



**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ №1.3  
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО  
СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 32 «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»  
(ДАЛЕЕ – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)**

## СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело» .....	3
Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации №1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело» .....	13
Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД №1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело» .....	26
План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело» .....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	29

## **Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело»**

Комплекты оценочной документации (КОД) №1.3 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 5 часов.

КОД №1.3 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 (Приложение).

**1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 32 «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации (Таблица 1).**

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1	<p><b>Организация и управление работой</b></p> <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 непредвиденных 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></ul>	12

- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий.
- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами.
- Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиками.
- Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования.
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.

Специалист должен уметь:

- Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков.
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам.
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику.
- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.
- Работать в рамках данной темы.
- Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям.

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
2	<p><b>Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b></p> <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 использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.</li> <li>• Причины порчи пищевых продуктов.</li> <li>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p>	8

	<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>	
3	<p><b>Торты, гато, антреме</b></p> <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> </ul>	14

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме.</li> <li>• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме.</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.</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>	
8	<p><b>Лепка из различных материалов</b></p> <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> </ul>	13

- Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
- Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно

Специалист должен уметь:

- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
- Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению
- Вручную изготовить формы нужного размера и массы
- Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы
- Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции
- Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей
- Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей
- Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.



## 2. Форма участия:

Индивидуальная

## 3. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 31,5

Таблица 2.

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
				Судейская (если это применимо)	Объективная	Общая
1	Торты, гато, антреме	В	1, 2, 3	11,0	6,5	<b>17,5</b>
2	Моделирование	С	1, 2, 8	9,0	5,0	<b>14,0</b>
<b>Итого =</b>				<b>20,0</b>	<b>11,5</b>	<b>31,5</b>

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

4.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 32 «Кондитерское дело» - 6 чел.

4.2. Минимальное количество рабочих мест составляет 5.

4.3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 3:

**Таблица 3.**

Количество постов-рабочих мест	5	5	5-10	5-10	5-10
Количество участников					
От 1 до 5	6				
От 6 до 10		6			
От 11 до 15			6		
От 16 до 20				6	
От 21 до 25					6

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

1. Оборудование, не указанное в инфраструктурном листе, предоставляющее участнику преимущественные условия, по сравнению с другими участниками.
2. Каркасные и поддерживающие конструкции при моделировании из марципана и сахарной пасты.
3. Пищевые ингредиенты, не входящие в утвержденный список сырья.

Таблица соответствия

знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции №32 «Кондитерское дело» по КОД № 1.3 профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

Уровень аттестации (промежуточная/ ГИА)	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	WSSS/модули/критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
<b>Комплект оценочной документации №1.3, продолжительность 5 час., максимально возможный балл –31.5б.</b>						
Промежуточная, ГИА	43.02.15 Поварское и кондитерское дело,	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6	33.010 Кондитер	Кондитер 4 уровень	В –торты, гато,антреме С-моделирование

	43.01.09 Повар, кондитер	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4. ПК 5.5			
	19.02.10 Технология продукции общественного	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.2 – ПК 4.4			
	19.01.07 Повар, кондитер	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 8.2- ПК 8.6			
	19.01.07 Кондитер сахаристых изделий	-	-			



**Задание для демонстрационного экзамена по комплекту  
оценочной документации №1.3 по компетенции №32  
«Кондитерское дело»  
(образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
3. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 5 ч.

## 1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

## 2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/ п	Критерий	Модуль, в котором используе тся критерий	Время на выполн ения модуля	Провер яемые раздел ы WSSS	Баллы		
					Судейска я (если это применим о)	Объек тивна я	Обща я
1	Торты, гато, антреме	В	3,0*	1, 2, 3	11,5	6,0	<b>17,5</b>
2	Моделиров ание	С	1,0*	1, 2, 8	9,0	5,0	<b>14,0</b>
<b>Итого =</b>					<b>20,5</b>	<b>11,0</b>	<b>31,5</b>

*\*Время на выполнение каждого модуля участник планирует самостоятельно с учетом времени презентации.*

*Необходимо соблюдать общее время, затраченное на выполнение всех модулей, в течение которого возможна любая очередность работ.*

**Время работы 5 ч включает:**

**15 минут** – брифинг с участниками.

**15 минут** - подготовка рабочего места.

**4 часа** – время на выполнение модулей.

**10 минут** – презентация и оценка экспертами санитарного состояния боксов по окончании работы.

**20 минут** – уборка рабочего места после оценки боксов.

### **Модули с описанием работ**

Все изделия модулей должны отражать тему «Цирк».

Тема должна визуально присутствовать во всех изделиях модулей: В, С.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы.

Участник получает все сырье, по заявке в день С-1

Участники планируют работу самостоятельно.

### **Определения**

**ВКУС:** отличимый вкус, который должен быть аутентичным по типу и сбалансированным с остальными ароматами и вкусами.

**ТЕКСТУРА:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

**ТОНКОСТЬ:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

**ЦВЕТ:** внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

**ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.

**КРЕАТИВНОСТЬ:** оригинальность, выразительность и работа воображения.

**ДИЗАЙН:** композиция, размещение и баланс всех элементов.

**ТЕМА:** представление и выполнение данной темы.

**ТЕХНИКИ:** сложность и современность различных методов/навыков

**ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ:** отношение к документации, предоставленной Организатором демонстрационного экзамена, озаглавленной Правилами Здравоохранения.

**РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

**ПОРТФОЛИО:** содержит полный набор рецептов всех изделий и эскиз фигуры из шоколада, подготовленных для демонстрационного экзамена, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

### **Модуль В «Торты, гато, антреме»**

Участники должны приготовить **два (2)** изделия (**одинаковых**) любой формы и содержания из секции «Торты, гато, антреме» в Спецификации стандартов Технического Описания.

Одно изделие должно быть подано на постаменте, согласно инфраструктурного листа (для презентации), другое – на подложке для торта (для дегустации)



Вес для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.

**Изделия должны содержать минимум 5 компонентов:**

- выпечной полуфабрикат
- покрытие поверхности
- хрустящий компонент
- мусс или креме, или ганаш
- желе (мармелад, компоте)

**Вкус изделия указан в вариативной части и озвучен Главным экспертом в день С-1.**

**Изделие для презентации:**

- должно иметь небольшой декор (из шоколада, карамели, маршмеллоу, меренги, спонжа или других кондитерских изделий) соответствующий теме.

**Вид декора указан в вариативной части и озвучен Главным экспертом в день С-1.**

**Изделие для дегустации:**

- не должно быть украшено.
- порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
- не должно содержать замороженных компонентов.
- температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал + 4 до +10С.

**Заданный вкус должен быть заметным в изделии**

**За 10 минут до начала работы участник заполняет таблицу аллергенов, представленную в Приложении 1.**

## Модуль С «Моделирование»

Участник должен изготовить две (2) фигурки одного типа в соответствии с темой.

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе).

Фигурка должна 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 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.

Подача: 2 шт. поставлены на подставку 20x20 см, согласно инфраструктурного листа.

#### **4. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ**

Таблица аллергенов представлена в Приложении 1

Перечень сырья для выполнения заданий выбирается из рекомендуемого списка продуктов Приложения 2.

Количество сырья - согласно портфолио участников.

# Приложение 1

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

<p>Яйцо</p>  <input data-bbox="767 640 828 696" type="checkbox"/>	<p>Мед</p>  <input data-bbox="1385 629 1445 685" type="checkbox"/>
<p>Шоколад</p>  <input data-bbox="754 981 815 1037" type="checkbox"/>	<p>Орех</p>  <input data-bbox="1374 1003 1434 1059" type="checkbox"/>
<p>Ягоды</p>  <input data-bbox="762 1328 823 1384" type="checkbox"/>	<p>Специи</p>  <input data-bbox="1385 1328 1445 1384" type="checkbox"/>
 <p>Цитрусовые</p> <input data-bbox="767 1585 828 1641" type="checkbox"/>	 <p>Имбирь</p> <input data-bbox="1385 1585 1445 1641" type="checkbox"/>
 <p>Молоко</p> <input data-bbox="767 1883 828 1939" type="checkbox"/>	 <p>Мука пшеничная</p> <input data-bbox="1385 1883 1445 1939" type="checkbox"/>

## Приложение 2

### Список сырья по компетенции «Кондитерское дело»

<b>Категория: сахара</b>
Сахар-песок мелкий
Сахар тростниковый коричневый
Пудра сахарная
Мед натуральный
Сироп глюкозный
Кленовый сироп
Изомальт
Инвертный сахар (тримоллин)
Декстроза
Сорбитол
Глюкоза сухая атомизированная
Глазурь сахарная белая (помада)
<b>Категория: свежие фрукты</b>
Манго
Ананас
Дыня
Груша
Киви
Бананы
Кокос
Красное яблоко
Зеленое яблоко
Гранат
Лимон
Лайм
Апельсин
Мандарин
Грейпфрут
Белый виноград
Черный виноград
Малина
Клубника
Черника
Ежевика
Красная смородина
Слива
Физалис
<b>Категория: орехи и семена</b>
Миндаль (сырой) с кожей целый
Миндаль (сырой) без кожи целый
Фисташка очищенная (сырая) зеленая несоленая

Фундук очищенный (сырой) целый
Фундук сырой измельченный
Арахис очищенный (сырой) несоленый
Грецкий орех очищенный половинки
Грецкий орех измельченный
Кедровый орех очищенный (сырой)
Пекан очищенный (сырой) целый
Кешью очищенный (сырой) целый
Мак кондитерский (семена)
Кунжут белый (семена)
Кунжут черный (семена)
Кокос измельченный высушенный (стружка кокосовая)
Мука миндальная
Пралине миндальное 50%
Пралине фундучное 50 %
Паста фисташковая
Паста фундучная
Джандуя (смесь из молочного шоколада и пасты из фундука)
<b>Категория: масла, жиры и уксус</b>
Уксус бальзамический
Белый винный уксус
Винная кислота
Оливковое масло
Арахисовое масло
Кокосовое масло
Подсолнечное масло
<b>Категория: молочные продукты</b>
Молоко цельное 3,5 %
Молоко сухое без заменителей молочного жира
Молоко цельное сгущенное с сахаром
Сливки для взбивания 33%
Сливки для взбивания 35 %
Йогурт натуральный
Масло сливочное несоленое 82,5%
Маскарпоне (сыр сливочный)
Сыр творожный Cream cheese
Сыр творожный Cremette
<b>Категория: яичные продукты</b>
Яйцо целое в скорлупе
Яйцо целое пастеризованное (меланж)
Яичный желток пастеризованный
Яичный белок пастеризованный
Альбумин (сухой яичный белок)
<b>Категория: замороженные фруктовые пюре</b>
Пюре из вишни

Пюре из черной смородины
Пюре из красной смородины
Пюре из малины
Пюре из клубники
Пюре из маракуйи
Пюре из манго
Пюре из ананасов
Пюре из абрикосов
Пюре из лайма
Пюре из юзу
Пюре из кокоса
<b>Категория: цукаты и сухофрукты</b>
Абрикос сушеный
Чернослив сушеный
Изюм
Кишмиш сушеный
Финики сушеные
Цукаты из апельсиновой корки
<b>Категория: шоколад и какао</b>
Шоколад темный 70 % (Callebaut)
Шоколад темный 54,5 % (Callebaut)
Шоколад молочный 33,6 % (Callebaut)
Шоколад белый 25,9 % (Callebaut)
Какао-порошок (Callebaut или Cacao Barry)
Какао-масло в каплях (Callebaut или Cacao Barry)
Микрио (порошок какао-масла) (Callebaut или Cacao Barry)
Какао-бобы (Callebaut или Cacao Barry)
Какао масса 100% (Callebaut или Cacao Barry)
<b>Категория: замороженные фрукты</b>
Ежевика
Черная смородина
Красная смородина
Малина
Вишня
Черешня
Ревень
Клюква
Облепиха
<b>Категория: травы</b>
Базилик свежий зеленый
Базилик свежий красный
Мята свежая
Тимьян свежий
Тимьян свежий лимонный
Розмарин свежий

Лимонная трава (лемонграсс)
<b>Категория: специи</b>
Имбирь молотый
Имбирь свежий
Цукаты из имбиря
Корица молотая
Палочки корицы
Бобы тонка
Перец розовый
Перец черный
Бадьян (анис звездчатый)
Ваниль в стручках
Мускатный орех целый
Экстракт ванили
Соль мелкая
Соль морская мелкая
<b>Категория: алкоголь</b>
Анисовый ликер (Anis, Anisette)
Амаретто (Amaretto)
Бейлис ликёр (Baileys)
Бренди
Грушевый ликер
Кальвадос
Куантро
Вино игристое белое брют (шампанское)
Гранд Марнье ликер (Grand Marnier)
Мятный ликер
Водка
Красное вино сухое
Белое вино сухое
Ром белый Бакарди ( Bacardi)
Ром темный
Виски
Коньяк
Кирш, вишневый бренди (Kirsch)
Малиновый ликер
Порт (портвейн)
<b>Категория: прочее</b>
Мука универсальная высшего сорта
Мука с содержанием белка 12%
Марципан 33%
Марципан 45%
Моделпаст (паста сахарная)
Крахмал картофельный
Крахмал кукурузный
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)



Желатин в порошке (EWALD, 180 Блум)
Разрыхлитель (порошок пекарский)
Дрожжи свежие прессованные
Дрожжи сухие
Агар-агар
Пектин желтый (яблочный или цитрусовый)
Пектин NH
Глазурь нейтральная холодная
Глазурь нейтральная горячая
Джем абрикосовый
Варенье малиновое без косточек
Вишня консервированная (коктейльная)
Кофе растворимый
Кофе в зернах жареный
Кофейный экстракт
Чай Эрл Грей
Порошок зеленого чая матча
Ассам чай
Вафельная крошка (Барри Каллебаут)
Молоко кокосовое

#### Дополнительно

Масло спрей для жарки
Фризер для охлаждения шоколада
Баллоны газовые для горелки (тип баллона уточнять)

**Примерный план работы Центра проведения  
демонстрационного экзамена по КОД №1.3 по компетенции №32  
«Кондитерское дело»**

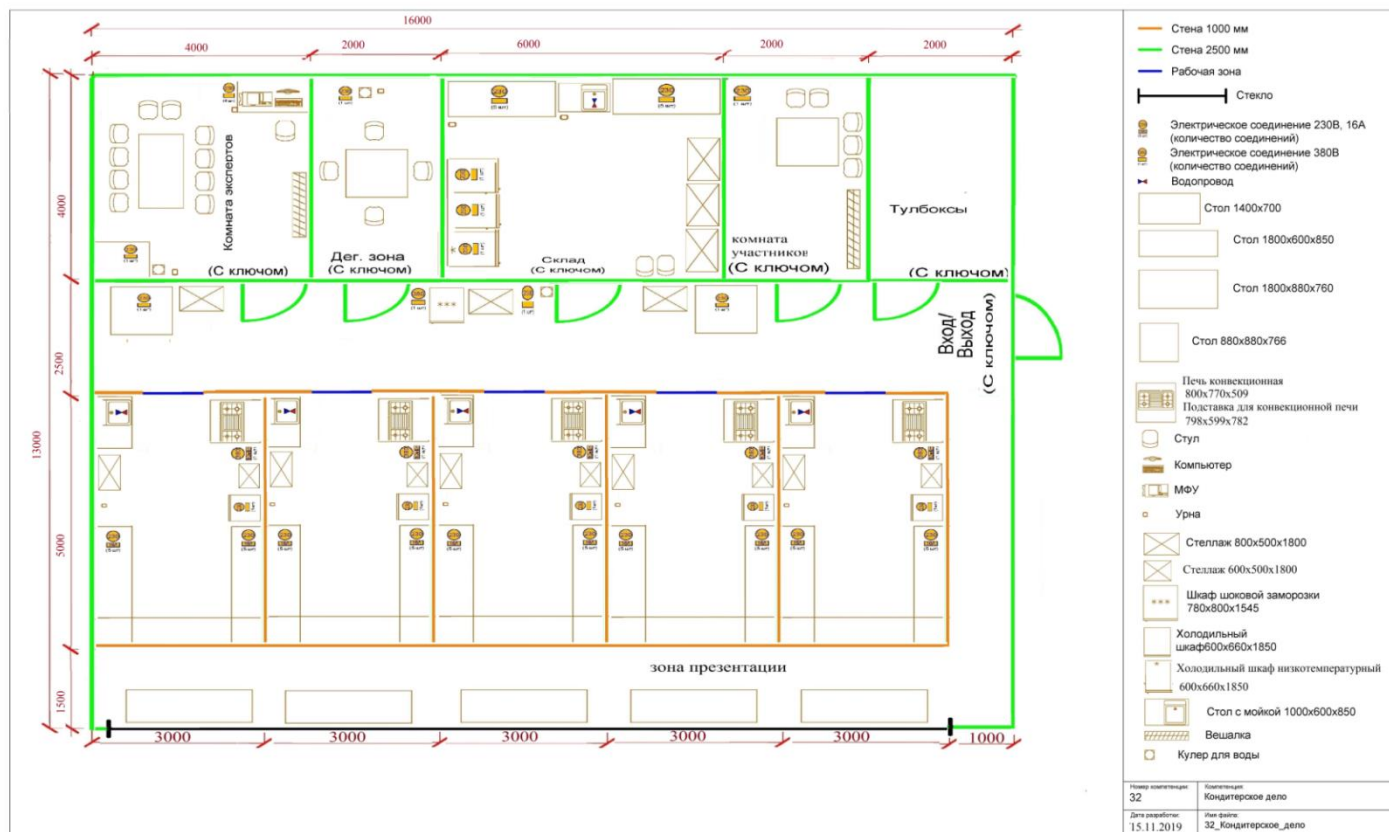
	<b>Примерное время</b>	<b>Мероприятие</b>
<b>Подготовительный день</b>	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	08:30 – 08:40	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 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Ознакомление с заданием и правилами

	11:00 – 12:00	Работа участников с технологическими картами, согласно полученного задания
День 1	08:00 – 08:30	Брифинг экспертов, участников Подготовка рабочих мест
	08:30 – 12:30	Выполнение модулей задания КОД для ЭГ1
	12:30 – 13:00	Уборка рабочего места
	13:00 – 13:30	Подготовка рабочих мест
	13:30 – 17:30	Выполнение модулей задания КОД для ЭГ2
	17:30 – 18:00	Уборка рабочего места
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

\* в плане учтена возможность работы площадки в две смены.

Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

## План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.3 по компетенции №32 «Кондитерское дело»



## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Инфраструктурный лист для КОД № 1.3.