Совокупность нормативно-правовых актов, содержащих нормы права об охране труда образуют систему законодательства об охране труда.

Законодательство об охране труда включает в себя: федеральные законы, указы Президента РФ, постановления Правительства РФ, нормативно-правовые акты федеральных министерств и ведомств, законы и иные нормативно-правовые акты субъектов Российской Федерации, локальные нормативные акты предприятий и организаций, содержащие правовые нормы об охране труда.

К нормативным актам, содержащим государственные нормативные требования охраны труда относятся:

- Межотраслевые правила по охране труда (ПОТ РМ)
- Межотраслевые типовые инструкции по охране труда (ТИ РМ)
- Отраслевые правила по охране труда (ПОТ РО)
- Типовые инструкции по охране труда (ТИ РО)
- Правила безопасности (ПБ)
- Правила устройства и безопасной эксплуатации (ПУБЭ)
- Инструкции по безопасности (ИБ)
- Государственные стандарты и системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ)
- Строительные нормы и правила (СНиП)
- Своды правил по проектированию и строительству (СП)
- Санитарные правила (СП)
- Гигиенические нормативы (ГН)
- Санитарные правила и нормы (СанПиН)
- Санитарные нормы (СН)

К локальным нормативным актам по охране труда относятся:

- Коллективные договоры и соглашения
- Индивидуальные трудовые договоры
- Инструкции по охране труда
- Стандарты предприятия
- Положения, приказы и др.

Все работники организации, в том числе и работодатель, обязаны проходить:

- Обучение по охране труда
- Проверку знаний требований охраны труда
- Инструктажи по охране труда

Обучение по охране труда и проверка знаний требований охраны труда проводится в порядке, установленном постановлением Минтруда России и Минобрнауки России от 13 января 2003 г. №1/29 и ГОСТ 12.0.004-2015 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Обучение по охране труда проходят:

- Работодатели, их заместители, курирующие вопросы охраны труда, заместители главных инженеров по охране труда, работодатели – физические лица, иные лица, занимающиеся предпринимательской деятельностью.
- Руководители, специалисты, инженерно-технические работники, осуществляющие организацию, руководство и проведение работ на рабочих местах и в

производственных подразделениях, а также контроль и технический надзор за проведением работ.

- Педагогические работники образовательных учреждений начального, среднего, высшего, послевузовского и дополнительного профессионального образования – преподаватели дисциплин «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасность технологических процессов и производств».
- Организаторы и руководители производственной практики обучающихся.
- Специалисты служб охраны труда.
- Работники, на которых работодателем возложены обязанности организации работы по охране труда.
- Члены комитетов (комиссий) по охране труда.
- Уполномоченные (доверенные) лица по охране труда профессиональных союзов и иных уполномоченных работниками представительных органов.

Проверка знаний требований охраны труда работников, в том числе работодателей проводится в соответствии с требованиями трудового законодательства и другими нормативными правовыми актами по охране труда, обеспечение и соблюдение требований которых входит в их обязанности с учетом их должностных обязанностей, характера производственной деятельности.

Для проведения проверки знаний требований охраны труда работников в организациях приказом (распоряжением) работодателя (руководителя) создается комиссия по проверке знаний требований охраны труда в составе не менее 3 человек, прошедших обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда в установленном порядке.

Результаты проверки знаний требований охраны труда работников организации оформляются протоколом.

Работнику, успешно прошедшему проверку знаний требований охраны труда, выдается удостоверение за подписью председателя комиссии по проверке знаний требований охраны труда, заверенное печатью организации, проводившей обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.

Работник, не прошедший проверки знаний требований охраны труда при обучении, обязан после этого пройти повторную проверку знаний в срок не позднее 1 месяца.

Виды инструктажей по охране труда:

1. Вводный инструктаж
2. Первичный инструктаж на рабочем месте
3. Повторный инструктаж
4. Целевой инструктаж
5. Внеплановый инструктаж

Порядок проведения инструктажей по охране труда

1. Вводный инструктаж по охране труда

Вводный инструктаж по охране труда проводится со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, с временными работниками, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на производственное обучение или практику.

Вводный инструктаж на предприятиях проводит инженер по охране труда или лицо, на которое приказом работодателя возложены эти обязанности. Для проведения вводного инструктажа разрабатываются программа и инструкция, которые утверждаются работодателем.

О проведении вводного инструктажа делается запись в журнале регистрации вводного инструктажа с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего, а также в документах о приеме на работу.

2. Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте

Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте проводится до начала работы руководителем подразделения:

- Со всеми поступающими на работу в подразделение, включая работников, выполняющих работу на условиях трудового договора, заключенного на срок до двух месяцев или на период выполнения сезонных работ, в свободное от основной работы время (совместители), а также на дому (надомники) с использованием материалов, инструментов и механизмов, выделяемых работодателем или приобретаемых ими за свой счет.
- С работниками организации, переведенными в установленном порядке из другого структурного подразделения, либо работниками, которым поручается выполнение новой для них работы.
- С командированными работниками сторонних организаций, обучающимися образовательных учреждений соответствующих уровней, проходящими производственную практику (практические занятия), и другими лицами, участвующими в производственной деятельности организации.

Первичный инструктаж по охране труда проводится по разработанным и утвержденным программам инструктажа на рабочем месте с использованием инструкций по охране труда с целью получения конкретных знаний для безопасного выполнения производственного задания.

Программа инструктажа предусматривает:

- Общее ознакомление с технологическим процессом на данном участке работы.
- Ознакомление с устройством оборудования, а также с опасными зонами оборудования и их ограждениями.
- Порядок подготовки к работе (проверка исправности оборудования, пусковых приборов, заземляющих устройств, инструмента, приспособлений).
- Порядок применения предохранительных приспособлений.
- Требования к спецодежде, спецобуви и другим средствами индивидуальной защиты.
- Случаи производственного травматизма и их причины.
- Требования безопасности к электрооборудованию, осветительным приборам.
- Правила безопасности при выполнении работ совместно несколькими рабочими.
- Меры оказания первой помощи при несчастных случаях, личную гигиену рабочего.
- Ответственность рабочих за нарушение правил безопасности труда.

Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте проводит непосредственный руководитель работ (мастер, руководитель производственного обучения, преподаватель). Данный инструктаж проводится с каждым работником индивидуально с показом безопасных приемов труда.

О проведении первичного инструктажа на рабочем месте, стажировки и о допуске к работе работник, проводивший инструктаж, делает запись в журнале регистрации

инструктажа на рабочем месте и в личной карточке с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего.

3. Повторный инструктаж по охране труда

Повторный инструктаж по охране труда проходят все рабочие, независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы не реже одного раза в 6 месяцев.

С рабочими обслуживающими оборудование повышенной опасности повторный инструктаж проводят не реже одного раза в 3 месяца.

Повторный инструктаж проводит непосредственный руководитель работ (мастер, руководитель производственного обучения, преподаватель).

Повторный инструктаж проводят по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте с целью проверки и повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады.

О проведении повторного инструктажа работник, проводивший инструктаж, делает запись в журнале регистрации инструктажа и в личной карточке с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего.

4. Внеплановый инструктаж по охране труда

Внеплановый инструктаж по охране труда проводят:

- При введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда.
- При изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда.
- При нарушении работниками требований охраны труда, если эти нарушения создали реальную угрозу наступления тяжких последствий (несчастный случай на производстве, авария и т.п.).
- По требованию должностных лиц органов государственного надзора и контроля.
- При перерывах в работе: для работ с вредными и (или) опасными условиями более 30 календарных дней, а для остальных работ – более 2 месяцев;
- По решению работодателя (или уполномоченного им лица).

Внеплановый инструктаж проводит непосредственный руководитель работ (мастер, руководитель производственного обучения, преподаватель).

О проведении внепланового инструктажа работник, проводивший инструктаж, делает запись в журнале регистрации инструктажа и в личной карточке с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. При регистрации внепланового инструктажа указывают причину его проведения.

5. Целевой инструктаж по охране труда

Целевой инструктаж по охране труда проводят:

- При выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности (погрузка, выгрузка, уборка территории, разовые работы вне цеха предприятия и т.п.)
- При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф, производстве работ на которые оформляется наряд-допуск, разрешение и другие документы.

- При проведении экскурсий на предприятии.
- При организации массовых мероприятий с учащимися (экскурсии, походы, спортивные соревнования и др.).

Целевой инструктаж проводит непосредственный руководитель работ (мастер, руководитель производственного обучения, преподаватель).

Целевой инструктаж с работниками, проводящими работы по наряду-допуску, разрешению, фиксируется в наряде-допуске или другом документе, разрешающем производство работ.

Инструктажи на рабочем месте завершаются проверкой знаний путем устного опроса или с помощью технических средств обучения, а также проверкой приобретенных навыков безопасных способов работы. Знания проверяет работник, проводивший инструктаж.

Лица, показавшие в результате проверки неудовлетворительные знания, к практическим занятиям или самостоятельной работе не допускаются и обязаны вновь пройти инструктаж.

Инструкция по охране труда – нормативный акт, устанавливающий требования по охране труда при выполнении работ на производстве.

Инструкции по охране труда могут разрабатываться как для работников отдельных профессий, так и на отдельные виды работ.

Инструкции для работников разрабатываются на основе межотраслевых и отраслевых правил по охране труда, типовых инструкций, требований безопасности, изложенных в технической документации завода-изготовителя оборудования с учетом конкретных условий производства.

Инструкции по охране труда разрабатываются на основании приказа руководителя предприятия и утвержденного руководителем Перечня действующих инструкций на предприятии.

Инструкции по охране труда должны содержать следующие разделы:

1. Общие требования охраны труда
2. Требования охраны труда перед началом работы
3. Требования охраны труда во время работы
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
5. Требования охраны труда по окончании работы

Каждой инструкции должно быть присвоено наименование и номер. Инструкция должна быть утверждена работодателем, согласована с профсоюзной организацией, подписана руководителем подразделения, согласована со службой охраны труда, специалистами предприятия.

В инструкции по охране труда должны быть указаны требования по безопасной эксплуатации оборудования, безопасному выполнению технологических процессов и по общим вопросам условий труда, определены безопасные методы и приемы труда, последовательность их выполнения.

Инструкция должна быть конкретна. В инструкцию не следует включать требования, не связанные с вопросами охраны труда, а также слова, усиливающие значение отдельных требований (например, «категорически», «неукоснительно», «строго»), так как все требования инструкций являются в обязательной степени обязательными для выполнения.

В раздел «Общие требования охраны труда» рекомендуется включить:

- Условия допуска работников к самостоятельной работе по соответствующей профессии или к выполнению соответствующего вида работ (возраст, пол, состояние здоровья, проведение инструктажей и т.п.).
- Указания о необходимости соблюдения правил внутреннего распорядка.
- Требования по выполнению режимов труда и отдыха.
- Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы.
- Перечень спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, выдаваемых в соответствии с установленными нормами, с указанием обозначений государственных, отраслевых стандартов или технических условий на них.
- Требования по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности.
- Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.
- Указания по оказанию первой (доврачебной) помощи.
- Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

В раздел «Требования охраны труда началом работы» рекомендуется включить:

- Порядок подготовки рабочего места, средств индивидуальной защиты.
- Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения и т.п.
- Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).
- Порядок приема и передачи смены в случае непрерывного технологического процесса и работы оборудования.

В раздел «Требования охраны труда во время работы» рекомендуется включить:

- Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования технологического оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.
- Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты).
- Указания по безопасному содержанию рабочего места.
- Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.
- Требования, предъявляемые к использованию средств индивидуальной защиты работников.

В раздел «Требования охраны труда в аварийных ситуациях» рекомендуется включать:

- Перечень основных возможных аварийных ситуаций и причины их вызывающие.
- Действия работников при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям.
- Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и внезапном заболевании.

В раздел «Требования охраны труда по окончании работ» рекомендуется включать:

- Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, машин приспособлений, механизмов и аппаратуры.
- Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.
- требования соблюдения личной гигиены.
- Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

Сроки пересмотра инструкций по охране труда

Инструкции по охране труда должны пересматриваться не реже, чем один раз в 5 лет.

Инструкции по охране труда пересматриваются досрочно:

- При пересмотре законодательных актов, стандартов, нормативов.
- По указанию вышестоящих органов.
- При внедрении новой техники, технологии, новых материалов.
- При изменении условий труда.
- По результатам расследования аварии и несчастных случаев.

Контроль за своевременным пересмотром инструкций на предприятии возлагается на службу охраны труда.

Требования к разработке, оформлению, изложению, утверждению, учету, хранению и обращению инструкций предприятий по охране труда содержатся в Отраслевом руководящем документе РД 11 12.0035-94 «Система стандартов безопасности труда. Инструкция по охране труда. Требования к разработке, оформлению, изложению и обращению».

Рис. 1 Пример оформления титульного листа инструкции по охране труда

_____ (название организации)	
СОГЛАСОВАНО Наименование должности руководителя профсоюзного либо иного уполномоченного работниками органа _____ (подпись) (инициалы, фамилия)	УТВЕРЖДАЮ Наименование должности работодателя _____ (подпись) (инициалы, фамилия)
_____ Дата согласования	_____ Дата утверждения
ИЛИ	
СОГЛАСОВАНО Реквизиты документа, выражающего мнение профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа	
ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для	
_____ (наименование профессии, должности или вида работ)	
_____ (обозначение)	
ТЕКСТ	

ТЕМА 4.2. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОГО ТРУДА И ЭФФЕКТИВНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ "КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО"

Безопасность труда и эффективную организацию рабочего места по компетенции «Кондитерское дело» определяют следующие документы:

- «Инструкция по технике безопасности и охране труда (Кондитерское дело)» (Наши проекты – Чемпионаты – Конкурсная документация – Кондитерское дело).
- Постановление Минтруда России и Минобразования России от 13 января 2003 г. №1/29 и ГОСТ 12.0.004-2015 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».
- Отраслевой руководящий документ РД 11 12.0035-94 «Система стандартов безопасности труда. Инструкция по охране труда. Требования к разработке, оформлению, изложению и обращению».
- Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000.
- ТИ Р М 039-2002 Типовая инструкция по охране труда для кондитера.

Для актуализации знаний по вопросу предлагается ответить на вопросы:

№ п/п	Вопросы	Ответы
1.	Какие условия общих требований охраны труда должны быть соблюдены для допуска участников к соревнованиям и демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills в компетенции «Кондитерское дело»?	
2.	Какое оборудование использует участник в ходе выполнения задания?	
3.	Какие вредные и (или) опасные факторы могут воздействовать на участника в ходе работы?	
4.	Что является средствами индивидуальной защиты кондитера?	
5.	Кого необходимо уведомить при возникновении несчастного случая с	

	участником?	
6.	В какой день проходит ознакомление участников соревнований и демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и техники безопасности?	
7.	В чем заключается подготовка рабочего места перед началом работы?	
8.	Какие требования предъявляются к санитарной одежде и обуви и их ношению?	
9.	Какие требования предъявляются к экспертам при наблюдении за выполнением конкурсного задания участниками?	
10.	Какова последовательность действий при обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением?	

На основе личного опыта предлагается сформулировать типичные нарушения правил техники безопасности, допускаемые студентами при работе на технологическом оборудовании. Заполнить таблицу.

№ п/п	Наименование оборудования	Типичные нарушения при работе
1	Миксер планетарный	
2	Бендер погружной	

3	Печь конвекционная	
4	Плита индукционная	
5	Шкаф шоковой заморозки	
6		
7		

Задание для закрепления и проверки знаний по модулю 4

Составить инструкцию по охране труда при работе на планетарном миксере в соответствии со следующим содержанием:

1. Общие требования охраны труда
2. Требования охраны труда перед началом работы
3. Требования охраны труда во время работы
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
5. Требования охраны труда по окончании работы



№ п/п	Требования	Перечень требований
1	Общие требования охраны труда	
2	Перед началом работы	
3	Во время работы	
4	В аварийных ситуациях	

МОДУЛЬ 5. МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «МОДЕЛИРОВАНИЕ» (ЛЕПКА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

5.1 ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЕДУЩИМ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПРОГРАММЫ ПРАВИЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ МОДУЛЕМ КОМПЕТЕНЦИИ / МАСТЕР- КЛАСС ОТ ЧЕМПИОНА ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Демонстрация выполнения заданий модуля (фигурка из мастики или моделпаста) медалистом Чемпионата Мира WorldSkills Kazan 2019 по компетенции «Кондитерское дело» Красновым Е.А.

Учебно-методическое обеспечение:

- ссылка на обучающее видео по моделированию:
<http://carloslischetti.blogspot.com/p/reel.html>
- эскиз фигурки;
- список сырья;
- список расходных материалов;
- список необходимого оборудования и инвентаря.

Оснащение рабочего места:

Оборудование: стол производственный, ванна моечная, весы электронные, микровесы.

Инвентарь: нож, стеки для лепки, скалка, силиконовый коврик, набор вырубков.

Материалы: сырье для изготовления изделий, согласно заявке.

Расходные материалы: перчатки одноразовые, полотенца бумажные, полотенца х/б, губки для мытья посуды, пищевая пленка, контейнеры.

5.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА ЗАДАНИЯ МОДУЛЯ СЛУШАТЕЛЯМИ

Задание: изготовить фигурки из мастики или моделпаста.

Участники должны изготовить две (2) идентичные фигурки из сахарной пасты или марципана по представленной картинке (фото).

- Сахарная паста (моделпаст) и марципан могут использоваться отдельно или в любом сочетании.
- Вес каждой фигурки 60-80 г.
- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подложки (для взвешивания).
 - Техники изготовления, кроме формовки, могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
 - Покрытие шоколадом и какао-маслом не разрешается.
 - Запрещено использовать молды и прессы.
 - Разрешено использовать вырубки и инструменты для моделирования.
 - Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
 - Готовые изделия подаются на подложке и выставляются в объявленное время на презентационный стол.

Последовательность технологического процесса

- изучение картинки
- развешивание материала для отдельных деталей
- окрашивание (особенности хранения материала в процессе лепки)
- лепка туловища, ног, рук, головы, дополнительных элементов
- сборка фигурки (особенности склейки деталей)
- презентация

5.3 РАЗБОР КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения, наличие таинственной фигурки, идентичность изделий.

Судейская оценка: техники и методы лепки, формовки, литья, окрашивания и представление готовых изделий, фигурки гладкие без трещин.

Модуль	Название	Количество баллов
С	Моделирование из различных материалов	14
Итого		14

5.4 РАЗРАБОТКА И ОБЩИЙ РАЗБОР ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (УПРАЖНЕНИЙ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Задание: продолжить перечень возможных заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции

1) Составить перечень возможных фигурок для лепки по теме «Море».

2) Выполнить эскизы фигурок по теме «Море».

МОДУЛЬ 6. МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ТОРТЫ, ГАТО, АНТРЕМЕ»

6.1 ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЕДУЩИМ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПРОГРАММЫ ПРАВИЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ МОДУЛЕМ КОМПЕТЕНЦИИ / МАСТЕР-КЛАСС ОТ ЧЕМПИОНА ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Демонстрация выполнения заданий модулей (фруктовое антреме) медалистом Чемпионата Мира WorldSkills Kazan 2019 по компетенции «Кондитерское дело» Красновым Е.А.

Учебно-методическое обеспечение:

- ссылка на обучающие материалы: <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>

- технологические (инструкционные) карты на изделие;
- список сырья;
- список расходных материалов;
- список необходимого оборудования и инвентаря.

Оснащение рабочего места:

Оборудование: стол производственный, ванна моечная, шкаф шоковой заморозки, холодильник, печь конвекционная, миксер планетарный, весы электронные, блендер погружной (желательно нож конфигурации «петля»), микроволновая печь, индукционная плита, куттер, термометр кулинарный (игла).

Инвентарь: сотейник, кольца для торта 18 см, кольца для торта 14 или 16 см, лопатка силиконовая, ножницы, нож, сито, кондитерская насадка d 1-1,2см, паллета угловая, венчик, сито пластиковое с мелкими ячейками, сито металлическое, кружка пластиковая мерная 2 л, кружка пластиковая мерная 1 л, миска пластиковая 2 л.

Материалы: сырье для приготовления изделий, согласно технологическим картам.

Расходные материалы: перчатки одноразовые, полотенца бумажные, одноразовые ложки, кондитерские мешки 35-40 см, листы пленки гитарная, листы пергамента, бордюрная пленка, пищевая пленка, контейнеры.

Теоретические основы сборки изделий

Сборка – это важный этап в приготовлении изделий. Именно от этого этапа зависит то, как будет выглядеть разрез в готовом торте, насколько ровным и красивым будет его поверхность.

В антреме минимум четыре базовых элемента: выпечной полуфабрикат, начинка (креме, компоте, ганаш, конфи и т.д.), мусс, и покрытие поверхности. Каждая из составляющих готовится отдельно и обычно замораживается.

Для сборки торта можно использовать силиконовые и пластиковые формы, а также металлические кольца. Силиконовая форма не требует дополнительной обработки, металлическую необходимо проложить ацетатной пленкой, а пластиковую – смазать маслом.

Для антреме и муссовых пирожных чаще всего применяется «обратная» сборка изделия, то есть сборка в перевернутом виде.

Первым слоем выкладывают мусс, затем в него погружают начинки, затем снова может быть слой мусса и последним укладывают бисквит или другой выпечной полуфабрикат. В таком виде торт замораживается. Готовый торт покрывается велюром или глазурью.

Для сборки нарезных многослойных пирожных и тортов используются прямоугольные и квадратные металлические рамки.

Декорирование - это заключительный этап изготовления тортов, антреме и пирожных. Он определяет тему и придает завершенность изделию.

Для декорирования современных изделий используются шоколад, изомальт, мастика и марципан, бисквит спонж, меренги и т.п.

6.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА ЗАДАНИЯ МОДУЛЯ СЛУШАТЕЛЯМИ

Задание: изготовить изделия модуля В.

Участники должны приготовить антреме любой формы и содержания, с фруктовым вкусом.

- При изготовлении можно использовать кольца для торта, силиконовые формы и молды.
- Антреме должны быть покрыты глазурью или велюром.
- Антреме перед презентацией вырезается, но не выдвигается одна порция.
- Антреме декорируется на усмотрение участника.
- Вес готового антреме 800-1000 г.
- Фруктовый вкус должен хорошо ощущаться в изделии.
- Антреме не должно содержать замороженных компонентов; температура в центре в момент презентации должна быть min +4, max +14 °С.

Готовые изделия подаются на подложках и выставляются в объявленное время на презентационный стол.

6.3 РАЗБОР КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Объективные аспекты: вес изделий, время выполнения, идентификация заявленных ингредиентов.

Судейская оценка: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования, с акцентом на объявленную тему, гармония всех элементов, визуальное впечатление.

Модуль	Название	Количество баллов
В	Торты, гато и антреме	17
Итого		17

6.4 РАЗРАБОТКА И ОБЩИЙ РАЗБОР ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (УПРАЖНЕНИЙ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Задание: продолжить перечень возможных заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции

1) Перечислите все возможные выпечные и отделочные полуфабрикаты для изготовления антреме

Выпечные п/ф	Отделочные п/ф

Вопросы для закрепления и проверки знаний по модулю 6

1) По фото антреме на разрезе предложить возможный состав торта (полуфабрикаты).



2) В каких формах можно проводить сборку антреме?

МОДУЛЬ 7. МОДУЛИ КОМПЕТЕНЦИИ «МИНИАТЮРЫ, ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ И ПТИФУРЫ», «ГОРЯЧИЕ, ХОЛОДНЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ДЕСЕРТЫ НА ТАРЕЛКЕ»

7.1 ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЕДУЩИМ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПРОГРАММЫ ПРАВИЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ МОДУЛЕМ КОМПЕТЕНЦИИ / МАСТЕР-КЛАСС ОТ ЧЕМПИОНА ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Демонстрация выполнения заданий модулей (миниатюры и десерт на тарелке) «Кондитерское дело» Красновым Е.А.

Учебно-методическое обеспечение:

- ссылка на обучающие материалы: <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>
- технологические (инструкционные) карты на изделие;
- список сырья;
- список расходных материалов;
- список необходимого оборудования и инвентаря.

Оснащение рабочего места:

Оборудование: стол производственный, ванна моечная, шкаф шоковой заморозки, холодильник, печь конвекционная, миксер планетарный, весы электронные, блендер погружной (желательно нож конфигурации «петля»), микроволновая печь, индукционная плита, куттер, термометр кулинарный (игла).

Инвентарь: сотейник, кольца перфорированные для тарталеток, лопатка силиконовая, ножницы, нож, сито, скалка, кондитерская насадка d 1-1,2см, паллета угловая, венчик, сито пластиковое с мелкими ячейками, сито металлическое, кружка пластиковая мерная 2 л, кружка пластиковая мерная 1 л, миска пластиковая 2 л, тарелки для десерта.

Материалы: сырье для приготовления изделий, согласно технологическим картам.

Расходные материалы: перчатки одноразовые, полотенца бумажные, одноразовые ложки, кондитерские мешки 35-40 см, листы пленки гитарная, листы пергамента, бордюрная пленка, пищевая пленка, контейнеры.

7.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА ЗАДАНИЯ МОДУЛЕЙ СЛУШАТЕЛЯМИ

Задание:

- 1) изготовить изделия модуля А;
- 2) часть пирожных оформить и подать в виде десерта на тарелке.

Участники должны приготовить один вид изделий из блока Миниатюры, Пирожные и Птифур.

- Вид изделий – тарт.
- Обязательным ингредиентом являются франжипан и лимонный курд.
- Готовое пирожное можно украсить любыми отделочными полуфабрикатами, на выбор участника.
- Вкусовые оттенки на выбор участника.
- Готовые изделия подаются на подложке и выставляются в объявленное время на презентационный стол.

Все рецептуры и технологии приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов из модулей «Торты, гато и антреме» и «Миниатюры, пирожные и птифуры» применимы в модуле F «Десерт на тарелке».

7.3 РАЗБОР КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Судейская оценка: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, гармония всех элементов, визуальное впечатление.

Модуль	Название	Количество баллов
А	Миниатюры, Пирожные и Птифуры	17
Итого		34

7.4 РАЗРАБОТКА И ОБЩИЙ РАЗБОР ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (УПРАЖНЕНИЙ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Задание: продолжить перечень возможных заданий (упражнений) для студентов в учебно-производственном процессе по модулю компетенции

1) Перечислите возможные варианты состава тарталеток

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
Полуфабрикат песочный			

2) Подберите проекты рецептов на один вид миниатюр с описанием технологии приготовления.

3) Разработать рецептуру и технологический процесс приготовления 4 порций десерта на тарелке, содержащего минимум 5 компонентов (выпечной полуфабрикат, крем на основе заварного, ганаш или мусс, желе (компоте), соус). Составить рецептуры на все полуфабрикаты. Кратко прописать технологию приготовления.

Наименование п/ф	
Рецептура	Технология приготовления

Наименование п/ф	
Рецептура	Технология приготовления

Наименование п/ф	
Рецептура	Технология приготовления

Наименование п/ф	
Рецептура	Технология приготовления

Наименование п/ф	
Рецептура	Технология приготовления

4) Выполнить эскиз десерта. Описать сервировку десерта на тарелке.

5)

Вопросы для закрепления и проверки знаний по модулю 7

1) Предложить состав пирожных бисквитных нарезных и заварных, содержащих выпечной полуфабрикат, хрустящий слой, крем, ганаш или кремю, желе или компоте, мусс.

Пирожное бисквитное нарезное	
Выпечной полуфабрикат	
Хрустящий слой	
Крем, ганаш или кремю	
Желе или компоте	
Мусс	

Пирожное заварное	
Выпечной полуфабрикат	
Хрустящий слой	
Крем, ганаш или кремю	
Желе или компоте	
Мусс	

2) Перечислить максимально полный перечень инструментов и инвентаря для организации работы по приготовлению пирожных нарезных.

МОДУЛЬ 8. МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД»

8.1 ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЕДУЩИМ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПРОГРАММЫ ПРАВИЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ МОДУЛЕМ КОМПЕТЕНЦИИ / МАСТЕР-КЛАСС ОТ ЧЕМПИОНА ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Демонстрация выполнения заданий модуля (конфеты в трех техниках – корпусные, нарезные, трюфели) медалистом Чемпионата Мира WorldSkills Kazan 2019 по компетенции «Кондитерское дело» Красновым Е.А.

Учебно-методическое обеспечение:

- обучающее видео по ссылке: <https://www.callebaut.com/ru>
- обучающий фильм сборной России по компетенции «Кондитерское дело» по ссылке <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>
- технологические (инструкционные) карты на изделия;
- список сырья;
- список расходных материалов;
- список необходимого оборудования и инвентаря.

Оснащение рабочего места:

Оборудование: блендер погружной (желательно нож конфигурации «петля»), микроволновая печь, индукционная плита, доска мраморная, фен с подачей теплого воздуха (строительный), куттер, пирометр.

Инвентарь: сотейник, пластиковая чаша, шпатель для темперирования шоколада, лопатка силиконовая, ножницы, нож, сито, кондитерская насадка d 1,6см.

Материалы: сырье для приготовления конфет согласно технологической карте.

Расходные материалы: перчатки одноразовые силиконовые, полотенца бумажные, одноразовые ложки, кондитерский мешок 35-40 см, листы пленки гитарной, листы пергамента.

8.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА ЗАДАНИЯ МОДУЛЯ СЛУШАТЕЛЯМИ

Задание: изготовить изделия модуля D.

Необходимо изготовить 3 вида шоколадных конфет:

- Вид конфет – трюфели, отсаженные из кондитерского мешка, нарезные с последующим глазированием погружным способом, корпусные.
- Масса одной конфеты до 15 г, включая декор.
- Вкус конфет должен соответствовать заявленному (например, трюфель кофейный должен иметь четко выраженный кофейный вкус).
- Декор должен отражать заданную тему.
- При изготовлении декора нельзя использовать готовые переводные листы для шоколада.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта.
- Для декора можно использовать карамелизованные фрукты, цукаты, орехи.
- Готовые изделия подаются на подложке и выставляются в объявленное время на презентационный стол.

Теоретические основы работы с шоколадом

Лидер мирового рынка поставки шоколада швейцарская компания Барри-Каллебаут (образована путем объединения французской Cacao Barry и бельгийской Callebaut компаний).

Широко известна также французская компания Valrhona - это производитель и поставщик сегмента люкс (производят шоколад премиум класса). С самого основания философией фабрики было: использовать самое лучшее для производства самого лучшего. Фабрика производит 6000 тонн шоколада ежегодно. Также является лидером в области исследований и в области качества.

Шоколад классифицируется по производителям (Cacao Barry, Valrhona...), виду (белый, молочный, черный), форме (плитки, каллеты), сортам, географическому фактору произрастания какао-бобов (Индонезия, Карибские острова). Кроме того, на рынке появляются совершенно новые виды шоколада (например, Ruby Callebaut).

Каждый вид шоколада имеет определенные свойства. И очень важно правильно выбрать шоколад для конкретных операций, с учетом его текучести (или знать, как это свойство изменить). Почему текучесть играет важную роль? От текучести шоколада зависит толщина оболочки и звонкий хруст ваших шоколадных изделий: более текучий шоколад позволяет получать более тонкую оболочку со звонким хрустом.

Работая с шоколадом нужной текучести, вы экономите свое время: менее текучий шоколад позволяет намного быстрее отливать крупные формы. Более текучий шоколад лучше всего подходит для форм со сложным рисунком, при этом необходимо заливать шоколад в формы 2-3 раза.

Что такое "темперирование" или "прекристаллизация"?

Цель темперирования состоит в том, чтобы прекристаллизовать какао-масло в шоколаде, после чего он будет готов к последующему применению. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает более устойчивую кристаллическую форму. Это гарантирует получение идеального конечного продукта с атласным блеском и звонким хрустом. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Если вы просто расплавите шоколад (при 40-45 °С) и оставите его остыть до подходящей рабочей температуры, конечный продукт получится без глянцевого блеска. Но если вы должным образом доведете шоколад до нужной рабочей температуры, превосходный результат вам гарантирован.

Итак, Темперирование это доведение шоколада до нужной рабочей температуры и одновременно поддержание необходимой кристаллической структуры какао-масла.

Плохо кристаллизованный или вовсе некристаллизованный шоколад становится серым и тусклым.

Ключевых принципов правильного темперирования всего три: время, температура и движение.

Способы темперирования

1. Темперирование на рабочем столе

Работа с шоколадом на мраморной рабочей поверхности является классическим способом темперирования шоколада.

Этап 1. Расплавьте (импульсно, в несколько заходов, постоянно перемешивая) шоколад до температуры 40-45 °С в микроволновой печи.

Этап 2. Вылейте 2/3 расплавленного шоколада на холодный мраморный стол.

Этап 3. Размазывайте его по столу в течение некоторого времени с помощью шпателя или скребка.

Этап 4. Продолжайте до тех пор, пока шоколад не начнет густеть (как правило, это происходит, когда температура шоколада на 4-5 градуса ниже его рабочей температуры) – это означает начало процесса кристаллизации. Вы увидите это, когда шоколад стекает со скребка и образуются "пики".

Этап 5. Влейте прекристаллизованный шоколад обратно в емкость для плавки с остатками расплавленного шоколада и перемешайте до получения однородной смеси.

Этап 6. Теперь шоколад готов к дальнейшему применению. Если шоколад кажется вам слишком густым, заново подогрейте его, и он снова станет жидким. Убедитесь в том, что он по-прежнему прекристаллизован, взяв пробу: опустите в шоколад кончик ножа. Правильно темперированный шоколад равномерно затвердеет при температуре воздуха от 18 до 20°C.

В каких случаях необходимо темперировать шоколад?

Необходимо темперировать каждый вид шоколада перед тем, как использовать его для отливки шоколадных форм и полых фигур, или для глазирования тортов и шоколадных изделий. Одним словом, если вы хотите, чтобы шоколад имел красивый атласный блеск и звонкий хруст, его обязательно необходимо темперировать.

Если же вы используете шоколад как вкусо-ароматическую добавку (например, в шоколадные муссы или баварский крем), достаточно просто растопить его, без темперирования.

2. Темперирование с CALLETS

Этот способ темперирования шоколада основан на добавлении небольшого количества нерастопленных Callets в растопленный шоколад. Это просто, легко и эффективно.

Прекристаллизация пройдет быстрее и проще, если вы добавите к растопленному шоколаду шоколад, который был уже темперирован. Именно на этом этапе Callets от Callebaut просто незаменимы: какао-масло, содержащееся в этих каплях темперированного шоколада, уже имеет нужную кристаллическую структуру. При добавлении в растопленный шоколад они ускоряют цепную реакцию, в результате чего получается шоколад с нужной кристаллической структурой. Необходимое количество Callets зависит от температуры растопленного шоколада и самих Callets. При температуре растопленного шоколада около 40°C, следует добавить 25% Callets

(температура окружающей среды от 15 до 20°C).

Этап 1. Растопите шоколад в емкости для плавки шоколада (до 45 °C).

Этап 2. Добавьте 25% Callets™ при комнатной температуре.

Этап 3. Хорошо перемешайте шоколад так, чтобы твердые кристаллы Callets с ним смешались тщательно и однородно. Вы заметили, что Callets тают слишком быстро? Это означает, что шоколад еще слишком горячий. Добавьте несколько Callets, чтобы снизить его температуру, и продолжайте помешивать.

Этап 4. Вы получите слегка загустевший шоколад, готовый к дальнейшему использованию.

3. Темперирование с какао маслом Мусгуо

Мусгуо - кристаллизованное какао-масло в виде порошка, с его помощью можно легко темперировать или прекристаллизовать шоколад.

Этап 1. Растопите шоколад при 40-45°C (в микроволновой печи).

Этап 2. Оставьте шоколад охлаждаться при комнатной температуре до 34°C (для темного шоколада) или до 33°C (для молочного, белого или цветного шоколада).

Этап 3. Добавьте 1% Мусгуо в растопленный шоколад из расчета 10 г/1 кг шоколада.

Этап 4. Тщательно перемешайте.

Этап 5. После того как шоколад был прекристаллизован, поддерживайте его температуру при 34°C (для темного шоколада) или при 33°C (для молочного, белого или цветного шоколада).????

Этап 6. Если вам нужно использовать шоколад в течение длительного времени, поддерживайте его температуру при 31°C (для темного шоколада) или при 29°C (для молочного, белого или цветного шоколада).

При темперировании шоколада на мраморном столе или методом с использованием прекристаллизованного шоколада происходит цепная реакция, в результате которой какао-масло принимает кристаллическую структуру, называемую бета-кристаллическая форма. Какао-масло может кристаллизоваться в одной из 6 различных форм, но именно бета-кристаллическая форма придает шоколаду нужные качества – блеск и звонкий хруст, делаю его аппетитным и привлекательным для ваших клиентов. Благодаря этой новой технике темперирования, вы не создаете бета-кристаллическую форму, вы просто добавляете ее. Лишь 1% Мусгуо содержит необходимое количество бета-кристаллов, которые вызовут цепную реакцию с получением идеальной кристаллизации. Это оставляет вам много времени на работу с шоколадом, поскольку вы порождаете процесс с самого начала.

4. Темперирование в микроволновой печи

Темперировать шоколад в микроволновой печи очень удобно, если вам требуется подготовить небольшое количество шоколада.

Этап 1. Высыпьте небольшое количество Callets™ в пластиковую или стеклянную чашу.

Этап 2. Поставьте чашу в микроволновую печь и растопите Callets™ при 800-1000 Вт.

Этап 3. Каждые 15-20 секунд вынимайте Callets™ из микроволновой печи и тщательно перемешивайте их, чтобы они разогревались равномерно и не подгорели.

Этап 4. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока шоколад полностью не растопится. Несколько небольших кусочков Callets™ должны быть все еще видны в чаше.

Этап 5. Выньте чашу из микроволновой печи и тщательно перемешайте шоколад до тех пор, пока не останется ни одного кусочка Callets™. Вы заметите, что ваш шоколад стал однородным и слегка густым. Это означает, что темперирование было сделано должным образом, и шоколад готов к использованию.

Работа с жирорастворимыми красителями (окрашивание формы для корпусных конфет).

Последовательность операций окрашивания корпуса:

1. Какао-масло нагреть до температуры 45°C, добавить жирорастворимый краситель (на 100гр краски 8гр красителя), перемешать при помощи блендера, процедить. Охладить до 28°C, постоянно мешая силиконовой лопаткой. Получаем темперированный краситель на основе какао-масла, который подготовлен для окрашивания поликарбонатной формы для конфет.

2. Налить краситель на основе какао-масла в бак пневматического пистолета, распылить на форму для конфет тонким слоем. Излишки красителя снять, проведя формой по бумажной салфетке, расстеленной на ровной поверхности. Получаем окрашенную форму для конфет.

8.3 РАЗБОР КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Судейская оценка: изготовление изделий с блеском, без признаков поседения, правильной формы, одинакового размера, с характерными начинками, аутентичный вкус, баланс, гармоничное сочетание и контраст.

Модуль	Название	Количество баллов
D	Кондитерские изделия и шоколад	16
Итого		16

8.4 РАЗРАБОТКА И ОБЩИЙ РАЗБОР ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (УПРАЖНЕНИЙ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

1) Заполните таблицы:

Таблица 1. Темперирование на мраморной поверхности

Вид шоколада	Температура шоколада, °C		
	Черный	Молочный	Белый
Нагревание			
Охлаждение			
Рабочая температура			

Таблица 2. Темперирование другими способами

Способ темперирования	Описание

Темперирование с CALLETS	
Темперирование с какао маслом Мусуго	
Темперирование в микроволновой печи	

2) Выполните задания:

- записать последовательность технологического процесса (всех операций) изготовления корпусных конфет с окрашиванием корпуса;

- записать последовательность технологического процесса (всех операций) изготовления нарезных конфет с двумя контрастными начинками;

- объяснить, почему на готовых изделиях из шоколада может появляться серовато-белый налет;

- объяснить, почему нельзя допускать реализацию шоколадных конфет, имеющих «незначительные дефекты» - трещины или незначительные нарушения целостности покрытия из шоколада;

3) Подобрать проекты рецептов конфет трех видов.

Вопросы для закрепления и проверки знаний по модулю 8

Дайте определение и причины появления на шоколадных изделиях дефектов.

Сахарное поседение: определение, причины

Жировое поседение: определение, причины

МОДУЛЬ 9. МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА»

9.1 ДЕМОНСТРАЦИЯ ВЕДУЩИМ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПРОГРАММЫ ПРАВИЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ МОДУЛЕМ КОМПЕТЕНЦИИ / МАСТЕР-КЛАСС ЧЕМПИОНА ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

Демонстрация выполнения заданий модуля (фигура из шоколада 30-50 см (не менее 5 техник) медалистом Чемпионата Мира WorldSkills Kazan 2019 по компетенции «Кондитерское дело» Красновым Е.А.

Учебно-методическое обеспечение:

- ссылка на методические пособия по секции 7 WSSS TO «Презентационная скульптура из шоколада» и «Презентационная скульптура из карамели», разработанные тренерами сборной России по компетенции «Кондитерское дело»:
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>

- эскиз фигуры;
- список сырья;
- список расходных материалов;
- список необходимого оборудования и инвентаря.

Оснащение рабочего места:

Оборудование: стол производственный, ванна моечная, компрессор и пневматический пистолет, пирометр, микроволновая печь, мраморная плита, фен с подачей теплого воздуха (строительный), весы электронные, микровесы, фудпроцессор Robot Coup.

Инвентарь: шпатель для шоколада, пластиковая чаша, лопатка силиконовая, ножницы, нож, силиконовый коврик, набор вырубков, миска пластиковая 2 л.

Материалы: сырье для изготовления изделий, согласно заявке.

Расходные материалы: перчатки одноразовые, полотенца бумажные, полотенца х/б, губки для мытья посуды, листы пленки гитарной, листы пленки ацетатной, фризер для шоколада, листы пергамента, пищевая пленка, контейнеры.

9.2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА ЗАДАНИЯ МОДУЛЯ СЛУШАТЕЛЯМИ

Задание: изготовить изделия Е.

Участники должны разработать и изготовить презентационную скульптуру по собственному выбору используя только шоколад (кувертюр), используя техники, которые могут включать литье, лепку, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание и другие современные техники.

- Должны быть использованы все три вида шоколада (темный, молочный и белый) с демонстрацией темперирования каждого вида.
- Должно быть использовано не менее 3-х техник.
- Использование молдов и форм допускается
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций

- Разрешается окрашивание распылением, но необходимо оставить неокрашенные элементы для оценивания качества темперирования.
- Высота скульптуры 30-60 см.
- Скульптура должна отражать тему «Море».
- Готовая скульптура выставляется на подложке в объявленное время на презентационный стол.

Последовательность технологического процесса выстраивается в зависимости от индивидуального дизайна фигуры и используемых техник изготовления.

9.3 РАЗБОР КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

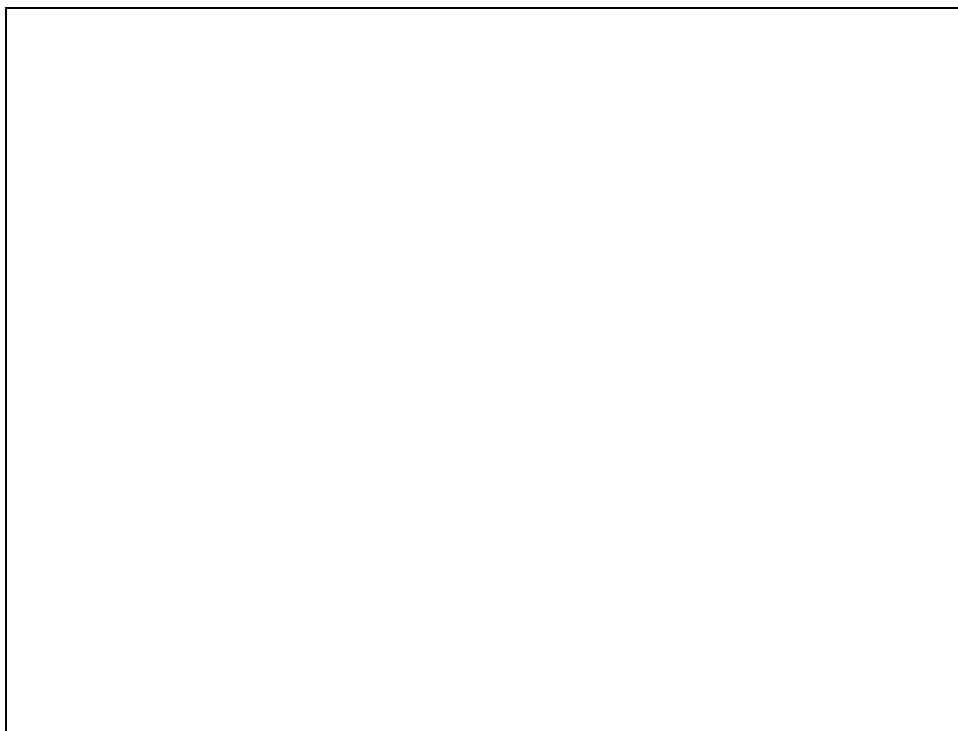
Объективные аспекты: размеры презентационного изделия, время презентации, использование 3-х техник.

Судейская оценка: оценивается визуальное впечатление от каждого изделия, а также гармоничное сочетание всех элементов, соответствие заданной теме, индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, определенный уровень сложности и использование различных техник.

Модуль	Название	Количество баллов
Е	«Презентационная фигура (шоколад)»	16
Итого		16

9.4 РАЗРАБОТКА И ОБЩИЙ РАЗБОР ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (УПРАЖНЕНИЙ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРОЦЕССЕ ПО МОДУЛЮ КОМПЕТЕНЦИИ

1) Выполнить эскиз скульптуры из шоколада.



2) Описать технологию изготовления отдельных элементов скульптуры.

Элемент	Технология изготовления

3) Составить тайминг (последовательность) всех операций по изготовлению фигуры (скульптуры) из шоколада.

4)

Вопросы для закрепления и проверки знаний по модулю 8

Объясните сущность данного графика.



МОДУЛЬ 10. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА С ПРИМЕНЕНИЕМ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС КАК БАЗОВЫХ ПРИНЦИПОВ ОБЪЕКТИВНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ КАДРОВ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ

10.1 ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА С ПРИМЕНЕНИЕМ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС КАК БАЗОВЫХ ПРИНЦИПОВ ОБЪЕКТИВНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ КАДРОВ.

Одно из основных направлений совершенствования российской системы СПО – это внедрение новых образовательных стандартов, которые обеспечат подготовку студентов в соответствии с мировыми стандартами по 50-ти новым, перспективным профессиям и специальностям из перечня ТОП-50.

ФГОСы по профессиям и специальностям из ТОП-50 предусматривают обязательное введение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в рамках государственной итоговой аттестации выпускников СПО.

Основные регламентирующие документы

- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (2019 г.)
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"
- КОД (комплект оценочной документации)
- Техническое описание компетенции
- Кодекс этики

и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия:

Единая система актуальных требований к компетенциям www.esaf.worldskills.ru

Особенности ГИА

- По специальностям СПО ГИА в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.
- По профессиям СПО ГИА в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде демонстрационного экзамена.
- Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

- КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Формы демонстрационного экзамена

- государственная итоговая аттестация по образовательным программам СПО в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО и требований ФГОС СПО;

- промежуточная аттестация по образовательным программам СПО и ВО в соответствии с порядком, установленным образовательной организацией самостоятельно, в том числе по результатам освоения как одного, так и нескольких профессиональных модулей (экзамен квалификационный).

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами, так как в предлагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Предприятия, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

Основные понятия и их определения, сокращения и термины

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия (демонстрационный экзамен, экзамен) – процедура оценки уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена, ЦПДЭ) – аккредитованная площадка, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Комплект оценочной документации (КОД) - комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включая требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности, используемых центрами проведения демонстрационного экзамена.

Участники, экзаменуемые – лица, зарегистрировавшиеся в системе eSim для прохождения процедуры демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Техническое описание – документ, определяющий название компетенции, связанные с ней типы работ и профессий, спецификацию стандартов WorldSkills (WSSS), Схему оценки, процедуры подготовки, выбора, одобрения, изменения (если возможно), публикацию Конкурсного задания, порядок проведения соревнования по компетенции, а также все правила Техники безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, применимые для конкретной компетенции.

Инфраструктурный лист – список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения демонстрационного экзамена.

Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс – эксперт, которому в установленном Положением о сертификации порядке выдан сертификат эксперта Ворлдскиллс, действие которого не прекращено, данные о котором внесены в реестр сертифицированных экспертов.

Эксперт с правом проведения чемпионатов – эксперт с правом проведения чемпионатов, прошедший обучение по соответствующим программам подготовки экспертов, разработанным Союзом, успешно сдавший тест по итогам обучения.

Эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена - эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена, прошедший обучение по соответствующим программам подготовки экспертов, разработанным Союзом, успешно сдавший тест по итогам обучения.

Менеджер компетенции – сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, ответственный за организацию и развитие компетенции в Российской Федерации.

Главный эксперт – сертифицированный эксперт или эксперт с правом проведения чемпионатов, назначенный Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Технический эксперт – лицо, назначенное ЦПДЭ, ответственное за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры экзаменационной площадки, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Экспертная группа – группа экспертов, соответствующая установленным настоящей Методикой требованиям и подтвержденная Главным экспертом для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена по определенной компетенции.

Система eSim – это электронная система интернет-мониторинга, предназначенная для сбора и обработки данных результатов чемпионатов и демонстрационных экзаменов.

Система CIS (Competition Informational System) - информационная система чемпионатов/демонстрационных экзаменов, предназначенная для обработки информации во время проведения демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» в соответствии с установленными требованиями.

Паспорт компетенций (Skills Passport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках.

Единая система актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru – электронный ресурс Союза, предназначенный для размещения в общем доступе оценочных материалов и документов, устанавливающих порядок и условия организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Экзаменационная группа – группа экзаменуемых из одной учебной группы, сдающая экзамен в одну смену на одной площадке ЦПДЭ по одной компетенции.

Смена – промежуток времени продолжительностью не более 5 часов, в рамках которого проводится процедура демонстрационного экзамена без назначения перерывов.

Подготовительный день – день подготовки к проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, проводимый за 1 день до начала экзамена Главным экспертом.

Кодекс этики движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) - нормы поведения и этические стандарты WorldSkills Russia, которыми следует руководствоваться при принятии решений в рамках участия в соревнованиях, в период подготовки к ним и после проведения соревнований.

Сопровождающее лицо – лицо, сопровождающее экзаменуемых и представляющее одну с экзаменуемыми образовательную организацию.

Этапы подготовки демонстрационного экзамена

Подача заявок от субъектов РФ и образовательных организаций с указанием перечня компетенций и организаций в установленные Союзом сроки
Образовательная организация выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru КОД (из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы, КОД распространяется на всех обучающихся учебной группы, осваивающих образовательную программу)
Образовательная организация распределяет экзаменационные группы с учетом

пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД	
Не позднее, чем за 30 дней до ДЭ	Аккредитация центров проведения демонстрационного экзамена
Не позднее, чем за 21 дней до ДЭ	Регистрация экзаменов в системе eSim
Не позднее, чем за 21 день до ДЭ	Создание/актуализация и подтверждение личных профилей участников и экспертов в системе eSim
Не позднее, чем за 21 день до ДЭ	Формирование экзаменационных групп в системе eSim
Не позднее, чем за 20 дней до ДЭ	Подача электронной заявки на подтверждение состава экспертной группы
Не позднее, чем за 15 дней до ДЭ	Назначение главного эксперта по запросу образовательной организации и согласованию с Менеджером компетенции. Согласование главным экспертом состава экспертной группы. (в течение 2-х дней с момента его согласования на позицию Главного эксперта).
За 1 день до ДЭ	Проверка главным экспертом ЦПДЭ на предмет готовности проведения ДЭ. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов Экспертной группы. Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией. Получение главным экспертом варианта задания и схемы оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе.
День ДЭ	Проверка рабочих мест на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами. Выдача экзаменационных заданий каждому участнику в бумажном виде. Подготовка участников: ознакомление с заданием, организация рабочих мест (не менее 15 минут). Выполнение участниками заданий ДЭ.

Проведение демонстрационного экзамена

В день С-1 (за 1 день до начала экзамена) осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным протоколом.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

В день С-1 в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. Варианты определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim. После получения варианта задания Главным экспертом не допускается его разглашение или ознакомление с другими лицами до дня демонстрационного экзамена.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием.

В день С 1 экзаменуемые получают задание в соответствии с вариантом.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости. Вся информация и инструкции по выполнению экзамена от членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику. Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у кого-либо из участников экзамена.

Вся информация по организации и проведению демонстрационного экзамена доступна на сайте Ворлдскиллс Россия (Наши проекты – Демонстрационный экзамен).

Ссылка: <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracziornyij-ekzamen/demonstracziornyij-ekzamen-2020/dokumentyi/>

Особенности проведения демонстрационного экзамена обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В Распоряжении Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г. N P-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» говорится:

VII. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

10.2 РАЗБОР КОМПЛЕКТОВ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ, ЗАДАНИЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА, ИНФРАСТРУКТУРНЫХ ЛИСТОВ КОД ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Базовые принципы объективной оценки результатов демонстрационного экзамена

- Применение единых оценочных материалов и заданий
- Единые требования к площадкам проведения демонстрационного экзамена
- Независимая экспертная оценка выполнения заданий
- Применение единой информационной системы при проведении демонстрационного экзамена
- Выдача паспорта компетенций

Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

Оценочные материалы, разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД).

Содержание	
Инструкция по охране труда и технике безопасности	4
Комплект оценочной документации № 1.1.	30
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	32
Задание для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (Образец)	39
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	45
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	47
Приложения	49
КОД 1.1. Приложение 4. Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	50
Комплект оценочной документации № 1.2.	66
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	68
Задание для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (Образец)	74
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	81
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	83
Приложения	86
КОД 1.2. Приложение 4. Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	88
Комплект оценочной документации № 1.3.	104
Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	106
Задание для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (Образец)	113
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	119
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»	121
Приложения	123
КОД 1.3. Приложение 4. Особые условия проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	124

Каждый КОД содержит:

- Паспорт комплекта оценочной документации;
- Задание для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации;
- Примерный план работы для проведения демонстрационного экзамена;
- План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Краткое описание КОД на 2020-2021 учебный год

Все изделия должны отражать тему «Море»

№ КОД	Задание	Время	Мак балл
1.1	<p>Модуль А «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры»: участники готовят 15 штук миниатюр, содержащих минимум 5 компонентов (выпечной полуфабрикат, хрустящий слой, крем, ганаш или кремю, желе или компоте, мусс).</p> <p>Модуль С «Лепка из различных материалов»: участник должен изготовить две фигурки из марципана или сахарной пасты.</p> <p>Модуль D «Кондитерские изделия и шоколад»: участник должен изготовить два вида конфет по 15 шт. (корпусные - минимум с двумя начинками, трюфель с обязательной</p>	6 ч	47

	отсадкой из кондитерского мешка и последующим погружением в шоколад, нарезные с двумя начинками, контрастной текстуры, глазированные шоколадом)		
1.2	<p>Модуль В «Торты, гато, антреме»: участник должен приготовить Участники готовят 2 одинаковых изделия (торт/антреме) любой формы и содержания в количестве 2 шт.</p> <p>Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов (выпеченный полуфабрикат; хрустящий компонент; мусс, крем или ганаш; желе, компоте или мармелад; покрытие поверхности.</p> <p>Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора</p> <p>Модуль С «Лепка из различных материалов»: участник должен изготовить две фигурки из марципана или сахарной пасты.</p> <p>Модуль D «Кондитерские изделия и шоколад»: участник должен изготовить два вида конфет по 15 шт. (корпусные - минимум с двумя начинками, трюфель с обязательной отсадкой из кондитерского мешка и последующим погружением в шоколад, нарезные с двумя начинками, контрастной текстуры, глазированные шоколадом)</p>	6 ч	48
1.3	<p>Модуль F «Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке»: участник должен приготовить 4 порции десерта на тарелке, содержащего минимум 5 компонентов (выпеченный полуфабрикат; крем на основе заварного; ганаш или мусс; желе или компоте; соус. Выход 1 порции от 100 до 150 г.</p> <p>Модуль С «Моделирование»: участник должен изготовить две фигурки из марципана или сахарной пасты.</p> <p>Модуль D «Кондитерские изделия и шоколад»: участник должен изготовить два вида конфет по 15 шт. (корпусные - минимум с двумя начинками, трюфель с обязательной отсадкой из кондитерского мешка и последующим погружением в шоколад, нарезные с двумя начинками, контрастной текстуры, глазированные шоколадом)</p>	6 ч	46,5
1.4	<p>Модуль E «Презентационная скульптура»: участник должен изготовить презентационную скульптуру (из шоколада или карамели). Высота скульптуры от 50 см до 75 см. Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом. При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена морская тематика.</p> <p>Модуль С «Моделирование»: участник должен изготовить две фигурки из марципана или сахарной пасты.</p> <p>Модуль D «Кондитерские изделия и шоколад»: участник должен изготовить два вида конфет по 15 шт. (корпусные -</p>	6 ч	50,0

	минимум с двумя начинками, трюфель с обязательной отсадкой из кондитерского мешка и последующим погружением в шоколад, нарезные с двумя начинками, контрастной текстуры, глазированные шоколадом)		
2.1	<p>Модуль А «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры»: участники готовят 15 штук миниатюр, содержащих минимум 5 компонентов (выпечной полуфабрикат, хрустящий слой, крем, ганаш или кремю, желе или компоте, мусс).</p> <p>Модуль В «Торты, гато, антреме»: участник должен приготовить Участники готовят 2 одинаковых изделия (торт/антреме) любой формы и содержания в количестве 2 шт.</p> <p>Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов (выпеченный полуфабрикат; хрустящий компонент; мусс, крем или ганаш; желе, компоте или мармелад; покрытие поверхности.</p> <p>Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора</p> <p>Модуль С «Лепка из различных материалов»: участник должен изготовить две фигурки из марципана или сахарной пасты.</p> <p>Модуль D «Кондитерские изделия и шоколад»: участник должен изготовить два вида конфет по 15 шт. (корпусные - минимум с двумя начинками, трюфель с обязательной отсадкой из кондитерского мешка и последующим погружением в шоколад, нарезные с двумя начинками, контрастной текстуры, глазированные шоколадом).</p> <p>Модуль Е «Презентационная скульптура»: участник должен изготовить презентационную скульптуру (из шоколада или карамели). Высота скульптуры от 50 см до 75 см. Использование минимум 3 техники работы с карамелью/шоколадом. При выполнении задания следует учитывать работу с цветом, должна быть отражена морская тематика.</p> <p>Модуль F «Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке»: участник должен приготовить 4 порции десерта на тарелке, содержащего минимум 5 компонентов (выпеченный полуфабрикат; крем на основе заварного; ганаш или мусс; желе или компоте; соус. Выход 1 порции от 100 до 150 г.</p>	15 ч	100

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Инфраструктурный лист ДЭ

Инфраструктурный лист – составная часть технического описания компетенции, включающая в себя перечень необходимого оборудования, инструментов, расходных материалов, мебели, вычислительной техники и лицензионного программного обеспечения, интерактивного и презентационного оборудования, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для оснащения рабочего места и проведения ДЭ.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия	
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	<u>32 Кондитерское дело</u>
Количество участников, на которое рассчитан Инфраструктурный лист	<u>5</u>
Количество рабочих мест для участников	<u>5</u>
Номер КОД, к которому относится ИЛ	<u>1.1;1.2;1.3;1.4, 2.1</u>
Номер «максимального» КОД	<u>2.1</u>
Номера «меньших» КОД, чьи требования по оборудованию включены в «максимальный» КОД	<u>1.1;1.2;1.3;1.4</u>

В Инфраструктурном листе указаны наименования, технические характеристики и количество материалов и единиц оборудования, а также расходных материалов для проведения ГИА. В соответствии с ИЛ оснащается вся инфраструктура площадки - рабочее место каждого участника, общая инфраструктура площадки, склад, комната дегустации, комната участников, комната экспертов, комната главного эксперта. В ИЛ также указаны дополнительные требования и комментарии к застройке площадки (водопровод, электричество, вентиляция и т.п.).

[ECAT – Единая система актуальных требований \(worldskills.ru\)](http://worldskills.ru)

10.3 РАБОТА В CIS И ЦИФРОВОЙ ПЛАТФОРМЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Все баллы листа оценивания заносятся в Систему информационной поддержки CIS.

CIS – это специализированное программное обеспечение, созданное специалистами «WorldSkills International» для управления всеми аспектами оценки и определения результатов каждого профессионального конкурса. Оно используется для создания или импортирования схем начисления баллов, создания оценочных ведомостей и записи/подсчета баллов, полученных каждым участником. С его помощью рассчитываются все результаты каждого конкурса и определяются медалисты, также оно может сгенерировать общие результаты для каждого участника.

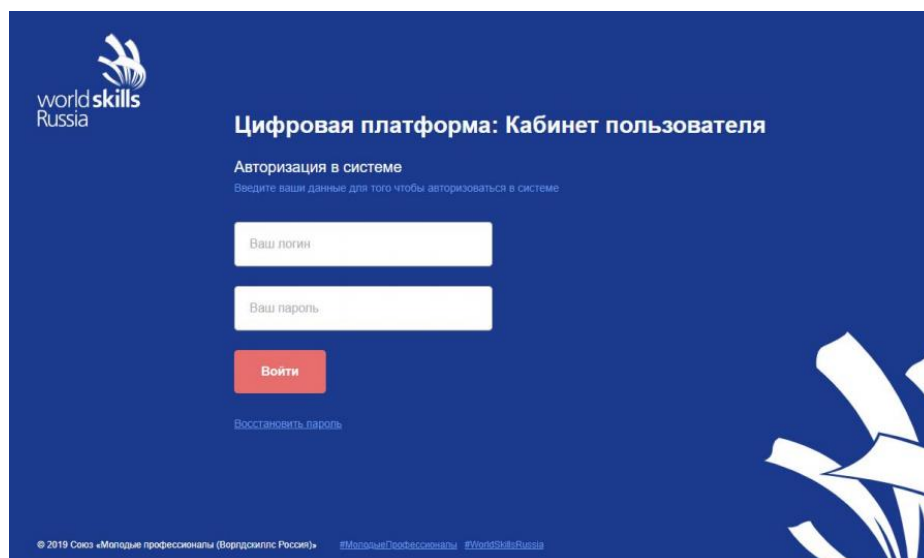
Работа с CIS – 10 шагов (минимальное количество шагов, которое нужно будет выполнить на реальном чемпионате или на демонстрационном экзамене):

1. Проверка ФИО экспертов и участников.
 2. Импорт Критериев из Excel.
 3. Проверка загрузки критериев.
 4. Выбор оценки по дням (выбор варианта оценки «по дням» зависит от того, должны ли вноситься оценки каждый день (тогда нужно выбрать для каждого подмодуля (субкритерия) свой день) или достаточно, чтобы все оценки были внесены до конца соревнований (в этом случае можно выбрать «any day»).
 5. Блокировка схемы оценок перед подписания всеми экспертами.
 6. Вывод на печать ведомости оценок для ознакомления с ней экспертов и подписания.
 7. Печать ведомостей для внесения оценок.
 8. Внесение оценок в CIS.
 9. Блокировка оценок после внесения результатов.
 10. Печать ведомостей для проверки экспертом-компатриотом.
- Тренировка по работе с системой CIS возможна в Тестовом Чемпионате по ссылке <http://cis.worldskills.ru>

Цифровая платформа Ворлдскиллс

Сервис Демонстрационный экзамен ЦП WSR предназначен для автоматизации процесса подготовки и проведения Демонстрационного экзамена. Сервис содержит следующие разделы:

1. Заявки на ДЭ.
2. Демонстрационные экзамены и экзаменационные группы.
3. Центры проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).
4. Образовательные организации.
5. Отчеты и Выгрузки.



Вход и авторизация в ЦП WSR осуществляется по адресу <https://id.dp.worldskills.ru/>.

Для авторизации в системе необходимо указать логин и пароль, предоставленный сотрудниками Союза.

Главный эксперт выполняет следующие действия:

- 1) назначает ЛЭ;
- 2) подтверждает присутствие участников экзамена;

- 3) загружает в систему «Акт готовности площадки» и «Отчет ГЭ по итогам проведения ДЭ» по итогам проведения демонстрационного экзамена;
- 4) подтверждает проведение экзамена;
- 5) скачивает задание для ДЭ;
- 6) выполняет переход в систему CIS из ЦП WSR и выполняет ввод оценок экзамена в систему CIS;
- 7) импортирует результаты из CIS в ЦП WSR.

После завершения ДЭ и выполнения всех функций ГЭ в системе становятся доступны для загрузки результаты ДЭ.

Важно! Импорт результатов из CIS в ЦП WSR должен выполнить ГЭ после завершения работы с системой CIS. Для этого необходимо перейти в экзамен, нажать по ссылке (кнопке) «Участники» и нажать на поле одной из предложенных смен. В списке справа, напротив участника будет показан результат ДЭ разделенный на модули и WSSS.

10.4 ПРАКТИКА ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С КОМПЛЕКТОМ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Каждое Конкурсное задание состоит из модулей, в которых выделяются отдельные аспекты: **критерий** – это название модуля, **субкритерии** – «Работа» и «Презентация», **аспекты** – конкретные оцениваемые показатели, элементарная позиция критериев (вкус, текстура, время и.т.д.).

Конкурсное задание и лист оценивания должен включать в себя перечень оцениваемых профессиональных навыков по компетенции, предусмотренных в рамках Технического описания.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Оценка объективных аспектов (или измеряемых) выполняется тремя экспертами в группе (могут обсуждать, оценка единая).

Judgment-аспекты (неизменяемые) оцениваются группой из 3-х экспертов (обсуждать запрещено, оценки индивидуальные):

- оцениваются по шкале от 0 до 3, где
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное;
- оцениваются по процедуре субъективной оценки;

- разница между оценками экспертов не должна быть больше 1 балла.

В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

Оценка Конкурсного задания выполняется по следующим критериям (модулям):

А. Миниатюры

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

В. Торты, гато и антреме (и презентационный постамент)

Объективные аспекты: вес изделий, время выполнения, идентификация тайных ингредиентов; размеры презентационного продукта.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

С. Моделирование

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения, наличие таинственной фигурки, идентичность изделий.

Оценка судей: техники и методы лепки, формовки, литья, окрашивания и представление готовых изделий, фигурки гладкие без трещин.

Д. Кондитерские изделия и шоколад

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения

Оценка судей: изготовление изделия с блеском, без признаков поседения, правильной формы, одинакового размера, с характерными начинками, аутентичный вкус, баланс, гармоничное сочетание и контраст.

Е. Презентационная скульптура

Объективные аспекты: размеры презентационного продукта, время.

Оценка судей: оценивается визуальное впечатление от каждого изделия, а также гармоничное сочетание всех элементов, соответствие заданной теме, индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, определенный уровень сложности и использование различных техник.

Ф. Таинственное задание

Этот модуль объявляется на соревнованиях в день С-2.

Таблица 2

Критерий		Баллы		
		Оценка судей	Объективная	Всего
A	Миниатюры	10	6,5	16,5
B	Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)	11	5,5	16,5
C	Моделирование	9	5	14
D	Кондитерские изделия и шоколад	14,5	6	20,5
E	Презентационная скульптура	11	5,5	16,5
F	Таинственное задание	11	5	16
Всего				100

Задания для закрепления и проверки знаний по модулю 9

1) Дайте расшифровку следующим понятиям:

ЦПДЭ –

КОД –

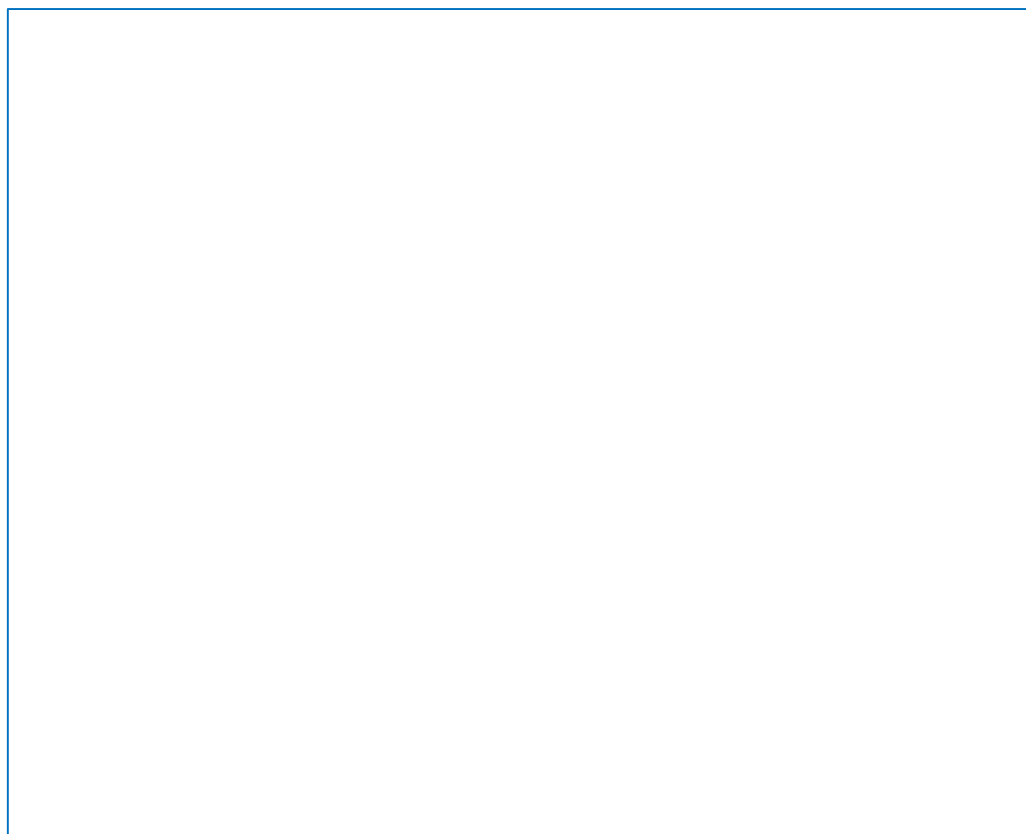
ГИА –

ИЛ –

CIS –

ЦП WSR –

2) Схематично выполнить зарисовку плана застройки одного рабочего места с условными обозначениями.



ИСТОРИЯ, СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДВИЖЕНИЯ WORLDSKILLS INTERNATIONAL И ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) – официальный оператор международного некоммерческого движения WorldSkills International, миссия которого – повышение стандартов подготовки кадров.

WorldSkills International (WSI) — международная некоммерческая ассоциация, целью которой является повышение статуса и стандартов профессиональной подготовки и квалификации по всему миру, популяризация рабочих профессий через проведение международных соревнований по всему миру. Основана в 1953 году. На сегодняшний день в деятельности организации принимают участие 77 стран.

Своей миссией WSI называет привлечение внимания к рабочим профессиям и создание условий для развития высоких профессиональных стандартов. Её основная деятельность — организация и проведение профессиональных соревнований различного уровня для молодых людей в возрасте до 22 лет. Раз в два года проходит мировой чемпионат рабочих профессий WorldSkills, который также называют «Олимпиадой для рабочих рук». В настоящее время это крупнейшее соревнование подобного рода.

В 1947 году в Испании впервые прошел национальный конкурс по профессионально-технической подготовке. Он был призван поднять популярность рабочих специальностей и способствовать созданию эффективной системы профессионального образования, так как в стране, восстанавливающейся после Гражданской войны, существовала острая нехватка квалифицированных рабочих. Автором данной идеи был генеральный директор Испанской молодёжной организации Хосе Антонио Элола Оласо.

Первой эту инициативу поддержала Португалия. В результате в 1950 году прошли первые международные Пиренейские соревнования, в которых приняли участие 12 представителей обеих стран. Три года спустя к соревнованиям присоединились конкурсанты из Германии, Великобритании, Франции, Марокко и Швейцарии. Таким образом, в 1953 году была сформирована организация по проведению конкурсов профессионального мастерства — International Vocational Training Organisation (IVTO).

Впервые за пределами Испании соревнования были проведены в 1958 году в рамках Всемирной выставки в Брюсселе, а в 1970 году они первый раз прошли в другой части света — в Токио. В начале 2000-х годов IVTO изменила название и символику, и с тех пор ведет свою деятельность под именем WorldSkills International. Сегодня под эгидой WSI проводится множество мероприятий, включая региональные и национальные соревнования, континентальные первенства и, раз в два года, мировой чемпионат

Проект проведения первого национального чемпионата WorldSkills Russia был одобрен наблюдательным советом Агентства стратегических инициатив (АСИ) под председательством Президента России Владимира Путина в октябре 2011 года. В апреле 2012 года по инициативе АСИ и Минобрнауки был организован визит в Россию Президента WSI Саймона Бартли, в результате которого было принято решение о включении Российской Федерации в состав организации. 12 мая 2012 года на очередном заседании Генеральной ассамблеи WSI оно было одобрено всеми странами-участницами.

Первый Всероссийский конкурс рабочих профессий WorldSkills Russia состоялся весной 2013 года в Тольятти. В нем приняли участие более 300 конкурсантов в возрасте от 18 до 22 лет. По итогам соревнований была сформирована сборная Российской Федерации, которая в июле 2013 года приняла участие в чемпионате мира WorldSkills International 2013 в Лейпциге. Россия разделила последнее, 41 место, с Чили, Эстонией, Исландией, Кувейтом, Оманом и Саудовской Аравией.

Второй национальный чемпионат прошел в мае 2014 года, и в нем приняли участие уже 450 молодых специалистов из 39 регионов России, а также (вне конкурса) команды Абхазии и Финляндии. Сформированный по его итогам новый состав сборной представлял Россию на чемпионатах Euroskills 2014 в Лилле и WorldSkills International 2015 в Сан-Паулу.

8 ноября 2014 Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев распорядился учредить совместно с АСИ союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров “Ворлдскиллс Россия”». Целью этой организации является формирование системы профессионального образования в соответствии со стандартами WSI для обеспечения экономики высококвалифицированными рабочими кадрами.

На чемпионате WorldSkills International 2015 обновлённая сборная России заняла 14 общекомандное место и завоевала 6 медалей «За высшее мастерство». Кроме того, на очередном заседании Генеральной ассамблеи WSI местом проведения мирового первенства 2019 была выбрана Казань.

Национальный чемпионат WorldSkills Hi-Tech

С 30 октября по 03 ноября 2014 года на площадке Международного выставочного центра «Екатеринбург-Экспо» прошёл Первый Национальный чемпионат сквозных рабочих профессий высокотехнологичных отраслей промышленности по методике WorldSkills (WorldSkills Hi-Tech).

Сборная России, сформированная по результатам национального чемпионата в Казани, участвовала в континентальном соревновании EuroSkills 2014 в Лилле. Итоговый результат — 6947 баллов и 11 место из 25. В десятку лидеров вошли: Австрия (14405), Франция (14099), Нидерланды (13434), Финляндия (12107), Португалия (11150), Бельгия (10958), Швеция (8545), Великобритания (8129), Венгрия (8124) и Германия (7774).

В 2016 году сборная России, сформированная по результатам национального чемпионата в Красногорске, приняла участие в соревновании Euroskills 2016 в Гётеборге. По итогам трёх дней состязаний Россия заняла 1-е место в общекомандном и 7-е место в медальном зачёте, заслужив 2 золотые, 2 серебряные, 1 бронзовую медаль, а также 11 медальонов за профессиональное мастерство.

В 2017 году национальная сборная России заняла первое место в общекомандном зачете чемпионата мира по профессиональному мастерству WorldSkills Abu Dhabi 2017. Россия завоевала 11 медалей и 21 медальон за профессионализм. В медальном зачете российская сборная заняла 5 место. Результаты четырёхдневной борьбы за награды среди представителей 77 стран мира объявили сегодня на торжественной церемонии закрытия в Абу-Даби.

Россия подтвердила своё лидерство в шести профессиях. Золотые медали получили участники национальной сборной WorldSkills Russia по компетенциям ИТ-решения для бизнеса, Веб-разработка, Ювелирное дело, Холодильная техника и системы кондиционирования, Сетевое и системное администрирование, Экспедирование грузов.

Четыре серебряные медали Россия завоевала по компетенциям Мобильная робототехника, Парикмахерское искусство, Визуальный мерчандайзинг и витринистика, Обслуживание грузовой техники.

Единственная «бронза» досталась России по компетенции Камнетёсное дело. Награду «Best of nation» как лучший представитель страны получил обладатель золотой медали по веб-разработке Константин Ларин из Челябинска.

Помимо традиционных медалей, российская сборная завоевала 21 медальон за профессионализм. Такие награды на чемпионатах WorldSkills присуждают конкурсантам, которые полностью справились с заданием и показали качественный средний уровень профессиональной подготовки.

Соревнования проходили с 14 по 19 октября в международном выставочном центре Adnec в Абу-Даби. В чемпионате мира приняли участие 1300 конкурсантов из 77 стран мира. Всего на WorldSkills Abu Dhabi 2017 были представлены 52 компетенции. Сборная России впервые приняла участие по всем дисциплинам.

Национальная сборная WorldSkills Russia в составе 58 конкурсантов в третий раз представила свою страну на мировом чемпионате: впервые Россия выступила на мировом первенстве в 2013 году в Лейпциге, а во второй – в бразильском Сан-Паулу, откуда вернулась на родину с 6 медальонами за профессионализм.

В рамках церемонии закрытия WorldSkills Abu Dhabi 2017 флаг чемпионата мира торжественно был передан России как хозяйке следующего, 45-ого первенства. Организаторы чемпионата в ОАЭ передали эстафету Казани. Флаг приняли вице-премьер РФ Ольга Голодец, генеральный директор ГК «Росатом» Алексей Лихачёв, президент республики Татарстан Рустам Минниханов, генеральный директор Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» Роберт Уразов и мэр Казани Ильсур Метшин

Лучший представитель России среди победителей WorldSkills Abu Dhabi 2017 доставил флаг чемпионата на Всемирный фестиваль молодёжи и студентов в Сочи. Там состоялась официальное чествование флага WorldSkills, и дан старт проекту «Эстафета флага WorldSkills». Далее флаг чемпионата отправился на Международную космическую станцию и вернулся на Землю 28 февраля 2018. Флаг охватил 33 предыдущих города-организатора и все 85 субъектов РФ, откуда отправился на церемонию открытия чемпионата WorldSkills Kazan 2019.

С 25 по 29 сентября 2018 года в Будапеште прошло шестое по счёту первенство EuroSkills 2018. В соревнованиях по 41 компетенции приняли участие 48 российских ребят из 17 регионов России. Всего в чемпионате в столице Венгрии приняли участие 600 конкурсантов из 29 стран Европы.

Сборная России на чемпионате Европы по профессиональному мастерству EuroSkills Budapest 2018 заняла первое место. Впервые наша страна заняла первое место не только в балльном, но и в медальном зачете, завоевав наибольшее количество золотых медалей среди всех 29 стран-участниц. Девять золотых, восемь серебряных, две бронзовые медали и десять медальонов за профессионализм получили российские конкурсанты на церемонии награждения в столице Венгрии. Награды присудили чемпионам в основных компетенциях состязаний EuroSkills 2018. По количеству медалей Россия опередила Австрию и Францию, а по баллам – Австрию и Венгрию.

С 22 по 27 августа 2019 года в Казани прошел 45-й мировой чемпионат по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс». Чемпионат впервые

проводился в России. В нем приняли участие 1354 конкурсантов из 63 стран мира. В течение 4 дней они соревновались по 56 компетенциям.

На WorldSkillsKazan 2019 Национальная сборная России завоевала 14 золотых, 4 серебряные, 4 бронзовые медали и 25 медальонов за профессионализм, обеспечив себе второе место в медальном зачете. Первое место заняла сборная Китая, а третье - сборная Южной Кореи.

Золотые медали за первое место получили участники сборной WorldSkillsRussia по компетенциям: «Администрирование отеля», «Визуальный мерчендайзинг», «Изготовление прототипов», «Изготовление изделий из полимерных материалов», «Информационная безопасность», «Лабораторный химический анализ», «Печатные технологии в прессе», «Поварское дело», «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей», «Сварочные технологии», «Сухое строительство и штукатурные работы», «Флористика», «Холодильная техника и системы кондиционирования» и «Ювелирное дело».

Вторые места и серебряные медали завоевали конкурсанты по компетенциям: «Информационные кабельные сети», «Обслуживание авиационной техники», «Парикмахерское искусство» и «Электромонтаж».

Бронзовыми медалями наградили за третье место участников сборной России по компетенциям: «3D-моделирование для компьютерных игр», «Мобильная робототехника», «Облицовка плиткой» и «Экспедирование грузов».

Медальоны за профессионализм получили участники по компетенциям: «Архитектурная обработка камня», «Бетонные строительные работы», «Веб-дизайн и разработка», «Графический дизайн», «Инженерный дизайн САД», «Кирпичная кладка», «Кондитерское дело», «Кузовной ремонт», «Малярные и декоративные работы», «Мехатроника», «Облачные технологии», «Обслуживание тяжелой техники», «Окраска автомобиля», «Плотницкое дело», «Программные решения для бизнеса», «Промышленная механика и монтаж», «Ресторанный сервис», «Сантехника и отопление», «Сетевое и системное администрирование», «Столярное дело», «Технологии моды», «Токарные работы на станках с ЧПУ», «Хлебопечение», «Электроника» и «Эстетическая косметология».

Сборную России по компетенции «Кондитерское дело» на Чемпионате мира WorldSkills International представлял студент Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции Краснов Евгений. Результатом участия Евгения стала медаль «За высшее мастерство» Medallion of Excellence. Медаль «За высшее мастерство» доказывает, что участник соревнований может выполнять работу на уровне самых высоких мировых профессиональных стандартов.

В финале торжественной церемонии состоялась передача флага чемпионата мира представителям Китая. Мировой чемпионат WorldSkills Shanghai 2021 официально перенесен на 2022 год в связи с пандемией COVID-19. Об этом 3 ноября 2020 г. объявили представители WorldSkills International во время внеочередной Генеральной ассамблеи.