

**СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS**

# Компетенция 32

Кондитерское дело

WSC2017\_ССWS32

**СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)**

**ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ ПО WSSS**

WSSS определяет знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучшей международной практики в области технического и профессионального исполнения. Она должна отражать общее глобальное понимание того, что связанная с этим работа(-ы) или деятельность(-и) представляют для промышленности и бизнеса ([www.worldskills.org/WSSS](http://www.worldskills.org/WSSS)).

Целью конкурса профессионального мастерства является проведение лучшей международной практики, как это описано в WSSS, и в том виде, в котором это возможно. Таким образом, спецификация стандартов является руководством по необходимой подготовке к конкурсу.

Оценка знаний и понимания в конкурсе профессионального мастерства будет выполняться наряду с оценкой представления работы. Отдельных испытаний на знание и понимание проходить не будет.

Спецификация стандартов состоит из определенных разделов, имеющих заголовки и ссылочные номера.

Каждому разделу отводится определенный процент от суммы всех оценок, исходя из относительной значимости раздела в пределах Спецификации стандартов. Сумма всех оценок равна 100.

Схема оценки и Конкурсное задание уделяют внимание только тем навыкам, которые изложены в Спецификации стандартов. Здесь Спецификация стандартов будет как можно полнее отражаться в рамках требований конкурса.

Схема оценки и Конкурсное задание будут следовать порядку присвоения оценок согласно Спецификации стандартов в той степени, в которой это возможно практически. Разрешается изменение в размере пяти процентов при условии, что это не искажает долевого соотношения, предусмотренного Спецификацией стандартов.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| РАЗДЕЛ | | | ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВАЖНОСТЬ (%) | |
| 1 | Организация работы и управление | | 10 | |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Основные принципы, используемые в точном комбинировании ингредиентов для достижения оптимальных результатов и устранения неполадок, когда результаты не такие, как planned.планировалисьThe manipulation of raw materials through production * Обработку сырья с помощью техник производства techniquesRange * Ассортимент ингредиентов, используемые в кондитерских изделиях, включая сезоны, наличие, стоимость, хранение и использование * Цветные приложения, вкусовые сочетания и координация текстуры co-ordination * Finesse and artistic appreciation in finishingУтонченность и художественная оценка в отделке productsпродуктов * The importance of minimization of waste and of sustainabilityВажность минимизации отходов и устойчивости и уважения ко всем ингредиентам * The importance of effective team work and effectiveВажность эффективной командной работы и эффективной коммуникации внутри команды и с клиентами * Responsiveness to unexpected situations andОтветную реакцию на непредвиденные ситуации и требования * Planning for good timemanagementПланирование своевременного управления | |  | |
|  | | Участник должен быть в состоянии:   * Проверять и готовить инструменты и оборудование, чтобы максимизировать рабочий поток andиefficiency эффективность, Prioritizeрасставлять приоритеты andи планировать workработу effectivelyэффективно для работы в agivenданное timeвремя * Show respect for raw materials and finishedВыражать уважение к сырью и законченнымgoods товарам Use ingredients cost effectively and to minimizePre-order goods and materials accurately for planned * Эффективно использовать ингредиенты и минимизировать отходы * Предварительно заказывать товары и материалы для запланированнойwork работы * Демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы * Work within a givenРаботать в рамках данной themeтемы * Follow detailed written and verbal instruction and copy fromСледовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с imagesизображений Produce a portfolio for clients that includes images of products * Создавать портфолио для клиентов, который включает изображения продуктов andи методы ofmakingприготовления andи презентации alongwithс a visionary провидческим заявлениеifм, если requestedзапрошено   • Профессионально и эффективно реагировать на неожиданные ситуации и запросы   * Формулировать и заменять другие ингредиенты для преодоления непредвиденногоshortage дефицита * Formulate and substitute other ingredients to overcomeCommunicate effectively with colleagues, teams, andЭффективно коммуницировать с коллегами, командами и клиентами |  |
| 2 | | Гигиена пищевых продуктов и здоровье (включая диетические), безопасность и окружающая среда | 10 |
|  | | Участнику нужно знать и понимать:   * Требования к здоровью, включая диетические и аллергены, безопасности и окружающей среде, гигиене пищевых продуктов и законодательству, касающееся производства, отображения и продажи продуктов * Legislation and good practice relating to the use and care ofЗаконодательство и передовая практика, касающиеся использования и ухода за специальными инструментами и оборудованием, и безопасными методами работы * The causes of deterioration ofПричины ухудшения foodеды * Показатели качества для свежих, консервированных и сухих товаров |  |
|  | | Участник должен быть в состоянии:   * Работать гигиенично, принимая ответственность за правила хранения пищи, готовки, приготовления и обращения * PayОбращать внимание на личную чистоту и внешний вид в любое время * Observe all safety processes and requirements in relation to dietaryСоблюдать все меры безопасности и требования в отношении информации о диете andи аллергии * Prepare accurate menus and account for obligatory declarations suchГотовить точные меню и учтите обязательные декларации, такие как asв виде dietary and allergy informationинформация о диете и аллергии * Готовить точные меню и учитывать обязательные декларации, такие как информация о диете и аллергии * Обеспечивать, чтобы все рабочие зоны и оборудование очищаются по самым высоким стандартам * Work safely and uphold accident preventionБезопасно работать и соблюдать правила предотвращения несчастного случая * Use tools and equipment safely and within manufacturer'sБезопасно использовать инструменты и оборудование и в пределах instructionsинструкций производителя * Store all commodities and made products safely andБезопасно и гигиенично хранить все товары и приготовленные продукты |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3 | Торты, пироги и дополнительные блюда: | 14 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Полный ассортимент тортов, пирогов и дополнительных блюд, классических и современных * Methods of production, storage, and presentation of cakes, gateauxМетоды производства, хранения и презентации тортов, пирогов и дополнительных блюд * Specialist tools used in the production of cakes, gateaux, andСпециализированные инструменты, используемые при производстве тортов, пирогов и дополнительных продукций * Range of ingredients used to produce and decorate cakes, gateaux,Ассортимент ингредиентов, используемые в производстве тортов, пирогов и дополнительных блюд * Variance in international customs and practices andРасхождение в международных обычаях и практиках, и dietaryдиетических considerationsсоображениях |  |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Производить широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений * Construct and finish a comprehensive range of gateauxПридумывать и заканчивать полный ассортимент пирогов, демонстрирующих чутье и новаторство * Produce a comprehensive range of entremets effectivelyЭффективно создавать широкий спектр дополнительных продукций, включающих такие слои, как нахлебник, бисквит, крема, заварные кремы, ганаш, желе, муссы, фрукты и т. д. * Produce cakes, gateaux, and entremets to a high quality for tasteПроизводить торты, пироги и дополнительные продукции до высокого качества по вкусу withс appropriate combinations, texture, presentation andсоответствующими комбинациями, текстурой, презентацией и decorationукрашением * Убеждаться, что дрожжевые продукты плотные и точного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание контроль порции и затрат и минимизируя отходы * Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета * Предоставлять торты, пироги и дополнительные продукции, чтобы максимально привлечь внимание и быть подходящим для случая, окружающей среды и стиля обслуживанияCombine tastes, textures and colours effectivelyPresent cakes, gateaux and entremets to maximize appeal and to |  |
| 4 | Горячие, холодные и замороженные десерты | 13 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Широкий спектр классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, включая методы производства, ингредиенты, альтернативные презентации и затраты на производство * Allergies and dietary restrictionsАллергические и диетические ограничения * The range of ingredients used to produce hot, cold and icedАссортимент ингредиентов, используемые для производства горячих, холодных и замороженных десертов, сезонов хранения, наличия и затратHow hot, cold and iced desserts can be presented and served in a * Как горячие, холодные и замороженные десерты могут быть представлены и поданы в rangeпределах условий и случаев, чтобы отражать традиционные/классическиеand и современные тенденции * Использование и воздействие возбудителей, включая дрожжи, порошок для выпечки, яичные белки и любые инновационные, современные товары * The range and scope of hot, cold and iced dessertДиапазон и объем горячих, холодных и замороженных десертных продуктов * Waste management when producing and serving hot, cold andУправление отходами при производстве и обслуживании горячих, холодных и замороженных десертов |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Производить полный ассортимент горячих, холодных и ледяных десертов с неизменно высоким стандартом с или без аллергенами и другими диетическими соображениями * Present plated desserts that are clean, appropriately flavoured,Презентовать позолоченные десерты, которые являются чистыми, соответствующе приправлены и текстурированы, хорошо скоординированы и новаторски и сбалансированы * Present desserts for service for a range of settings and occasions suchПрезентовать десерты для обслуживания для ряда окружений и случаев, такие как концепции уличной еды, буфеты, банкеты и изысканные блюда * Производить горячие, холодные и замороженные десерты в ограниченных временных рамках и в соответствии с неизменным высоким стандартом * Следовать инструкциям, рецептам и спецификациям блюд, чтобыproduce спонтанно производить desserts spontaneously by applying prior experience andдесерты, применяя предыдущий опыт и knowledgeзнания * React to ingredient shortages or changes and supplementРеагировать на недостатки ингредиентов или изменения и соответственно дополнять * Be mindful of over-production and how to utilise excess withПомнить о чрезмерном производстве и о том, как использовать избыток otherс другими продуктами * Arrange methods which are feasible to the equipmentВыстраивать методы, которые выполнимы для доступного оборудования available |  |
| 5 | Кондитерские изделия и шоколад | 13 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Ассортимент шоколадных и кондитерских изделий * The methods of tempering chocolate couverture by manualМетоды закалки шоколадной глазури ручными техниками * The types, qualities, and uses of various chocolate couvertureТипы, качества и использование различной шоколадной глазури andи шоколадных изделий * The principle of producing a range of sugar based products, such asПринцип производства ряда продуктов на основе сахара, такие как fruitфруктовое желе, зефир, нуга, нугатин или любые другие специальности с avariety of sugars and sugar replacements to respond to dietaryразнообразием сахаров и заменителей сахара, чтобы отвечать на диетические needsпотребности * Устойчивость и этика источников шоколада * Safety issues when handling hot sugarПроблемы безопасности при обращении с горячими сахарными продуктами * Dietary and allergen information about the ingredients being usedДиетическую и аллергенную информацию о используемых ингредиентах toдля производства кондитерских изделий и шоколада, и эффективных возможностей замещения |  |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с shineблескомand “snap” that does not show signs of fat or sugar и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахара bloom * Work with dark, milk, and white chocolateРаботать с темным, молочным и белым шоколадными глазурями couvertures * Pipe, fill, layer, dip, and coat chocolates and confectionery of evenОтделывать, наполнять, наслаивать, окунать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия sizeс ровным размером и характером, используя вилки путем опускания рук forks * Produce and use ganacheЭффективно производить и использовать ганаш effectively * Презентовать кондитерские изделия и конфеты со стилем для обслуживания или продажи * Store confectionery, chocolate and chocolate ingredients andХранить кондитерские изделия, шоколад и шоколадные ингредиенты и productsпродукты для максимального увеличения срока службы и качества * Produce and use decorations appropriately including caramelizedСоответствующе производить и использовать украшения, включая карамелизированные andи засахаренные фрукты, орехи, травы и шоколадныеshapes формы Accurately produce chocolates and confectionery to specific weights * Аккуратно производить конфеты и кондитерские изделия для конкретных весов andиsizes размеров * Производить и представлять ассортимент кондитерских изделий с использованием различных навыков и ингредиентов и с учетом любых основных факторов питания * Accommodate unexpected requests and plan workУстанавливать неожиданные запросы и планировать работу соответственно * Work systematically and safely with hotРаботать систематически и безопасно с горячими продуктами |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6 | Миниатюры, индивидуальныеcakes, торты и птифуры | 13 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * + Широкий ассортимент продуктов, ингредиентов, включая информацию о диете и аллергии, техники и методы презентации миниатюр, мелкие пирожных и птифур * Types of pastries, cakes, sponges etc. and their use in the productionВиды пирожных, тортов, нахлебник и т. д. и их использование при изготовлении и представлении отдельных тортов, пирожных, миниатюр и птифур в производстве and * The use of raising agents for the production of miniatures,Использование агентов для выращивания миниатюр, индивидуальных тортов и выпечки * Specialist tools and equipment used in producing miniatures,Специализированные инструменты и оборудование, используемые при изготовлении миниатюр, отдельных тортов, и пирожных * Хранение и показ миниатюр, отдельных тортов, выпечки и petitsптифур The importance of portion control in a commercial cateringВажность контроля порции в в режиме коммерческого питания * Hand piping and preparing products when moulds are notРучное нанесение узоров и подготовка продуктов, когда шаблоны недоступны |  |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Производить acomprehensiveширокий ассортимент выпечки и использовать их соответственно, включая слойки, короткое тесто, трубочки, сладкие, и т. д. * Produce a comprehensive range of individual cakes, biscuits andПроизводить широкий ассортимент индивидуальных тортов, печенья и птифур * Produce finished products within a brief to consistent andПроизводить готовые изделия в кратчайшие сроки, чтобы обеспечить точное качество, вес и размер * Produce miniatures, individual cakes, and petits fours based onПроизводить миниатюры, индивидуальные торты и птифуры на основе sweetсладкого печенья и комбинаций торта,including: в том числе:   + Dry cakes and pastries;Сухие торты и выпечка;   + GlazedГлазированныеcakes; торты;   + Coatings;Покрытия;   + Mousses;Муссы;   + Fillings;Наполнители;   + Decorations;Украшения;   + Garnishes;Гарниры; Fruits   + Фрукты * Представлять миниатюры, индивидуальные пирожные и птифуры в соответствии со спросами рынка * Handle piping bag and tubes to produce and present individualИметь мешочек и трубочки для изготовления и подачи отдельных productsпродуктов consistentlyпоследовательно |  |
| 7 | Витрины | 14 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Влияние отображения или презентации piece * The situations where a presentation piece may beСитуации, когда презентационная часть может быть usedиспользована * The impact of the environment (exposure to heat, light, exposureВоздействие окружающей среды (воздействие тепла, света, воздействие todampness) on a presentationвлажности) на презентационную часть pieceTherange * Диапазон материалов, инструментов и техник, которые могут использоваться для изготовления презентационной части * Специфичные вопросы безопасности, связанные с работой сахара и обработкой специализированным оборудованием * How to achieve dramatic and adept results without relying onКак добиться резких и искусных результатов, не полагаясь на specialist-специализированные формы |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Креативные дизайны, которые отражают личный стиль или назначается к ним и производить элегантность с аккуратными формами и отделкой * Design presentation pieces demonstrating artistic flair, innovationПрезентовать дизайнерские части, демонстрирующие художественный талант, новаторство,whilst учитывающие потребности клиента и любые ограничения, связанные с местом или окружающей средой * Produce a chocolate presentation piece employing techniques such Производить презентацию шоколада с использованием таких техник, какpouring, moulding, cutting, piping, brushing, polishing, and литье, отливка, резка, узорчатость, чистка, полировка и modellingмоделирование chocolateшоколада Produce a presentation piece using sugar employing techniques such * Производить презентационную часть с использованием сахара, используя такие техники, как вылитый сахар, вытащенный сахар, выдувной сахар, формовой сахар пастила, nougatine, etc.нугатин и т. д. * Цветные сахарные и шоколадные кусочки * Use specialist tools for sugar and chocolate work with minimumИспользовать специальные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальными pre-готовыми формами Work effectively from a brief and set own timescales within * Эффективно работать из краткого и устанавливать собственные временные рамки в течение выделенных периодов. Производить презентационные части в заданных размерах, настраивать andи manipulate to suit changes which mayманипулировать в соответствии с изменениями, которые могутarise возникнуть |  |
| 8 | Моделирование в различных средствах: | 13 |
|  | Участнику нужно знать и понимать:   * Влияние, которое процесс моделирования и формования имеет на materialsиспользуемые материалы used * The visual impact of displays using modelled formsВизуальное воздействие дисплеев с использованием моделей * The range of materials that can be effectively used to produceДиапазон материалов, которые могут быть эффективно использованы для производства modelledсмоделированных форм * Techniques and methods of modelling, moulding, colouring,Техники и методы моделирования, литья, окраски andи представления модельных форм * Where and when modelling is effective and appropriate toГде и когда моделирование эффективно и целесообразно использовать |  |
|  | Участник должен быть в состоянии:   * Передавать гладкую форму и марципан без трещин и формы для сахарной пасты для включения темы или под-темы, назначенные им как фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д. * Visualise and make the production of any piece as requested fromВизуализировать и изготавливать любую деталь по просьбе клиента в устной или наглядной форме * Produce hand-moulded forms to correct size andПроизводить ручные формы для корректировки размера и веса * Colour modelled pieces using a variety of techniques includingЦветные модели с использованием различных техник, включая чистку воздуха, окраску, пламя и использование цветов * При необходимости эффективно использовать инструменты моделирования, такие как резцы, пресс-формы и прессы * Creative and harmonious design of figures in form andТворческий и гармоничный дизайн фигур в форме и цветовой композиции * Present stylish and co-ordinated displays ofПредставлять стильные и скоординированные дисплеи моделей * Decorate with Royal icing and chocolate to highlightУкрашать королевской глазурью и шоколадом, чтобы выделить черты * Observe extreme health and safety procedures whenСоблюдать экстремальные меры безопасности и здоровья при ручном моделировании |  |
|  | Итого | 100 |