

# РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

«Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело»

а к а

д е ■

м и я

# СОДЕРЖАНИЕ

## Оглавление

		ВВЕДЕНИЕ	4
		Вводная информационная страница	5
РАЗДЕЛ	1	СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАР- ТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ	10
Глава	1.1	Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	17
РАЗДЕЛ	2	СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЦИФРОВЫЕ. ТРЕБОВАНИЯ РАБОТО- ДАТЕЛЕЙ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ	28
Глава	2.1	Основные направления (тенденции) развития кондитер- ского производства. Современные методы (технологии) изготовления кондитерских изделий	32
Глава	2.2	Цифровые технологии в профессии «Кондитер»	43
РАЗДЕЛ	3	ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАН- ДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАР- ТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»	46
Глава	3.1	Особенности обучения лиц, обучающихся в профессио- нальных образовательных организациях, в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандар- тов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	47
Глава	3.2	Особенности обучения лиц с ограниченными возможно- стями здоровья в соответствии со стандартами Ворл- дскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	52
РАЗДЕЛ	4	КУЛЬТУРА БЕЗОПАСНОГО ТРУДА. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНО- ГО ТРУДА И ЭФФЕКТИВНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕ- СТА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ	55
Глава	4.1	Культура безопасного труда	56
Глава	4.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворл- дскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Кондитерское дело"	57
РАЗДЕЛ	5	МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «МОДЕЛИРОВАНИЕ» (ЛЕПКА ИЗ	64

		РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)»	
РАЗДЕЛ	6	МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ТОРТЫ, ГАТО, АНТРЕМЕ»	69
РАЗДЕЛ	7	МОДУЛИ КОМПЕТЕНЦИИ «МИНИАТЮРЫ, ПОРЦИОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ И ПТИФУРЫ», «ГОРЯЧИЕ, ХОЛОДНЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ДЕСЕРТЫ НА ТАРЕЛКЕ»	76
РАЗДЕЛ	8	МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД»	85
РАЗДЕЛ	9	МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА»	95
РАЗДЕЛ	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	101
Глава	10.1	Процесс организации и проведения демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров	104
Глава	10.2	Разбор комплектов оценочной документации по компетенции, заданий демонстрационного экзамена, инфраструктурных листов КОД по компетенции	106
Глава	10.3	Работа в CIS и Цифровой платформе по организации демонстрационного экзамена	108
Глава	10.4	Практика экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации	109
РАЗДЕЛ	11	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	111
Глава	11.1	Выполнение задания демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации	111

# ВВЕДЕНИЕ

Рабочая тетрадь предназначена для слушателей курса дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело».

Данная программа реализуется в рамках образовательного проекта Академии Ворлдскиллс Россия.

Академия Ворлдскиллс Россия – структурное подразделение АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Союзом в 2016 году.

Назначение Академии – образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Цели реализации программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции преподавания по образовательным программам среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, организации и проведения учебно-производственного процесса с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело».

# ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРАНИЦА

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», реализуемая в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» – это одно из старейших учебных заведений Тюмени, крупного административного центра Тюменской области, первого русского города в Сибири.

За более чем 70-летнюю историю из стен техникума вышли около 40 тысяч специалистов для сферы торговли и общественного питания, среди которых крупные руководители отрасли, общественные деятели, преуспевающие бизнесмены, победители международных и общероссийских конкурсов профессионального мастерства.

Дата основания: 15 мая 1945 года.

В декабре 2015 года Тюменская область стала победителем Федерального конкурса Программ развития профессионального образования, в связи с чем, на базе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» создан Межрегиональный центр компетенций (МЦК) по направлениям искусство, дизайн и сфера услуг.

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,  
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн  
и сфера услуг

В результате реализации проекта МЦК. были созданы новые структурные подразделения: - Учебный центр, осуществляющий подготовку по профессиям и специальностям из перечня наиболее востребованных и перспективных профессий/специальностей ТОП-50. Также в рамках проекта МЦК Учебный центр ведет работу по межрегиональному сетевому взаимодействию профессиональных образовательных организации РФ: - курсы повышения квалификации для преподавателей и руководителей; - мероприятия по обмену опытом; - конкурсы профессионального мастерства. - Тренировочный полигон, основными

направлениями деятельности которого являются: - организация тренировок сборных команд (региональных, национальной) по компетенциям Ворлдскиллс; - проведение конкурсов профессионального мастерства среди педагогов (мастеров производственного обучения) по методике Ворлдскиллс; - организация и проведение чемпионатов рабочих профессий Ворлдскиллс.

С развитием МЦК изменились и форматы взаимодействия с работодателями. МЦК сегодня становится центром повышения квалификации и центром профессиональных коммуникаций и для специалистов

торговли, индустрии гостеприимства и сервиса Тюменской области:

- преподаватели техникума реализуют корпоративные программы обучения для специалистов предприятий, с том числе и по стандартам Ворлдскиллс; - на базе МЦК проходят профессиональные конкурсы, фестивали, собрания, отмечаются знаменательные даты ассоциаций работодателей, участниками которых являются также и студенты и преподаватели МЦК; - совместные мероприятия по профессиональной ориентации, реализуются социальные проекты «Здоровая школа», «Здоровый завтрак первоклассника», которые не только позволяют давать основы здорового питания школьникам и их родителям, но и являются одной из форм ранней профориентации.

В 2019 году в рамках Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентноспособности профессионального образования)» в техникуме организовано новое структурное подразделение – Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП).

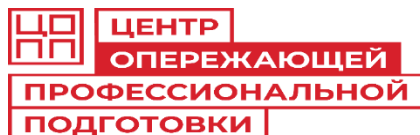
Организация ЦОПП стала возможной благодаря Федеральному гранту и софинансированию проекта регионом.

Опыт МЦК, накопленные ресурсы, отработанные алгоритмы позволили дать успешный старт по реализации программ опережающей профессиональной подготовки и решению задач, которые возлагаются Федеральным проектом на ЦОПП.

Основная задача ЦОПП – это агрегация ресурсов региона для обеспечения профессиональной ориентации, ускоренного профессионального обучения, подготовки, переподготовки, повышения квалификации всех категорий граждан по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и компетенциям в соответствии с международными требованиями.

На базе ЦОПП происходит сборка программ, обеспечивающих текущие и перспективные потребности рынка труда и агрегация всех ресурсов, необходимых для реализации программ.

ЦОПП – это новый формат сетевой реализации профессиональных образовательных программ, слушателями которых являются все категории граждан. Такие программы рассчитаны и на раннюю профориентацию и профессиональное самоопределение школьников, приобретение ими первой профессии, и на переподготовку и повышение квалификации представителей сферы труда, лиц предпенсионного возраста, и на повышение квалификации педагогов СПО. Подразделение имеет собственный сайт : [corp72.ru](http://corp72.ru).



Сегодня Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса – это современное, динамично развивающееся образовательное учреждение, возглавляемое директором Галаниной Мариной Алексеевной, укомплектованное высококвалифицированным преподавательским составом, оснащенное компьютерной техникой, информационно-библиотечными ресурсами, оборудованными в соответствии с требованиями образовательных стандартов лабораториями и учебными магазинами.

В ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» установлена 6 (шести) дневная учебная неделя (с понедельника по субботу включительно).

Занятия в Техникуме проводятся учебными парами. Продолжительность учебной пары составляет два академических часа (1 час 35 минут), перерыв между академическими часами учебной пары - 5 минут, большой перерыв между учебными парами - 20 минут, после второй пары и четвертой пары.



Директор ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса Галанина Марина Алексеевна



Сертифицированные эксперты Ворлдскиллс и эксперты с правом проведения регионального чемпионата ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса



Участники, победители «Молодые профессионалы» «Юниоры» (WorldSkills Russia) Тюменская область



Адрес ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса: 625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 76.

Адреса мест осуществления образовательной деятельности (учебные корпуса ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса»):

625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 76 (корпус 1)

625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Киевская, д. 63 (корпус 2)

625013, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Пермякова, д. 3, к. 1 (корпус 3, в данный момент производится капитальный ремонт).

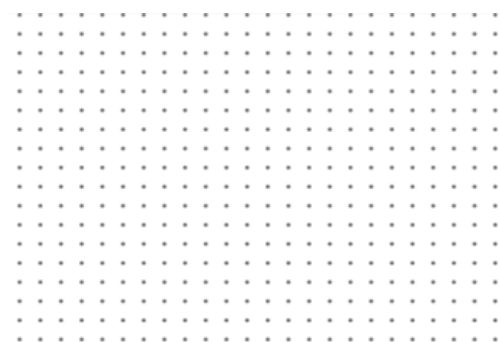
Электронная почта:

info@mck72.ru

Телефон:

8 (3452) 20-41-71

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса» не имеет филиалов и представительств.



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

- сайт организации, реализующей программу (<https://mck72.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>);

# РАЗДЕЛ 1

## СТАНДАРТ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМПЕТЕНЦИИ

WorldSkills – международная организация, продвигающая профессиональное, техническое и ориентированное на сферу услуг образование и обучение. WorldSkills повышает стандарты профессиональной подготовки в 75 странах-членах WS, работая с молодежью, педагогами, правительствами и производствами, подготавливая трудовые ресурсы и рабочие таланты сегодня, чтобы помочь в трудоустройстве в будущем.

В 1946 году в Испании существовала огромная потребность в квалифицированных рабочих. Хосе Антонио Элола Оласо, который был генеральным директором Испанской молодежной организации понял, что необходимо убедить молодежь, а также их родителей, учителей и потенциальных работодателей в том, что их будущее зависит от эффективной системы профессионального обучения.

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 Второй мировой войны, существовала острая нехватка квалифицированных рабочих.

Первой эту инициативу поддержала Португалия. В результате этого, 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 1983 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.

Соревнования проводятся в форме конкурса профессионального мастерства, где участник должен продемонстрировать все свои навыки и за определенное количество времени выполнить ряд практических заданий. Стандарты WorldSkills позволяют «задавать планку» для подготовки специалистов высокого уровня и формулировать требования к выпускникам образовательных учреждений.

В качестве жюри привлекаются ведущие эксперты в своей профессиональной области из различных бизнес-структур и образовательных организаций.

1950 - первое международное профессиональное соревнование.

1953 - 6 стран-членов из Европы.

1961 - 1-й представитель от азиатского региона – Япония.

1970 - впервые чемпионат проводится за пределами Европы.

1973 - 1-й представитель от Северной Америки – США.

1980 - 17 стран-членов.

1981 - 1-й член от Южной Америки – Бразилия.

1981 - 1-й представитель от стран Океании – Австралия.

1990 - 22 страны-члена.

1990 - 1-й представитель от Африки – ЮАР.

1995 - первый региональный чемпионат стран АСЕАН – Малайзия.

1997 - 1-й представитель стран ближнего Востока – ОАЭ.

1998 - первый европейский региональный чемпионат – Нидерланды.

2000 - возникновение бренда WorldSkills.

2000 - 36 стран-членов.

2001 - 1-й форум победителей WorldSkills – Сеул, Южная Корея.

2003 - впервые глобальные промышленные партнеры поддерживают непрерывную работу организации.

2005 - сформирован секретариат для профессионального управления организацией.

2005 - первая программа конференции проводится совместно с чемпионатом WorldSkills.

2005 - 43 страны-члена.

2006 - первый молодежный форум WorldSkills – Мельбурн, Австралия.

2007 - 47 стран-членов.

2008 - первый посол WorldSkills.

2008 - 1-й региональный профессиональный чемпионат стран GCC – ОАЭ.

2009 - 52 страны-члена.

2010 - первый американский региональный чемпионат – Брази-

лия.

2011 - создание фонда WorldSkills.

2011 - 58 стран-членов.

2012 - первая инновационная лаборатория в Сингапуре.

2014 - 72 страны-члена.

2015 - первый чемпионат WorldSkills, который проводился в Южной Америке.

2017 - первый чемпионат WorldSkills, который будет проводиться на Ближнем Востоке.

2019 - 45-й мировой чемпионат по стандартам Ворлдскиллс в г. Казани (Россия).

### **Движение WorldSkills в России**

Россия вступила в Движение в 2012 году. Поддержку Движения WorldSkills в России осуществляют Министерство образования и науки РФ, Министерство промышленности и торговли РФ, Министерство труда и социальной защиты РФ, Агентство стратегических инициатив и многие другие.

Россия впервые приняла участие в Чемпионате Европы в 2014 году. Целью участия в соревнованиях Европейского уровня является повышение интернационализации профессионального образования и обучения, а также повышение активности студентов и преподавателей в рамках Европейского Союза. Это тренировка экспертов и участников перед Чемпионатом мира.

В 2015 году Сборная команда России приняла участие в чемпионате мира WorldSkills Competition - 2015 в Сан-Паулу, Бразилия. Завоевав 14 место в общем зачете, обойдя США, Канаду и многие другие страны, участники Сборной WorldSkills Russia стали обладателями шести престижных медалей «За высшее мастерство» (Medallion of Excellence).

Россия не только показала достойный результат на WSC-2015, но и получила право на проведение 45-го мирового чемпионата по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» по итогам голосования Генеральной Ассамблеи WorldSkills International в Сан-Паулу (Бразилия) 10 августа 2015 года. Казань выиграла данное право, опередив французский Париж и бельгийский Шарлеруа.

Чемпионат состоялся в Казани с 22 по 27 августа 2019 года. Порядка 1 600 молодых профессионалов из более чем 60 стран мира соревновались по 56 компетенциям. Оценивали их более 1 500 экспертов. Соревнования прошли на базе международного выставочного центра «Казань Экспо».

Более 1 600 молодых профессионалов из более чем 60 стран мира соревновались по 56 компетенциям.

Официальным представителем Российской Федерации в международном Движении WorldSkills International и оператором конкурсов профессионального мастерства на территории нашей страны является АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», учреждённый Правительством Российской Федерации совместно с Агентством стратегических инициатив. Полномочия учредителей Союза от имени Российской Федерации осуществляют Минобрнауки России и Минтруд России.



На сегодняшний день это известное во всем мире и крупнейшее соревнование, в котором принимают участие как молодые квалифицированные рабочие, студенты университетов и колледжей в качестве участников в возрасте до 22 лет, так и школьники, известные профессионалы, специалисты, мастера производственного обучения и наставники — в качестве экспертов, оценивающих выполнение конкурсных заданий.



Официальным представителем Российской Федерации в WorldSkills International и оператором конкурсов по профессиональному мастерству по стандартам WorldSkills на территории нашей страны является АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», учреждённый Правительством Российской Федерации совместно с Агентством стратеги-

ческих инициатив.

Полномочия учредителей от имени Российской Федерации осуществляют Минобрнауки России и Минтруд России.



**Задание для слушателей:**  
Перечислите основные ценности  
WorldSkills

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

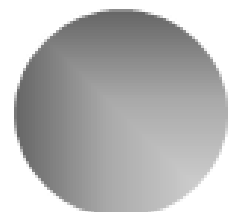
---

---

---

---

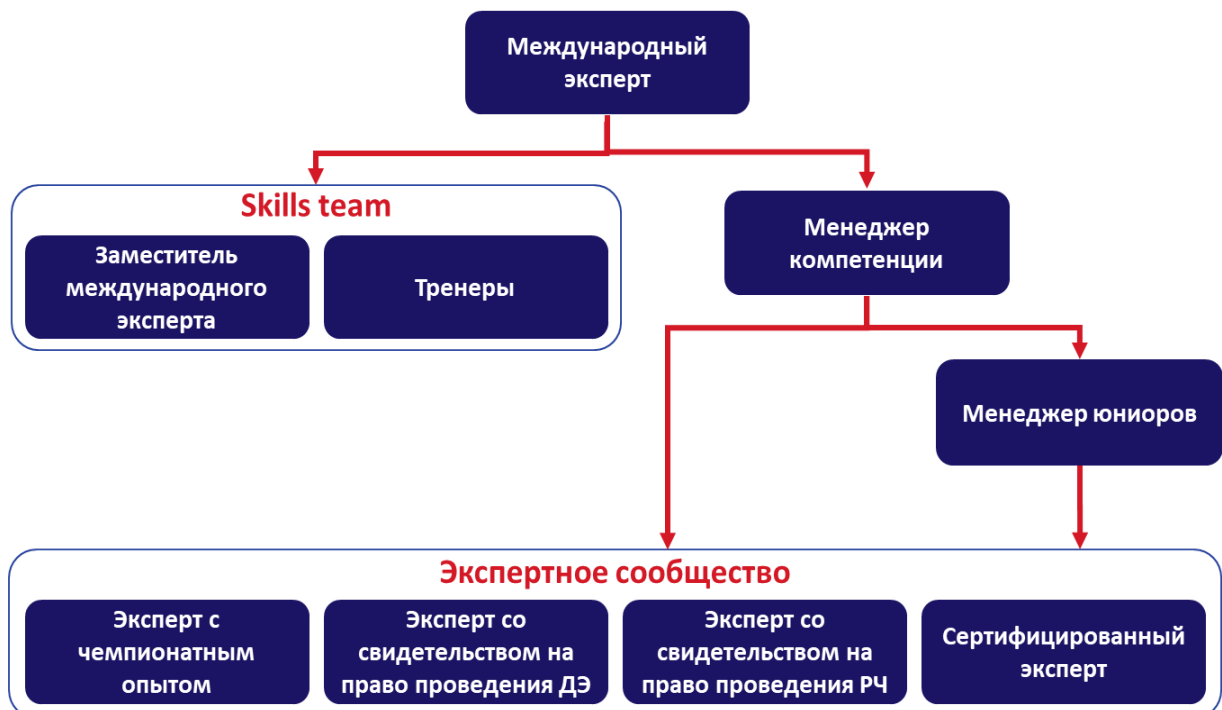
а к а  
д е ■  
м и я



## Стандарты WorldSkills включают в себя:

- Техническое Описание
- Тестовое задание
- Критерии оценки
- Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием
- Требования по технике безопасности

- Структура экспертного сообщества Ворлдскиллс Россия



## Компетенции Worldskills



**FutureSkills** – это одна из приоритетных инициатив движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), направленная на опережающую подготовку кадров. Развитие проекта обусловлено стремительными глобальными изменениями в сфере технологий и производства, которые диктуют новые требования к кадрам и к их подготовке.





## Проект FutureSkills ставит следующие задачи:

- проведение исследований и выработку согласованной повестки на подготовку кадров по новым профессиям;
- проектирование соревнований по новым профессиям в новых форматах;
- разработка образовательных программ на основе стандартов WorldSkills с возможностью последующего международного признания компетенций.

В России запущено новое направление чемпионатов профессионального мастерства по стандартам WorldSkills для возрастной категории 50 + «Навыки мудрых». Программа реализуется в рамках федерального проекта «Старшее поколение» нацпроекта «Демография» при поддержке Минтруда и Роструда.



## ГЛАВА 1.1 Стандарт Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и

подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел		Важность (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае неподвижных результатов.</li><li>• Обращение с сырьем посредством технологий производства</li><li>• Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения</li><li>• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур</li><li>• Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий</li><li>• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами</li><li>• Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиками</li><li>• Умение реагировать на неподвижные си-</li></ul>	

	<p>туации и требования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков</li> <li>• Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам</li> <li>• Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы</li> <li>• Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику</li> <li>• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</li> <li>• Работать в рамках данной темы</li> <li>• Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям</li> <li>• Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию</li> <li>• Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований</li> <li>• Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b>	<b>8</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Законодательство и лучшая практика в сфере</li> </ul>	

	<p>использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Причины порчи пищевых продуктов</li> <li>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</li> <li>• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их</li> <li>• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью</li> <li>• Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии</li> <li>• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>• Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Торты, гато, антреме</b>	<b>14</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гато, антреме</li> <li>• Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме</li> <li>• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме</li> <li>• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме</li> <li>• Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений</li> <li>• Создавать широкий ряд гато, отражающий художественный вкус и новаторское мышление</li> <li>• Изготавливать широкий ряд антреме с сочетанием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.</li> <li>• Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором</li> <li>• Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов</li> <li>• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета</li> <li>• Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства</li> <li>• Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией</li> <li>• Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость</li> <li>• Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями</li> <li>• Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский поро-</li> </ul>	

	<p>шок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов</li> <li>• Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций</li> <li>• Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные</li> <li>• Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни</li> <li>• Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков</li> <li>• Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний</li> <li>• Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов</li> <li>• Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий</li> <li>• Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада</li> <li>• Методы темперирования кувертюра вручную</li> <li>• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада</li> <li>• Принцип производства ряда изделий на осно-</li> </ul>	

ве 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

Специалист должен уметь:

- Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
- Работать с белым, молочным и темным кувертюром
- Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
- Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия
- Изготавливать и эффективно применять ганаш
- Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
- Изготавливать и использовать 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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Миниатюры, порционные пирожные и птифурсы</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифурсов</li> <li>• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифурсов</li> <li>• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</li> <li>• Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифурсов</li> <li>• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифурсов</li> <li>• Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания</li> <li>• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению</li> <li>• Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифурсов</li> <li>• Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера</li> <li>• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифурсы на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сухие кексы и выпечку;</li> <li>• Глазурованные бисквиты и выпечку;</li> <li>• Муссы;</li> <li>• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;</li> </ul> </li> <li>• Декоративные элементы;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фрукты</li> <li>• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка</li> <li>• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Презентационная скульптура</b>	<b>14</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Впечатления, которые можно получить от презентационной скульптуры</li> <li>• Обстоятельства, при которых могут использоваться презентационные скульптуры</li> <li>• Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационные скульптуры</li> <li>• Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении презентационных скульптур</li> <li>• Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием</li> <li>• Способы получения эффектных и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами форм</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Создавать дизайн, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет аккуратности форм и отделки</li> <li>• Создавать скульптуры, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий гостя и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой</li> <li>• Изготавливать шоколадные скульптуры, используя техники литье, заливка молдов, вырезание из шоколада, отсадка шоколада, покраска кистью, полирование и лепка из шоколада</li> <li>• Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, вытягивания сахарной массы, выдувания, использования молдов, па-</li> </ul>	

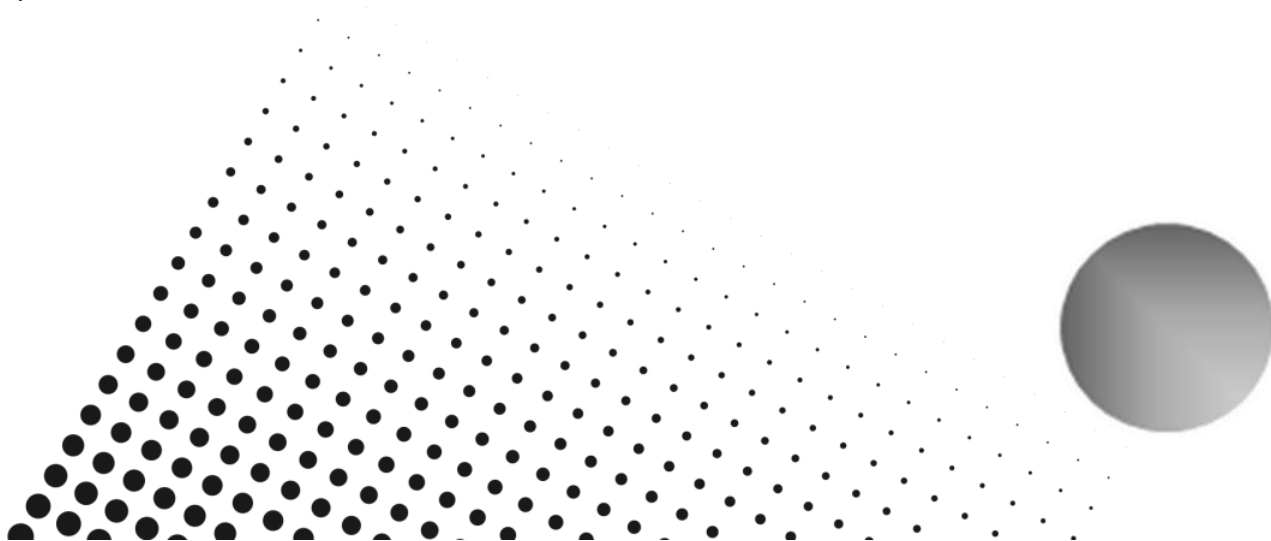
	<p>стилажа, нугатина и т. д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Окрашивать сахарные и шоколадные изделия</li> <li>• Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм</li> <li>• Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока.</li> </ul> <p>Изготавливать презентационные образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.</p>	
<b>8</b>	<b>Лепка из различных материалов</b>	<b>13</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами</li> <li>• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм</li> <li>• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм</li> <li>• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм</li> <li>• Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)</li> <li>• Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению</li> <li>• Вручную изготовить формы нужного размера и массы</li> <li>• Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей</li> <li>• При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы</li> <li>• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции</li> <li>• Обеспечить стильную и гармоничную презентацию</li> </ul>	

	тацию моделей <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей</li> <li>• Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

Кондитеры – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы и птифур для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах. Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик, ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков.

Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.



## РАЗДЕЛ 2

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

Сегодня цифровизация и образование — это две крупные системы, активно влияющие на жизнь современного общества, в чем-то полярные по отношению друг к другу, но при этом динамично взаимодействующие. На рынке труда отмечается высокий спрос на работников, обладающих цифровыми навыками. Новейшие технологии позволяют изменять и форматы, и содержание обучения персонала, однако стратегия подготовки кадров для цифровой экономики требует глубокого и тщательного анализа перспектив дальнейшего развития науки и техники. В настоящий момент одно из главных препятствий на пути к эффективной подготовке персонала — нехватка специалистов, способных обучать актуальным компетенциям в цифровой парадигме. Эксперты отмечают высокий уровень инертности образовательной системы на фоне высокой подвижности технологий.

В органах государственной власти требования к сотрудникам, по всей видимости, также изменятся в скором времени, поскольку преобладающее большинство трудовых операций уже автоматизировано.



Глобальная апробация цифровых разработок сильно влияет на потребность работодателей в сотрудниках и требования к уровню компетенций персонала. Интенсивное развитие технологий сокращает жизненный цикл профессий. Снижается актуальность тех из них, которые предполагают формализованное выполнение регулярных, простых задач. Вместо этого появляются новые специальности и роли. Растет уровень требований к универсальным компетенциям — так называемым *soft skills* (оперирование эмоциональным и социальным интеллектом, т. е. способностями, присущими индивиду). Усиливаются требования к адаптивности и гибкости сотрудников. Увеличивается спрос на специалистов, владеющих компетенциями «цифровой ловкости» (т. е. желающих и умеющих применять новейшие технологии для повышения профессионализма и улучшения профессиональной деятельности в целом).

В настоящий момент одно из перспективных направлений подготовки кадров для цифровой экономики — формирование цифровых коммуникативных навыков. Сети беспроводной связи и их инфраструктура, включая WAN (глобальную сеть), LPWAN (технологии связи в рамках промышленного интернета), WLAN (беспроводная локальная сеть), MAN (городская вычислительная сеть), VAN (нательная компьютерная сеть), спутниковые технологии связи и сетевые технологии 5G и другие, становятся обязательным элементом делового пространства.

Подготовка персонала для производств нового типа, с применением инновационных технологий манипулирования, цифровых платформенных решений для проектирования, инжиниринга, мониторинга и логистики, очевидно требует новых образовательных стратегий.

К рискам кадрового обеспечения цифровой экономики многие исследователи относят технологии робототехники. Подбор специалистов для взаимодействий «человек — машина» является общемировой проблемой. Интеллектуальные модели управления робототехническими системами, технологии сенсомоторной координации и пространственного позиционирования вносят кардинальные изменения в образовательные программы всех уровней обучения персонала.

Необходим мониторинг кадрового обеспечения рынка труда в условиях глобальной цифровизации, который позволит определить приоритетные HR-стратегии для цифровой экономики, а равно оценить степень исполнения указов Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» и «О национальных целях развития Российской Федерации на период до

2030 года». Слежение за рынком труда позволит определить основные факторы, влияющие на уровень кадрового обеспечения цифровой экономики, даст возможность своевременно выявить возможные риски и угрозы.

Кадровое обеспечение цифровой экономики — актуальная теоретическая и практическая задача.

### **Требования работодателей к подготовке кадров**

Система среднего профессионального образования не может сегодня развиваться как замкнутая система. Образовательное учреждение и работодатели являются звеньями одной цепи. Работодатели формулируют требования как к количеству (целевой заказ), так и к качеству подготовки профессиональных кадров, а образовательные организации удовлетворяют эти требования. Подготовка по образовательной программе способствует повышению эффективности труда в образовательной деятельности и совершенствованию профессиональных качеств педагогических работников; создается инновационная среда в образовательном процессе.

Среди наиболее распространенных направлений совместной деятельности образовательных организаций и работодателей выделяются:

- определение требований к качеству подготовки специалистов, куда относится экспертиза основной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессионального стандарта.

- включение в образовательный процесс дисциплин по рекомендациям работодателя для формирования интегративных свойств и качеств личности как наиболее значимых результатов образования, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности;

- организация учебной и производственной практик обучающихся на реальных рабочих местах производственного предприятия;

- расширение спектра образовательных услуг, востребованных на рынке труда;

- разработка и рецензирование учебно-программной документации;

- участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям образовательной программы;

- стажировка преподавателей на реальных рабочих местах;

-участие работодателей в научно-практических конференциях, учебных проектах, олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства.

Наиболее тесный и взаимопроникающий характер взаимодействия образовательных организаций и работодателей приобретает в процессе прохождения обучающимися различных практик, которые являются составными частями основной образовательной программы, и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся в условиях реальной профессиональной деятельности. Именно прохождение производственной практики обеспечивает приобретение обучающимися первого профессионального опыта работы и, тем самым, выступает в качестве «ведущего фактора, обеспечивающего эффективное формирование высокого уровня профессиональной компетентности будущих специалистов».

Соответственно, программы учебных, производственных практик, предусмотренных соответствующим ФГОС СПО, должны ориентироваться на непрерывное повышение профессионального уровня развития обучающихся, прежде всего, посредством интеграции их теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности.

Эффективность взаимодействия образовательных организаций и работодателей в интересах повышения качества подготовки профессиональных кадров значительно возрастет, если удастся осуществить перевод своих стратегических партнеров-работодателей из позиции сторонних наблюдателей и пассивных потребителей образовательных услуг в позицию заинтересованных участников образовательных и инновационных процессов, всемерно содействующих овладению обучающимися комплексом профессиональных компетенций, отвечающих требованиям современного рынка труда.



## ГЛАВА 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. В связи с этим в рецептурах современных изделий наряду с традиционным сырьем используется новое.

Современные технологии в кондитерском деле представлены Кондитерскими трендами 2021 года, где основой проходит тема минимализма. Перегруженные, яркие, неестественные кондитерские изделия уже не актуальны. Минималистичный дизайн, естественные цвета, фермерские продукты, традиционные («народные») ингредиенты — основные характеристики кондитерского дела.

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 глянцем);
- применение разнообразных способов сборки пирожных и тортов;
- изготовление шоколадных конфет ручной работы;
- изготовление демонстрационных изделий (скульптур, композиций) из шоколада и карамели.





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.

### **Выпечные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий**

**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 кишеш, несладких тартов и пирогов, а также для больших тартов.

**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) глютеносные 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 прифуров. 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 перети-

рания 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 отличается тем, 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. Использование масла *beurre noisette* необязательно.

**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.

**Англес** – 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 англес идёт дальнейшая классификация заварных кремов.

**Крем Патисьер** (классический французский заварной крем) – это крем англес + 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 пати-

сьер, 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 патиссьер.

**Крем Шибуст** – это крем Патиссьер с добавлением итальянской меренги и желатина. Для этого заарной 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 Патиссьер. 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 Англез с добавлением желатина, а также шоколада или фруктового пюре.

**Баварский крем** – это крем Англез 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.

**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 англес. 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 *rôte à bombe* – яичных желтков, заваренных сиропом при температуре 121°C 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 краскопульты.

### **Сборка 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.

**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.

### **Минималистичный дизайн**

В мире кондитеров уже сложилась устойчивая тенденция к



минимализации десертов. С тортов уходят крупногабаритные декорации, за которыми невозможно прочесть характер самого торта. Из десертов уходит скопление вкусов, из-за которых невозможно ощутить что именно ты ешь.

Кондитеры склоняются к простоте и понятности вкусов и подачи. Торты приобретают простоту, но в то же время и свой характер. Минималистичные десерты намного сложнее сделать идеально красивыми, потому что их не спрячешь за горой яркого отвлекающего внимание декора.

На первый план выходит фактура и архитектура: облупленная стена, потрескавшийся цемент, старый папирус, деревянная дверь, мраморный пол, древние колонны и многие другие фактурные элементы архитектуры, которые повсюду нас окружают, становятся вдохновением для кондитеров. Идеально гладкие, ровные торты все реже будут встречаться на наших столах.



### **Естественные цвета**

Кондитеры всего мира говорят «нет» ядовитым, неестественным краскам в десертах. Натуральные, приземленные цвета и оттенки сейчас на пике популярности. Игра теней, тонов и полутонов становится главной задачей кондитеров.

### **Ручная роспись**

В отношении декора тортов продолжает набирать обороты ручная роспись кремом. Это тот случай, когда торт становится полотном, а крем палитрой красок. Кондитеры вдохновляются произведениями великих художников и творят. Причем, в это могут быть как абстрактные изображения на тортах с четко прослеживающимися жирными мазками или прозрачной ак-

варельной росписью, так и цветочные узоры или орнамент.

### **Азиатская экзотика**

Юзу, личи, судачи, каламанси, матча, чай соба, красный тайский чай, манго, маракуйя, черный кунжут, кинако — эти и многие другие непонятные простому обывателю названия уже активно фигурируют в лексиконе именитых шефов. Мочи с мукой кинако, ванилью и соленой карамелью.

### **Драгоценные металлы и камни**

Наряду с природными текстурами и цветами, продолжает расти тенденция на десерты с элементами пищевого золота, серебра, а также сахарных камней (жеод).



### **Французские десерты**

Мода на эклеры, макарон, пари-брест, профитроли и прочие заварные пирожные будет оставаться на пике.

Сейчас очень широкая популяризация такого многогранного десерта, как ТАРТ. Они соответствуют современным тенденциям в мире кондитерского искусства. Тарты - это всегда тренд! Они соблазняют своей простотой и нарядностью одновременно. Сочетание различных текстур и вкусов рассказывают о роскоши этого простого на первый взгляд десерта.

Макарон принимают новые формы, размеры, и даже

становятся мороженым.

К ним присоединились и кексы в новом обличье миниатюрных пирожных. Простые кексы выводятся на новый уровень благодаря начинкам из ганаша, конфи, крема и глазулям.

По популярности им не уступает сдобная и венская выпечка: бриоши, куглоф, ромовая баба, круассаны. Все это с новыми непредсказуемыми вкусами и, конечно, в современной подаче.

### **Еще меньше сахара**

Тенденция к уменьшению сахара в десертах продолжает расти. Потребители уже привыкли к менее сладким десертам, и хорошие кондитеры, пользуясь случаем, продолжают еще больше сокращать сахар в своих десертах. Кроме того, не сдает свои позиции безглютеновая, веганская выпечка и все, что связано с модой на здоровое питание.

### **Локальные продукты**

Наряду с дорогостоящей экзотикой кондитеры начинают использовать продукты, характерные исключительно для конкретной местности, в которой они обитают, пересматривая свое отношение к локальным ингредиентам которые, к сожалению, очень долго были не в почете, а именно к региональному сырью. Например, гратен из айвы и яблока, гель из клюквы, бумага из солода, сорбет из черноплодной рябины, мусс на листьях черной смородины, мусс с бородинским хлебом, мороженое из топленой сметаны.

## **ГЛАВА 2.2 Цифровые технологии в профессии «Кондитер»**

Современные цифровые технологии в кондитерском производстве дают новые инструменты для развития университетов и других образовательных учреждений во всем мире. Цифровизация обеспечивает возможности для обмена накопленным опытом и знаниями, что позволяет людям узнать больше и принимать более обоснованные решения в своей повседневной жизни.

Важная роль в современных научных технологиях также отводится информационно-телекоммуникационным системам, созданию новых материалов, которые впоследствии можно бы-

ло бы применить в хозяйственной деятельности человека – легкой и тяжелой промышленности, аграрном секторе. Внедрение цифровых технологий очень важно для развития системы высшего и профессионального образования, однако необходимо наряду с этим формировать и научно обоснованный подход к их внедрению. Совершенствование подготовки, основанное на культурологическом подходе, позволит сформировать цифровую smart-дидактику, внедрить в кондитерское производство технологий 3D-печати, блокчейн-технологии, что должно стать основой стратегии развития современных производств.

3D-печать обеспечивает возможность творческого подхода к созданию кондитерских изделий.

Блокчейн открывает перспективы развития сетевых форм взаимодействия научных, образовательных и производственных организаций для подготовки инновационных кадров. Значительно лучше в этой ситуации выглядит целый ряд аспектов: сохранения авторских прав, предотвращения плагиата, формирования инновационных продуктов студентами в процессе практик и стажировок.

Цифровизация как современный подход к производству кондитерских изделий способна решать следующие задачи:

- Повышение прозрачности процессов.
- Дальнейшая цифровая трансформация производства.
- Улучшение качества и прослеживаемости.

Нашей стране нужны высокопрофессиональные кадры, поэтому задача отечественной науки состоит не только в переносе в наши условия лучших зарубежных практик, но и в разработке научно обоснованной опережающей образовательной стратегии, опирающейся на лучшие отечественные научные школы и передовые цифровые технологии.

Использование цифровых технологий считается основным требованием во многих профессиональных областях. Это касается и преподавателей. Теперь с помощью цифровых технологий преподаватели могут эффективнее преподносить материал, поэтому возможности обучения значительно расширяются.

Преподаватели также могут создавать учебные сообщества, где студенты и специалисты обмениваются опытом и идеями. В результате такого сотрудничества у многих появляется доступ к дополнительным источникам учебных материалов и ресурсам, которые необходимы для обучения.

Сегодня преподаватели могут общаться с коллегами со всего мира, из других институтов и школ. Они давно вышли из

оффлайн пространства конференций и собраний и с удовольствием участвуют в вебинарах, видео конференциях, онлайн чатах.

К 2025 году Россия столкнётся с дефицитом кадров в 10 миллионов человек. Чтобы не потерять конкурентоспособность, до 2024 года страна должна перейти в цифровую эпоху, о которой сегодня говорят и власти, и бизнес. Ключевая проблема - острая нехватка кадров для digital-трансформации. Вырастить их в нужном количестве можно только перестроив систему профобразования.

АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» устанавливает новые стандарты современных рабочих профессий, меняет экзаменационную систему в колледжах и вузах, а также выступает связующим звеном между работодателями и молодыми сотрудниками.



## РАЗДЕЛ 3

# ОСОБЕННОСТИ ОБУЧЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТАМИ ВОРЛДСКИЛЛС И СПЕЦИФИ- КАЦИЕЙ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО КОМ- ПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Образование - это процесс овладения системой знаний, умений, и навыков, в течение которого складываются черты творческой деятельности, мировоззренческие и поведенческие качества личности, развиваются ее познавательные способности.

Цель обучения в том, чтобы эти систематизированные знания (представляющие собой определения и наиболее значимые характеристики явлений) были настолько усвоены студентами, чтобы они могли их воспроизвести: рассказать, объяснить, применить, т. е. показать структуру системы знаний.

В процессе обучения требования к усвоению знаний разного содержания неоднозначны: одна часть может быть усвоена на уровне узнавания, другая - на уровне воспроизведения. Например: студентам нет необходимости запоминать многие статистические сведения, справочный материал, но есть знания, которые должны усвоиться прочно и полно, чтобы руководствоваться ими в последующей практической деятельности.

Важный результат обучения - умения - способность осуществлять ту или иную деятельность на основе полученных знаний в изменяющихся условиях (знания служат инструментом при освоении умений).

Реформирование системы среднего профессионального образования стало первой задачей, которая встала перед АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». В этом заключается важное отличие российской модели движения от аналогов в других странах.

В 2014 г. требование привести российские колледжи к мировым стандартам подготовки специалистов оформилось уже на правительственном уровне.

А спустя два года в России решили испытать формат демонстрационного экзамена по методике WorldSkills - новой системы государственной итоговой аттестации, которая позволяет проверить навыки выпускников в реальных производственных условиях.

## ГЛАВА 3.1 Особенности обучения лиц, обучающихся в профессиональных образовательных организациях, в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

В последние годы считается, что образование начало отставать от потребностей промышленности, требований работодателей и молодые специалисты не готовы к быстрой адаптации к трудовой деятельности. В настоящее время в России 70% выпускников имеют высшее образование, 30% - среднее специальное. А спрос на рынке труда находится обратной пропорции. Там требуется 80% специалистов со средним образованием, 20% с высшим. По этой причине сейчас необходимо более чётко обозначить требования работодателей к работникам, а молодым специалистам показать, что они должны освоить в своей профессии и освоение подтвердить сдачей квалификационного экзамена, т.е. получить допуск в профессию.

Одним из элементов Единой Национальной системы квалификаций являются профессиональные и образовательные стандарты, т.е. комплекс взаимосвязанных документов, которые обеспечивают взаимодействие сфер профессионального образования и труда для повышения качества подготовки работников и их конкурентоспособности на рынке труда России.

Основная особенность ФГОС СПО в том, что они интегрируют систему требований к результатам освоения образовательных программ, берут за основу стандарты WorldSkills. Например, все ФГОС СПО предполагают проведение демонстрационного экзамена (ДЭ) по стандартам WorldSkills, результаты которого учитываются Работодателями, имеющими соглашение с Союзом WorldSkills о признании результатов ДЭ. Также ФГОС имеет серьёзные отличия в структуре. Так, сам стандарт теперь содержит лишь рамочные условия реализации образовательной программы, её детализация отображена в Примерной программе, выполнение которой обязательно, поскольку стандарт ссылается на неё.

Образовательный стандарт (ФГОС) только регулирует содержание и структуру основных образовательных программ, т.е. он

предписывает, как должна быть с точки зрения государства устроена образовательная программа, описывает ее структуру и наличие в ней каких-то элементов, набором каких компетенций она должна быть сформирована.

Профессиональный стандарт – это стандарт определяющий в конкретной области профессиональной деятельности требования к уровню компетенции и квалификации, к содержанию, качеству и условиям труда. В образовательных стандартах указываются компетенции, которые должны быть сформированы у выпускника, для вариативной и свободной части, а также какими образовательными средствами должна быть сформулирована та или иная компетенция. В профессиональных стандартах сформулированы требования работодателей к взаимодействию системы образования и рынка труда. Их объединяет то, что профессиональные стандарты описывают требования к качеству и содержанию труда в определенной области профессиональной деятельности. При освоении профессиональных стандартов необходимо задуматься о новых методах и технологиях обучения в СПО специалистов среднего звена. Модернизация профессионального образования в СПО позволит будущим молодым специалистам и их наставникам приобщиться к международному движению WorldSkills.

Что подразумевается под стандартами WorldSkills, включает в себя: Техническое Описание (TD — Technical Description), Тестовое задание (TP — Test Project), Критерии оценки, Инфраструктурный лист (Infrastructure List), план соревновательной площадки с оборудованием (Layout) и Требования по технике безопасности (Health & Safety). Экспертное сообщество формирует или актуализирует стандарты.

Перед СПО ставится проблема: каковы пути эффективного внедрения стандартов WorldSkills в образовательный процесс колледжа.

Цель проекта: для формирования профессиональных компетенций педагогов и будущих специалистов разработать систему мероприятий, направленных на внедрение стандартов WorldSkills.

Задачи проекта:

- повысить квалификацию педагогов колледжа в рамках стандарта «WorldSkills Россия»;
- на основе стандартов «WorldSkills» разработать учебно - методическую документацию;
- создать условия для повышения мотивации студентов к познанию и творчеству, к повышению профессиональной образованности и роста уровня квалификации;
- привлечь социальных партнеров как в процесс подготовки молодых специалистов, так и для разработки процедуры оценки



качества выпускников;

- с целью участия в региональных, российских и международных конкурсах, том числе чемпионатах WorldSkills, выявить лучших представителей профессии (компетенции) среди студентов, выпускников и педагогов.

- создание необходимых условий для развития личности;

- освоение новейших технологий выполнения работ;

- изучение прикладного программного обеспечения управления автоматизированными (и автоматическими) системами управления в технической области;

- ознакомление с устройством и принципом действия, с применением новейших видов оборудования и материалов;

- ознакомление с международными стандартами WorldSkills профессии;

- формирование экологической культуры и культуры производства;

- воспитание у студентов трудолюбия, предприимчивости, патриотизма, культуры поведения;

Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи:

- использовать современные педагогические и информационно-коммуникационные технологии;

- использовать современное высокотехнологичное оборудование для подготовки участников WSR, повысить квалификацию и уровень стажировки педагогических работников СПО, работников предприятий по компетенции WSR;

- создать тренировочный центр для сборных команд по компетенции WSR;

- участвовать в организации проведения региональных мероприятий WSR;

- создать условия для привлечения инвестиций в развитие WSR.

Содержание образовательных программ с учетом стандартов WorldSkills ориентировано на:

- создание необходимых условий для развития студента, как личности, позитивной социализации и определения профессиональной ориентации;

- удовлетворение потребностей студентов в интеллектуальном и нравственном развитии, а также в занятиях профессионально-техническим творчеством;

- формирование и развитие творческих способностей студентов, выявление и поддержку талантливой молодежи;

- обеспечение духовного, нравственного, патриотического и трудового воспитания обучающихся.

Данная образовательная программа должна быть направле-

на как на повышение знаний в выбранной области, так и на подготовку студентов к участию в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях, чемпионатах профессионального мастерства различного уровня, в мероприятиях международного движения WorldSkills. Для участия в соревнованиях данного типа необходимо планомерно вести углубленную подготовку участников, нацеленную на результат, в соответствии с международными требованиями. Программа внедрения стандартов WorldSkills должна соответствовать требованиям образовательных стандартов и опираться на современные концепции образования. Ее отличает от предыдущих образовательных программ обновленное содержание, отвечающее международным требованиям к специалистам, в том числе опора на современные виды материалов, оборудования, инструментов и технологий работ.

Студентам следует осваивать объем материала в своем темпе, исходя из собственных возможностей и интересов, т.к. они учатся с разной скоростью, поэтому им должны быть предоставлены многообразные возможности для демонстрации компетенций в области изученного материала.

Основная профессиональная образовательная программа должна разрабатываться с учетом стандарта WSI. Результатом освоения такой основной профессиональной образовательной программы является профессиональная квалификация. Квалификацию необходимо оценивать в целом, при выполнении деятельности в реальных условиях или максимально приближенных к ним. Для объективности оценки квалификации необходимо привлекать независимых экспертов, которые руководствуются четко сформулированными показателями и критериями, значимыми для оценки качества выполнения профессиональной деятельности, а также стандартами условий и процедуры оценки.

При проведении оценки профессиональной квалификации с учетом требований стандарта WSI необходимо учитывать следующие требования:

- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- содержание демонстрационного экзамена должно быть максимально приближенным к условиям будущей профессиональной деятельности выпускников и содержать элементы конкурсного задания стандарта WSI;
- тематика дипломного проекта должна соответствовать содержанию модулей ФГОС СПО и стандарта WSI.

Мероприятия федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)», направлены на устойчивую модернизацию средне-

го профессионального образования. Являясь одним из ключевых показателей проекта, внедрение итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по программам среднего профессионального образования (СПО), становится реальной оценкой эффективности реализации федерального проекта, показателем качества управления по достижению контрольных точек в субъектах Российской Федерации.

Новые федеральные государственные образовательные стандарты (далее – ФГОС), разработанные в 2016 году по 50 наиболее востребованным на рынке труда, новым и перспективным профессиям, требующим среднего профессионального образования (ТОП-50)<sup>2</sup> установившие новую степень свободы и ответственности для образовательных организаций, изменили формат требований к образовательным результатам обучающихся, а также ввели новые инструменты оценки качества подготовки выпускников. Впервые в профессиональном образовании введено понятие демонстрационного экзамена, который стал обязательным элементом реализации программ среднего профессионального образования.



## **ГЛАВА 3.2 Особенности обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

Инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленные заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящими к ограничению жизнедеятельности и вызывающие необходимость его социальной защиты.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное обучение – процесс обучения, обеспечивающий доступность образования для всех лиц, в том числе для лиц с особыми потребностями.

Лица с ограниченными возможностями здоровья – лицо, имеющие физические и (или) психические недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий.

Ограничение жизнедеятельности - полная или частичная утрата лицом способности или возможности осуществлять самообслуживание, самостоятельно передвигаться, ориентироваться, общаться, контролировать свое поведение, обучаться и заниматься трудовой деятельностью.

Специальными условиями для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья считаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание техникума и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение реализации права граждан с ограниченными возможностями здоровья на образование рассматривается как одна из важнейших задач государственной политики в области образо-

вания.

При организации инклюзивного образования в колледжах молодые люди с ОВЗ осваивают различные виды деятельности, приобретают поддержку и уверенность в собственных силах.

Для студентов с ОВЗ организуют:

- специальные образовательные программы и методы обучения;
- специальные учебники, учебные пособия и дидактический материал;
- специальные технические средства коллективного или индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента, помощника;
- проведение групповых и индивидуальных занятий;
- беспрепятственный доступ в здание образовательной организации.

Специальные образовательные условия организуются с учётом особенностей студентов с ОВЗ.

Студенты с нарушениями слуха испытывают трудности при восприятии устной речи, поэтому педагогу следует чётко проговаривать слова, чтобы студент мог на слухо-зрительном уровне понять информацию.

Глухие, слабослышащие и позднооглохшие студенты характеризуются сниженным темпом внимания, высоким уровнем утомляемости и преобладанием образной памяти над словесной, поэтому на занятиях используются приёмы наглядности.

Слепым и слабовидящим студентам свойственно замедленное развитие процесса запоминания. В этом случае необходимо использовать интерактивные технологии вместо постоянного повторения материала.



У студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата встречаются первичная задержка психического развития, нарушения речи и высокий уровень невротизации. Часто дети и подростки с нарушениями опорно-двигательного аппарата «витают в обла-

ках». Для того чтобы вывести подростка из этого состояния необходима педагогическая поддержка – педагог подаёт материал в облегчённом варианте, даёт задания для самостоятельного изучения и развития творческого потенциала.

Подростки с нарушениями опорно-двигательного аппарата могут неадекватно оценивать себя как субъекта профессиональной деятельности. Педагог помогает студенту с ОВЗ адаптироваться умением подбодрить и поощрить.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата в колледже организуются медико-психолого-педагогические мероприятия, все действия строго регламентируются, удовлетворяется потребности студентов с ОВЗ в организации безбарьерной среды и индивидуализации процесса обучения.

У студентов с РАС нарушены процессы коммуникации, поэтому для педагога важно установить эмоциональный контакт со студентом - аутистом.

Все категории студентов с ОВЗ нуждаются в толерантном отношении, одобрении и поощрении успехов в образовательной деятельности. Студенты с ОВЗ имеют возможность участия в национальном чемпионате по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»

Международное некоммерческое движение целью которого является развитие в Российской Федерации системы конкурсов профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», обеспечивающей эффективную профессиональную ориентацию и мотивацию людей с инвалидностью к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе.



«Абилимпикс» является одним из проектов АНО «Россия — страна возможностей», направленным на развитие системы социальных лифтов в стране. Цель проекта — обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации людей с инвалидностью к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе.

## РАЗДЕЛ 4

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

Культура безопасного труда — это высокий уровень развития системы сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, которая включает в себя социально-экономические, организационно-технические, правовые, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

Охрана труда и техника безопасности на предприятии – это комплекс мер, необходимых, чтобы обезопасить трудящихся во время выполнения ими порученных работодателем задач. По направлениям работы они подразделяются на:

- обеспечение безопасности электрооборудования, кабельных линий, ЛЭП, молниезащиту;
- защиту от пожаров, возгораний и задымления;
- безопасную организацию всех категорий работ;
- поддержание исправности оборудования (поверка, ремонт, своевременная замена);
- содержание в надлежащем состоянии зданий различного назначения, сооружений, построек, а также территории;
- нейтрализацию влияния на работников шума, запыленности, вибрации и других вредных факторов;
- защиту людей, которые трудятся в опасных условиях: на высоте, под землей, в условиях повышенных или пониженных температур, различных излучений, контактируют с горячими или движущимися предметами и их частями;
- обучение работников, учащихся, управленческого персонала (инструктажи по охране труда и технике безопасности, специальные курсы, плакаты, схемы, рисунки);
- мониторинг показателей здоровья работников (предварительные, предсменные, ежегодные, внеочередные медосмотры и освидетельствования), организация санаторного лечения, выдачи лечебно-профилактического питания, молока;
- общественный мониторинг организации охраны труда и техники безопасности на предприятии: работа уполномоченных по ОТ,

профсоюзов, других общественных объединений.

С учетом требований нормативной документации, которая регулирует деятельность конкретных организаций, ими разрабатываются собственные стандарты СУОТ. Вся нужная сотрудникам информация по безопасному ведению работ излагается в инструкциях по охране труда и технике безопасности по конкретным профессиям или выполнению определенных работ (погрузочно-разгрузочные, огневые).

Основная задача безопасности труда исключение воздействия на работников вредных и (или) опасных производственных факторов; приведение уровня их воздействия к уровням, не превышающим установленных нормативов и минимизация их физиологических последствий травм и заболеваний.

## ГЛАВА 4.1 Культура безопасного труда

Культура безопасности – это нормы и правила, а также принятые способы их выполнения, которые влияют на поведение и отношение работников к обеспечению собственной безопасности и безопасности других людей на производстве.

Культура безопасного труда – это сложная система, требующая специальных знаний и навыков. Создание её эффективной основы дело не быстрое и не простое. Если теории сейчас вполне достаточно и в бумажных книгах, и в электронных изданиях, то с практикой гораздо труднее.

На создание функционирующей культуры безопасного труда может уйти не один год – все зависит от размеров предприятия и количества работников. Что будет в результате:

1. Принципиальное уменьшение несчастных случаев (прежде всего, тяжелых) и развития профессиональных заболеваний.
2. Производство станет более комфортным и более производительным. Прежде всего, оно становится удобным для исполнителя.





## ГЛАВА 4.2 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Кондитерское дело"

В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструменты и оборудование, разрешенное к выполнению конкурсного задания;

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

### Требования охраны труда перед началом работы

В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.





**Задание для слушателей:**

Заполните таблицу, пользуясь инструкцией ОТ и ТБ.

Таблица 1 – Подготовка рабочего места участника

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

В день проведения конкурса, изучить содержание конкурсного задания с учётом 30% изменений и расписание презентации модулей конкурсного задания.

Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь:

Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

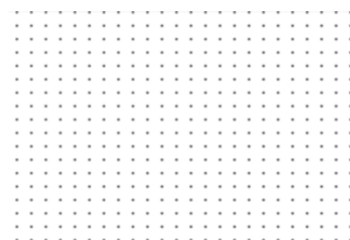
Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

- перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;
  - после посещения туалета мыть руки с мылом;
  - при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;
  - запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).
- Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

### **Требования охраны труда во время работы**

При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

- применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты, приспособления;
- использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;
- обращать внимание на свой внешний вид.





**Задание для слушателей:**

Опишите обязательные требования спецодежды для участников.

Таблица 2 – Требования спецодежды участников

№	Спецодежда	Описание
1	Китель	
2	Брюки	
3	Фартук	
4	Головной убор	
5	Обувь	





**Задание для слушателей:**

Опишите обязательные требования спецодежды для экспертов.

Таблица 3 – Требования спецодежды экспертов

№	Спецодежда	Описание
1	Китель	
2	Брюки	
3	Фартук	
4	Головной убор	
5	Обувь	

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева - логотип АНО «Агентство развития профессионального мастерства (WorldSkills Россия)»

### Варианты логотипов:



- Под логотипом - фамилия и имя эксперта.
- На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения
- На воротнике допускается размещение флага России.
- При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.
- В помещении Экспертов Компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.
- В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении
- дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.
- Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.
- Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.
- Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.



## РАЗДЕЛ 5

# МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «МОДЕЛИРОВАНИЕ» (ЛЕПКА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)»

Мастика - это сладкая масса, напоминающая по консистенции пластилин. С ее помощью можно изготавливать объемные или плоские украшения для тортов, а также полностью покрывать один или несколько ярусов торта, получая эффект гладкой, сатиновой поверхности. Основу мастики составляет сахарная пудра и желатин.

Марципан - это смесь измельченного в муку миндаля и сахарного сиропа (или сахарной пудры).

Конкурсное задание — документ (или набор документов), который подробно описывает задачи, стоящие перед конкурсантами на площадке в рамках Чемпионата.

Конкурсное задание имеет уровень сложности очень высокий даже для профессионала.

Конкурсное задание должно четко доносить до конкурсантов суть и правила выполнения всех действий. Конкурсное задание должно снабжаться рисунками, чертежами и схемами если это необходимо.

Конкурсное задание для Национального чемпионата, как правило, разрабатывает группа сертифицированных экспертов под руководством Менеджера компетенции.

За основу для «номерных» компетенций берется, как правило, Конкурсное задание с последнего или с предстоящего Чемпионата Мира.

Разработка начинается и заканчивается в сроки, указанные в Техническом описании.

Конкурсное задание состоит из модулей.

Может быть от 3 до 9 модулей.

Общее время на выполнение 100% Конкурсного задания должно быть в пределах от 15 до 22 часов.

30 % изменения конкурсного задания необходимы в случае публикуемого задания:

- Вносятся в С-2
- Вносятся присутствующими экспертами коллегиально
- Должны быть в рамках ТО, ИЛ и Тулбокса



- Не упрощают и не сокращают КЗ
- На ознакомление отводится не менее 2-х часов накануне чемпионата (день С-1) после внесения 30% изменений.

### Конкурсное задание

- Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить 1 вид - две (2) фигурки.
  - Фигурки должны весить минимум 60 г и максимум 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 подставки (для взвешивания).
  - Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
  - Покрытие шоколадом и масло-какао не разрешается.
  - Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
  - Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
  - Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
  - Никаких лаков не допускается.

□ Подача: фигурки подаются на постаменте, предоставленном организаторами Соревнований.





**Задание для слушателей:**

Выполните эскиз фигурки на тему «Море».



**Задание для слушателей:**  
Составьте рецептуру для моделирования.

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления





## РАЗДЕЛ 6

# МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ТОРТЫ, ГАТО, АН-ТРЕМЕ»

**Торт** — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.

**Гато** – это простой, но очень вкусный французский шоколадный пирог.

Говорят, что этот термин появился в 1764 году. Тогда гато было несладким и его делали из мясного фарша и запекали в свиной коже. Потом так стали называть пикниковые пироги: сначала это был высокий бисквит, пропитанный ликером и залитый глазурью, а в 20 веке появились маленькие гато - кондитерские изделия, похожие на кекс с очень нежной мягкой серединкой, а иногда и пироги - башенки из миниатюрных блинчиков, сложенных друг на друга.

**Антреме** - легкое блюдо, подаваемое перед десертом.

В русской кухне к антреме относились пироги, и каша, особенно молочная, подаваемая после мясного второго блюда, но перед третьим, сладким.

Во французской кухне типичным антреме были сыры, подаваемые в конце обеда, перед фруктовым десертом. Задача антреме состоит в том, чтобы нейтрализовать или заглушать вкус предыдущего блюда. Вот почему в качестве антреме чаще всего выступают либо кашеобразные блюда, либо овощные - и те, и другие хорошо поглощают сильные запахи.





**Задание для слушателей:**

Выполните схему антреме на раз-  
резе.

**Составьте рецептуру для антреме. Опишите технологию приготовления**

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления



Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления



**Задание для слушателей:**  
Выполните эскиз декора для антреме



## РАЗДЕЛ 7

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

**Птифур** - это не один десерт, а ассорти из крохотных пирожных. Готовятся они обычно из одного теста, но для них используются разные наполнители и добавки, а также они отличаются своей формой.

Появился птифур в средние века, когда печи были огромными, долго разогревались, на что требовалось много дров, и медленно остывали. Чтобы рационально использовать это, придумали крохотные пирожные, которые быстро пропекались в остывающей печи и не требовали повторного розжига.



**Десерт** — является в большинстве случаев завершающим блюдом в конце ужина или обеда, и предназначено для получения приятного послевкусия.

**Десерты могут быть:**

- сладкими – различные виды пирожного, мороженное, конфеты, кисели, муссы и так далее;
- не сладкими – орехи, сыр, фрукты, специальное десертное вино.

**По температуре подачи сладкие блюда или десерты делятся на две группы:**

- горячие температура подачи не менее 65 градусов С. К этой группе десертов относятся: Гурьевская каша, шарлотка, пирог суфле который подаётся сразу после выпекания.
- холодные температура подачи для натуральных фруктов, желе, муссов, самбуков - температура не выше 7-14 градусов С; для киселей и компотов – температура не выше 12-16 градусов С; для мороженого - температура не выше от 0 до -4 градусов С.



## Конкурсное задание

Участник должен изготовить 4 порции десерта на тарелке

- Содержание на выбор участника, но не менее 5 компонентов
- Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов, только холодные компоненты
- Должен подаваться с соусом
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать морскую тему.

□ Десерты должны быть представлены на тарелках, предоставленных Организаторами (тарелки белые прямоугольные 30x20 см).



**Составьте рецептуру для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Опишите технологию приготовления.**

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления



**Составьте рецептуру для горячих, холодных, замороженных и десертов на тарелке. Опишите технологию приготовления.**

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления



**Задание для слушателей:**  
Выполните эскиз декора для  
десерта на тарелке



## МОДУЛЬ 8

### МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД»

Кондитерские изделия по своей пищевой ценности характеризуются низким содержанием витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон. При производстве многих кондитерских изделий в качестве сырья используются какао-порошок, получаемый из ядрышек какао-бобов, придающий вкус шоколада и повышающие потребительский спрос на эти изделия.

#### КАКАО – БОБЫ

Шоколадное дерево растет и плодоносит на территориях с достаточным количеством тепла и влаги. Собранные созревшие плоды, рассекают на части и подвергают 10-ти дневному процессу ферментации, при котором бобы теряют горечь и приобретают свой характерный вкус и аромат. Африканские колхозники разламывают какао плоды и закладывают их содержимое в ямы, покрытые банановыми листьями. Ферментация это процесс брожения в течение 5-8 дней. После бобы сушат под солнцем, в сушильных или в теплообменных установках, упаковывают. Попавшие на производство какао-бобы обжариваются и подвергаются дроблению. Обжаренные и охлажденные какао-бобы при надавливании легко дробятся, при этом какао-вела отделяется от ядра и удаляется из шоколадного производства.



**Какао-велла** — оболочка зерна какао. Для разделения какао бобов на составные части применяются специальные дробильно-сортировочные машины. По пищевой ценности какао-велла характеризуется пониженным содержанием жира (какао масла) и повышенным содержанием витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон. Кроме этого какао-велла, даже в большем количестве, чем ядро какао-боба содержит теобромин,- вещество способствующее стимулированию деятельности сердечной мышцы человека, повышающее общий тонус организма. Количество пищевых волокон в какао-велле достигает 60%. Пищевые волокна представлены пектиновыми веществами, клетчаткой и пентозанами.



При переработке какао-бобов на дробильно-сортировочных машинах образуется мелкая фракция (какао-мель), представляющая собой мелкую **какао-крупку**, сильно засоренную какао-веллой. Размельченные ядра, называемые **какао-крупкой**, разогреваются и размалываются в тертое какао. Из него под высоким давлением получают **какао-масло**, используемое для производства шоколада.

**Жмых**, полученный в результате отжима какао-порошка, охлаждают в течение 12-ти часов и дробят до состояния пудры красно-коричневого цвета. Эта пудра и есть **какао-порошок**, который используют для приготовления напитков, выпечки, десертов и полуфабрикатов.

**Шоколад** — кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.



Шоколад по содержанию какао-продуктов принято делить на белый, молочный, темный и горький.



## **Белый шоколад**

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, пленочного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый).

Этот вид очень высококалориен.

Специалисты до сих пор не придут к единому мнению о том, является ли белый шоколад шоколадом. С одной стороны, в нем есть масло какао, с другой – в его составе отсутствуют измельченные какао-бобы.

## **Молочный шоколад**

Молочный шоколад изготавливают из тертого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Молочный шоколад имеет в своем составе всего 35 % какао-масла.

Этот вид относится к высококалорийным продуктам.

## **Темный шоколад**

Темный – классический и самый популярный вид. В его составе 35 – 55% какао масла. Содержится тертое какао, сахарная пудра и много добавок. Это могут быть орехи, молоко, экстракт чая, коньяк, сливки, глюкоза, ромовая эссенция. Каждый производитель старается придумать свой оригинальный рецепт.

## **Горький шоколад**

Горький шоколад делают из тертого какао, сахарной пудры и масла какао. Является наиболее ценным по стоимости и полезным свойствам. Горький десерт содержит наибольшее количество тертого какао – 55% и более. Сахара в нем меньше, чем в других видах, а молока нет совсем. Поэтому он горький, даже чуть соленый.

Чем выше процент какао, тем ценнее и полезнее будет продукт.



## Темперирование

**Темперирование шоколада** – это процесс нагревания и охлаждения шоколада до определенных температур. Благодаря этому масло какао затвердевает в определенной кристаллической структуре.



### **Задание для слушателей:**

Заполните таблицу, указав температуру шоколада

Таблица 4 – Темперирование шоколада

Наименование	Разогрев	Охлаждение	Подогрев
Белый шоколад			
Молочный шоколад			
Черный шоколад			

Из темперированного шоколада можно из-готовить разнообраз-ные конфеты, композиции. Украшения отливают в формах, шприцуют из корнетика, вырубают при помощи металлической фигур-ной выемки и вырезают ножом. Чтобы разнообразить ком-позицию часто комбинируют несколько видов шоколада с различ-ной текстурой. Могут использоваться пищевые красители.

### Корпусные конфеты

Изготавливают с помощью поликарбонатных форм. Перед использованием форму натирают спиртом. Можно подкрасить пищевыми жирорастворимыми красителями, соединенным с ка-као- маслом.



**Классический трюфель** — это конфета с шоколадно-сливочной начинкой.

По форме трюфели бывают конусообразными, куполоподобными, круглыми и бесформенными, как гриб. Шоколадные трюфели делают из ганаша, а потом глазируют и обваливают в какао, дробленых орехах, какао. Вкус шоколада часто украшают добавками, вроде рома, ликера или коньяка.



**Конфеты нарезные** ручной работы относятся к среднему типу сложности в приготовлении. Готовят их с одной, двумя и более начинок. Поверхность глазируют шоколадом. Дополнительно можно нанести декор.



### **Конкурсное задание**

Участник должен изготовить 2 вида конфет и фигуру (скульптуру) из шоколада.

- Для выполнения задания модуля должен быть использован тёмный, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трёх видов шоколада.

- Количество конфет - 15 штук каждого вида:

- Один вид - нарезные, с двумя начинками ганаш и мармелад, глазированные шоколадом.

- Второй вид - на выбор участника (корпусные или трюфель, глазированный шоколадом).

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.

- Нельзя использовать готовые переводные листы.

- Не допускается декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.

- Фигура (скульптура) должна быть выполнена с использованием 3 видов шоколада высотой от 30 до 60 см.

- Окрашивание элементов допустимо не более 30% от всей фигуры (скульптуры).

- Для изготовления шоколадной фигуры можно использовать молды.

Для презентации: по десять конфет каждого вида (всего 20 шт.) должны быть представлены вместе с шоколадной фигурой на акриловой подставке 40x60x1,5 см., предоставленной организаторами.

Для дегустации: по пять конфет каждого вида (всего 10 шт.) подаются на одной тарелке, предоставленной организаторами.

**Составьте рецептуру для трех видов конфет: корпусные, нарезные, трюфели. Опишите технологию приготовления.**

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления

Наименование: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Граммы	Технология приготовления



## РАЗДЕЛ 9

# МОДУЛЬ КОМПЕТЕНЦИИ «ПРЕЗЕНТАЦИОННАЯ СКУЛЬПТУРА»

### Композиции из шоколада

**Композиции** изготавливают из темперированного шоколада. Для работы дополнительно используют пластичный шоколад.

**Пластичный шоколад** является хорошим материалом для моделирования различных декоративных элементов. Из него делают небольшие тематические фигурки, цветы, покрытия и многое другое.



**Изомальт** - продукт природного происхождения получают из сахарозы, выделяемой из крахмала, сахарной свеклы, тростника, меда. Форма выпуска — порошок, гранулы либо зерна различного размера.

Широкую популярность изомальт приобрел в кондитерской промышленности для изготовления карамели (мягкой и твердой), грильяжа, разнообразных драже, мороженого, шоколада, жевательной резинки, презентационных скульптур благодаря способности придавать продуктам объем, умеренно сладкий вкус, необходимую структуру.





## **Конкурсное задание**

Участники должны разработать эскиз и изготовить презентационную скульптуру по собственному выбору используя сахар или изомальт.

Применяя техники, которые могут включать литье, лепку, выдувание, окрашивание, использование форм, пастилаж и другие современные техники.

- Скульптура должна отражать морскую тему
- Минимум 3 техники должно быть представлено.
- Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см x 100см, минимум 75 см высотой.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.
- Презентация: на постаменте (50x50см), предоставленном организаторами.



**Задание для слушателей:**

Выполните эскиз композиции из шоколада на тему «Море»



**Задание для слушателей:**

Выполните эскиз композиции из  
карамели на тему «Море»



## РАЗДЕЛ 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**

Правительством Российской Федерации и лично Президентом В.В. Путиным уделяется большое внимание движению Ворлдскиллс. Ежегодно в своих посланиях к Правительству Президент формулирует поручения, направленные на распространение практики независимой оценки качества образования с учетом стандартов Ворлдскиллс.

Так, в послании Федеральному Собранию 9 декабря 2016 года Президентом Российской Федерации дано поручение, по итогам встречи с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству: «...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...».

По итогам рабочей поездки в Свердловскую область 06 марта 2018 года Президент дал поручение: «...Правительству Российской Федерации совместно с союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации с учетом ранее данных поручений обеспечить:

- использование в системе среднего профессионального образования стандартов «Ворлдскиллс» как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.
- увеличение до 50 процентов доли организаций, которые реализуют образовательные программы среднего профессионального образования и в которых демонстрационный экзамен по стандартам «Ворлдскиллс» является одной из форм государственной итоговой аттестации.
- проведение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс» для лиц, освоивших образовательные программы среднего профессионального образования.

Во исполнение данных Президентом поручений 17 ноября 2017 года были внесены изменения в «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» № 1138 (режим доступа: <https://base.garant.ru/70500084/>), согласно которому выпускная квалификационная работа выполняется в формате демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

А в 2018 году были утверждены Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году (Министерство образования и науки Российской Федерации, письмо от 15 июня 2018 года N 06-1090 О Методических рекомендациях), режим доступа:

- <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=EXP&n=461211&dst=100006#010836721295948237>), где подробно описывается механизм организации и проведения процедуры демонстрационного экзамена.

Предлагаем рассмотреть основные положения методических рекомендаций:

- Для проведения ДЭ при ГЭК образовательная организация может создавать экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена;

- При соблюдении требований к председателю государственной экзаменационной комиссии председателем государственной экзаменационной комиссии может назначаться

главный эксперт, определенный Союзом Ворлдскиллс;

- Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом;

- Разработанные союзом задания размещаются в открытом доступе на сайте <http://worldskills.ru> за 6 месяцев до начала ГИА и рекомендуются к использованию при разработке контрольно-измерительных материалов для проведения ГИА и промежуточной аттестации по профессиям и специальностям ТОП-50;

- Выбор задания осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания по компетенции Ворлдскиллс задаче оценки освоения образовательной программы по конкретной профессии (специальности). Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания.

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.

### **Особенности проведения демонстрационного экзамена обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

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. № 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

## **Глава 10.1 Процесс организации и проведения демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров**

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Стандарт Ворлдскиллс – это совокупность установленных АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» обязательных правил и требований к процедуре организации и проведения мероприятий, основан-



ных на оценке профессионального мастерства в соответствии со спецификациями стандартов компетенций (мероприятий по оценке профессионального мастерства по стандартам Ворлдскиллс (Положение о стандартах Ворлдскиллс, утв. Правлением Союза Ворлдскиллс Россия 09.03.2017 г. № 1, с изменениями от 27.10.2017 , протокол № 12)

### **Стандарт Ворлдскиллс содержит:**

1. Стандарт организации и проведения мероприятия по стандартам Ворлдскиллс (например: демонстрационный экзамен)

2. Стандарт компетенции.

### **Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия:**

- Демонстрационный экзамен проводится по заданиям, разработанным экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы», с сохранением уровня сложности;

- Главный эксперт - сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, эксперт со свидетельством на право проведения чемпионатных мероприятий;

- В оценке экзамена участвуют эксперты, прошедшие обучение в Союзе Ворлдскиллс;

- Не допускается участие в оценке эксперта, представляющего с участником одну образовательную организацию или принимавшего участие в его подготовке;

- Площадка должна соответствовать требованиям Инфраструктурного листа компетенции;

- Проверка соответствия проводится в соответствии с порядком Отбора Центров проведения демонстрационного экзамена (размещена на сайте союза <http://worldskills.ru>);

- Выполнение предыдущих требований дает доступ к внесению данных о результатах демонстрационного экзамена в CIS и eSim.

Нормативные документы АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» которые регламентируют процедуру демонстрационного экзамена размещены на сайте союза (режим доступа: <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyj->

## **Глава 10.2 Разбор комплектов оценочной документации по компетенции, заданий демонстрационного экзамена, инфраструктурных листов КОД по компетенции принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров**

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее –КОД):

- КОД No 2.1 – комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 83 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело» и продолжительностью 16 часов.

- КОД No1.3 – комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».

- КОД No 1.2 – комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело».

- КОД No 1.1 – комплект с максимально возможным баллом 49 и продолжительностью 8 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело». Каждый КОД содержит:

- Паспорт КОД с указанием:

- а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемых в

рамках КОД;

б) обобщенной оценочной ведомости;

в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;

г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия; Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия; Инфраструктурный лист; План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов; План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

● Паспорт КОД с указанием:

а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемых в рамках КОД;

б) обобщенной оценочной ведомости;

в) количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания;

г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии);

Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

Инфраструктурный лист;

План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

План застройки площадки для проведения демонстраци-

## Глава 10.3 Работа в CIS и Цифровой платформе по организации демонстрационного экзамена

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценивание на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судебское решение. Для обеих категорий оценивание использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством интерактивного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы продемонстрировать их качество и соответствие WSSS.

Информационная система чемпионата (Competition Information System — CIS) — это специализированное программное обеспечение для обработки информации на соревнованиях.

При проведении официальных чемпионатов по стандартам WorldSkills использование CIS обязательно.

Доступ к системе предоставляется АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» по официальному запросу от организатора чемпионата.

## Глава 10.4 Практика экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации

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.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки. В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов. Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции. Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

а к а  
д е ■  
м и я

**Таблица 5 - Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2.**

<b>Раздел WSSS</b>	<b>Наименование раздела WSSS</b>	<b>Важность (%)</b>
1	Организация и управление работой	4,5
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	3,5
3	Торты, гато, антреме	14
4	-	-
5	Кондитерские изделия и шоколад	13
6	-	-
7	-	-
8	Лепка из различных материалов	13

### **Обобщенная оценочная ведомость**

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 48

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль, в котором используется критерий</b>	<b>Критерий</b>	<b>Время выполнения Модуля</b>	<b>Проверяемые разделы WSSS</b>	<b>Баллы</b>		
					<b>Судейские</b>	<b>Объективные</b>	<b>Общие</b>
1	B	Торты, гато, антреме	3	1,2,3	13	4,5	17,5
2	C	Лепка из различных материалов	1	1,2,8	10	4	14
3	D	Кондитерские изделия и шоколад	2	1,2,5	11,5	5	16,5
<b>Итого</b>					<b>34,5</b>	<b>13,5</b>	<b>48</b>

# РАЗДЕЛ 11

## ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Глава 11.1 Выполнение задания демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме демонстрационного экзамена.

Самостоятельное выполнение слушателем варианта задания в соответствии с комплектом оценочной документации.

Проведение экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации.

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД 1.2) по компетенции «Кондитерское дело», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе [esat.worldskills.ru](http://esat.worldskills.ru).

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2. разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

КОД № 1.2. может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице.

Количество участников - 5. Количество рабочих мест соответствует количеству участников. Рабочие места оснащены оборудованием, инструментами и расходными материалами в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело».

При выполнении экзаменационных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

- применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструменты, приспособления;
- использовать их только для тех работ, для которых они предназначены;
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.;
- обращать внимание на свой внешний вид.



Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

### **Модули с описанием работ**

Перед началом работы участник – должен иметь портфолио с набором рецептур для выполнения задания – должен заполнить таблицу аллергенов

### **Модуль В: Торты, гато, антреме**

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

Участники готовят 2 одинаковых изделия (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания в количестве 2 шт.

Изделия должны сочетать минимум 5 компонентов:

- Выпеченный полуфабрикат; – Хрустящий компонент;
- Мусс, крем, ганаш;
- Желе, компоте, мармелад;
- Покрытие поверхности.

Изделия должны иметь вес 800 г. – 1000 г. без декора.

Изделия в момент презентации не должны содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации. Допустимый интервал +4 до +10С.

Изделие для презентации должно иметь небольшой декор из изомальта и отражать морскую тему.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 1 шт. без декора с вырезанным, но не выдвинутым фрагментом для замера температуры при подаче и для экспертной оценки.

Одна подставка - 1шт. с сахарным декором для презентационного стола.



- Вид изделия;
  - Вкус изделия;
  - Обязательный компонент
- указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день

### **Модуль С: Лепка из различных материалов**

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

Фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

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

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

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

Покрытие шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы не могут быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.

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

Использование лаков не допускается.

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - 2 шт. изделий для экспертной оценки

### **Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад**

1. Участник должен изготовить 2 (два) вида конфет, из предложенных, в количестве 15 шт.:

- корпусные конфеты – минимум с двумя начинками;
- нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры, глазированные шоколадом;
- трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

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

декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 3 вида шоколада (белый, молочный, темный)

Декор должен отражать морскую тематику. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

□ Виды конфет

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

Изделия подаются на подставках, согласно ИЛ.

Одна подставка - по 5 шт. конфет каждого вида для экспертной оценки.

Одна подставка - по 10 шт. конфет каждого вида для презентационного стола.

### **Организация рабочего места**

Составить перечень сырья, необходимого для выполнения задания всех модулей

№ п/п	Наименование сырья	Кол-во
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Составить перечень необходимого инвентаря и инструментов для выполнения задания

№ п/п	Наименование сырья	Кол-во
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

а к а  
д е ■  
м и я



**Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»**

<b>День</b>	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Примерное время
	08:30 – 08:40	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:40 – 09:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	08:40 – 09:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:30 – 12:30	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
	12:30 – 13:30	Обед
	13:30 – 14:30	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	14:30 – 15:30	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания
	15:30 – 16:00	Получение сырья по заявке
	16:00 – 17:00	Подготовка рабочего места
<b>День 1</b>	08:00 – 08:10	Регистрация участников и экспертов
	08:10 – 08:30	Брифинг экспертов
	08:30 – 09:00	Заполнение таблицы аллергенов (приложение). Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	09:00 – 13:00	Выполнение задания модулей В,С, D
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 16:00	Выполнение задания модулей В,С, D
	15:50 – 16:00	Презентация модулей В, С, D
	16:00 – 16:20	Работа экспертов (осмотр боксов)
	16:20 – 18:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
18:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, заполнение итогового протокола, формирование отчета в Цифровой платформе	

# План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2. по компетенции № 32 «Кондитерское дело»







[worldskills.ru](http://worldskills.ru)  
[worldskillsacademy.ru](http://worldskillsacademy.ru)