

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
(ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»**

Малый Конюшковский пер., д.2,
Москва, Россия, 123242
ОГРН: 1207700414184; ИНН: 9703020938
т/ф: +7(495)777-97-20; info@worldskills.ru; worldskills.ru

УТВЕРЖДЕНО

Рабочей группой по вопросам
разработки оценочных материалов в
2021 году для проведения
демонстрационного экзамена
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по образовательным программам
среднего профессионального
образования

Протокол от 10.12.2021г.

№ Пр-10.12.2021-1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

Номер компетенции	32
Наименование компетенции	Кондитерское дело

5. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4-2022-2024 Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.4
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	48,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	7:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>ДА</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	

13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта
Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2 Организация и управление работой	3 Специалист должен знать:• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. • Обращение с сырьем посредством технологией производства • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур • Принципы уточненного художественного оформления готовых изделий • Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами • 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 • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита	4
1		4,5	
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей	Специалист должен знать: • Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергиях, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта	3,50

	среды	<p>продукции• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы• Причины порчи пищевых продуктов• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов• Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, притомление и обслуживание• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью• Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя• Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий</p>	
3	Торты, гаго, антреме	<p>Специалист должен знать:• Специалист должен знать и понимать:• Обширный ряд классических и современных видов тортов, гаго, антреме• Методы производства, хранения и презентации тортов, гаго, антреме• Специализированные инструменты для изготовления гаго, антреме• Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гаго, антреме• Различные ожидания и определения, связанные с тортами, пирожными, десертами• Специалист должен уметь:• Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений• Изготавливать торты, гаго и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором• Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета• Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи</p>	14,00
6	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</p>	13,00

		<p>Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии формСпециалист должен уметь:• Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению • Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров• Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:• Сухие кексы и выпечку;• Глазурованные бисквиты и выпечку;• Муссы;• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;• Декоративные элементы;• Фрукты• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</p>	
8	Лепка из различных материалов	<p>Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных формСпециалист 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</p>	13,00

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

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

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
---	------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на <u>одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

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

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

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	В Торты, гато, антреме	Торты, гато, антреме	3:00:00	1,2,3	11,00	6,50	17,50
3	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
Итого	-	-	7:00:00	-	32,00	16,00	48,00

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁴.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенно м формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенно о формата ДЭ)	Действия экспертуе мых при распреде ном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе распреде ного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняет ся при выборе дистанцион ного формата ДЭ)	Действия экспертуе мых при дистанцион ном формате ДЭ (Заполняетс я при выборе дистанцион ного формата ДЭ)
1 Подготовительны й (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационн о экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	не предусмотрено	не предусмотр ено	не предусмотр ено	не предусмотр ено

⁴ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. 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.

Подготовительный (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка, распределение рабочих мест	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников и экспертов по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	17:00:00	3:00:00	Выполнение задания модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:50:00	17:00:00	0:10:00	Презентация модулей А, В, С	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено

День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов. Подписание итоговых протоколов.	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено	не предусмотрено
-------------	----------	----------	---------	---	------------------	------------------	------------------	------------------

8. Необходимые приложения

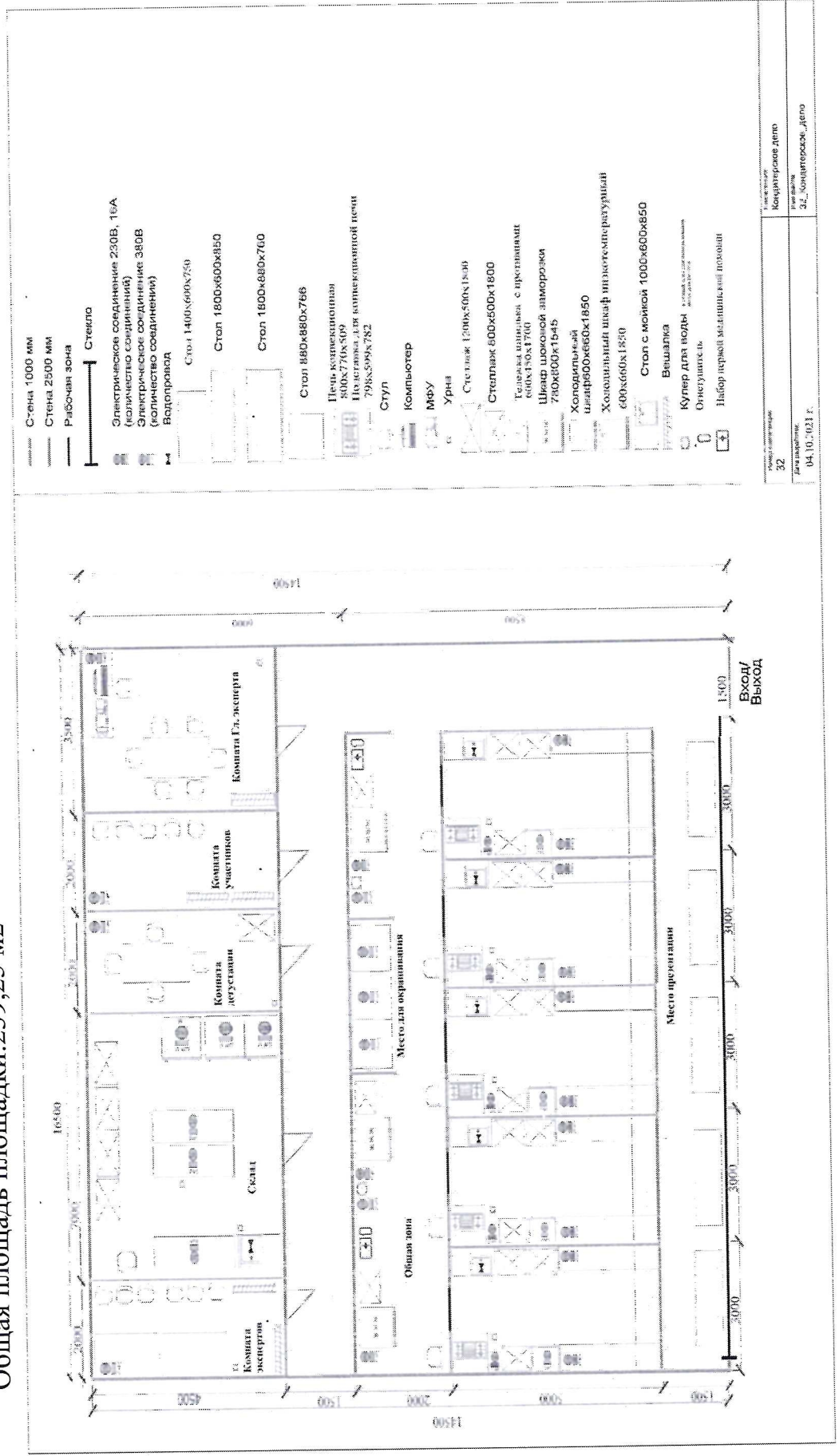
Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

**План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс
Россия (очный)**

**Формат проведения ДЭ: очный
Общая площадь площадки: 239,25 м²**



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.4.

Описание задания

У участников есть 7 часов для изготовления изделий модулей А, В, С

- Все изделия должны соответствовать теме «Искусство»
- Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать в изделиях модулей А, В, С
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;
- ✓ должен заполнить таблицу аллергенов (приложение).

Описание модуля 1:

Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные и птифуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа.

Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30*40*1,5 см. в количестве 10 шт

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- **Тип изделия**
- **Вес изделия**
- **Вкус изделия**

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

Описание модуля 2:

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 1 изделие (ТОРТ/АНТРЕМЕ) любой формы и содержания.

Изделие должно сочетать минимум 3 компонента.

Изделие должно быть покрыто снаружи (гляссаж, велюр, крем)

Изделие должно иметь вес 800 г. – 1200 г.

Изделие в момент презентации не должно содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации.

Допустимый интервал +4 до +10С.

Украшения остаются на выбор участника (карамель или шоколад) и должны отражать тему «Искусство».

Изделие для презентации подается на акриловой подставке 30*30*1,5 см.

– Вид изделия

– Вкус изделия

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

Описание модуля 3:

Модуль С: Лепка из различных материалов

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

Каждая 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.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20*20*1,5 см.

Необходимые приложения

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

