

# СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLD SKILLS

Компетенция 32

Кондитерское дело





# 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



	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Основные принципы, используемые в точном комбинировании ингредиентов для достижения оптимальных результатов и устранения неполадок, когда результаты не такие, как планировались</li><li>• Обработку сырья с помощью техник производства</li><li>• Ассортимент ингредиентов, используемые в кондитерских изделиях, включая сезоны, наличие, стоимость, хранение и использование</li><li>• Цветные приложения, вкусовые сочетания и координация текстуры</li><li>• Утонченность и художественная оценка в отделке продуктов</li><li>• Важность минимизации отходов и устойчивости и уважения ко всем ингредиентам</li><li>• Важность эффективной командной работы и эффективной коммуникации внутри команды и с клиентами</li><li>• Ответную реакцию на непредвиденные ситуации и требования</li><li>• Планирование своевременного управления</li></ul>	
	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Проверять и готовить инструменты и оборудование, чтобы максимизировать рабочий поток и эффективность, расставлять приоритеты и планировать работу эффективно для работы в данное время</li><li>• Выражать уважение к сырью и законченным товарам</li><li>• Эффективно использовать ингредиенты и минимизировать отходы</li><li>• Предварительно заказывать товары и материалы для запланированной работы</li><li>• Демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы</li><li>• Работать в рамках данной темы</li><li>• Следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений</li><li>• Создавать портфолио для клиентов, который включает изображения продуктов и методы приготовления и презентации с провидческим заявлением, если запрошено</li><li>• Профессионально и эффективно реагировать на неожиданные ситуации и запросы</li><li>• Формулировать и заменять другие ингредиенты для преодоления непредвиденного дефицита</li><li>• Эффективно коммуницировать с коллегами, командами и клиентами</li></ul>	
2	Гигиена пищевых продуктов и здоровье (включая диетические), безопасность и окружающая среда	10
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Требования к здоровью, включая диетические и аллергены, безопасности и окружающей среде, гигиене пищевых продуктов и законодательству, касающиеся производства, отображения и продажи продуктов</li><li>• Законодательство и передовая практика, касающиеся использования и ухода за специальными инструментами и оборудованием, и безопасными методами работы</li><li>• Причины ухудшения еды</li><li>• Показатели качества для свежих, консервированных и сухих товаров</li></ul>	



	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Работать гигиенично, принимая ответственность за правила хранения пищи, готовки, приготовления и обращения</li><li>• Обращать внимание на личную чистоту и внешний вид в любое время</li><li>• Соблюдать все меры безопасности и требования в отношении информации о диете и аллергии</li><li>• Готовить точные меню и учесть обязательные декларации, такие как информация о диете и аллергии</li><li>• Готовить точные меню и учитывать обязательные декларации, такие как информация о диете и аллергии</li><li>• Обеспечивать, чтобы все рабочие зоны и оборудование очищаются по самым высоким стандартам</li><li>• Безопасно работать и соблюдать правила предотвращения несчастного случая</li><li>• Безопасно использовать инструменты и оборудование и в пределах инструкций производителя</li><li>• Безопасно и гигиенично хранить все товары и приготовленные продукты</li></ul>	
--	--	--



3	Торты, пироги и дополнительные блюда:	14
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Полный ассортимент тортов, пирогов и дополнительных блюд, классических и современных</li><li>• Методы производства, хранения и презентации тортов, пирогов и дополнительных блюд</li><li>• Специализированные инструменты, используемые при производстве тортов, пирогов и дополнительных продуктов</li><li>• Ассортимент ингредиентов, используемые в производстве тортов, пирогов и дополнительных блюд</li><li>• Расхождение в международных обычаях и практиках, и диетических соображениях</li></ul>	
	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Производить широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений</li><li>• Придумывать и заканчивать полный ассортимент пирогов, демонстрирующих чутье и новаторство</li><li>• Эффективно создавать широкий спектр дополнительных продуктов, включающих такие слои, как нахлебник, бисквит, крема, заварные кремы, ганаш, желе, муссы, фрукты и т. д.</li><li>• Производить торты, пироги и дополнительные продукты до высокого качества по вкусу с соответствующими комбинациями, текстурой, презентацией и украшением</li><li>• Убеждаться, что дрожжевые продукты плотные и точного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание контроль порции и затрат и минимизируя отходы</li><li>• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета</li><li>• Предоставлять торты, пироги и дополнительные продукты, чтобы максимально привлечь внимание и быть подходящим для случая, окружающей среды и стиля обслуживания</li></ul>	
4	Горячие, холодные и замороженные десерты	13
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Широкий спектр классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, включая методы производства, ингредиенты, альтернативные презентации и затраты на производство</li><li>• Аллергические и диетические ограничения</li><li>• Ассортимент ингредиентов, используемые для производства горячих, холодных и замороженных десертов, сезонов хранения, наличия и затрат</li><li>• Как горячие, холодные и замороженные десерты могут быть представлены и поданы в пределах условий и случаев, чтобы отражать традиционные/классические и современные тенденции</li><li>• Использование и воздействие возбудителей, включая дрожжи, порошок для выпечки, яичные белки и любые инновационные, современные товары</li><li>• Диапазон и объем горячих, холодных и замороженных десертных продуктов</li><li>• Управление отходами при производстве и обслуживании горячих, холодных и замороженных десертов</li></ul>	



	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Производить полный ассортимент горячих, холодных и ледяных десертов с неизменно высоким стандартом с или без аллергенами и другими диетическими соображениями</li><li>• Презентовать позолоченные десерты, которые являются чистыми, соответствующе приправлены и текстурированы, хорошо скоординированы и новаторски и сбалансированы</li><li>• Презентовать десерты для обслуживания для ряда окружений и случаев, такие как концепции уличной еды, буфеты, банкеты и изысканные блюда</li><li>• Производить горячие, холодные и замороженные десерты в ограниченных временных рамках и в соответствии с неизменным высоким стандартом</li><li>• Следовать инструкциям, рецептам и спецификациям блюд, чтобы спонтанно производить десерты, применяя предыдущий опыт и знания</li><li>• Реагировать на недостатки ингредиентов или изменения и соответственно дополнять</li><li>• Помнить о чрезмерном производстве и о том, как использовать избыток с другими продуктами</li><li>• Выстраивать методы, которые выполнимы для доступного оборудования</li></ul>	
5	Кондитерские изделия и шоколад	13
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ассортимент шоколадных и кондитерских изделий</li><li>• Методы закаливания шоколадной глазури ручными техниками</li><li>• Типы, качества и использование различной шоколадной глазури и шоколадных изделий</li><li>• Принцип производства ряда продуктов на основе сахара, такие как фруктовое желе, зефир, нуга, нугатин или любые другие специальности с разнообразием сахаров и заменителей сахара, чтобы отвечать на диетические потребности</li><li>• Устойчивость и этика источников шоколада</li><li>• Проблемы безопасности при обращении с горячими сахарными продуктами</li><li>• Диетическую и аллергенную информацию о используемых ингредиентах для производства кондитерских изделий и шоколада, и эффективных возможностей замещения</li></ul>	



	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Смягчать шоколадные глазури, чтобы получить продукт с блеском и «треском», который не показывает признаков жира или цветения сахара</li><li>• Работать с темным, молочным и белым шоколадными глазуриями</li><li>• Отделять, наполнять, наслаивать, окунать, покрывать шоколадки и кондитерские изделия с ровным размером и характером, используя вилки путем опускания рук</li><li>• Эффективно производить и использовать ганаш</li><li>• Презентовать кондитерские изделия и конфеты со стилем для обслуживания или продажи</li><li>• Хранить кондитерские изделия, шоколад и шоколадные ингредиенты и продукты для максимального увеличения срока службы и качества</li><li>• Соответственно производить и использовать украшения, включая карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы и шоколадные формы</li><li>• Аккуратно производить конфеты и кондитерские изделия для конкретных весов и размеров</li><li>• Производить и представлять ассортимент кондитерских изделий с использованием различных навыков и ингредиентов и с учетом любых основных факторов питания</li><li>• Устанавливать неожиданные запросы и планировать работу соответственно</li><li>• Работать систематически и безопасно с горячими продуктами</li></ul>	
--	---	--





6	Миниатюры, индивидуальные торты и птифуры	13
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Широкий ассортимент продуктов, ингредиентов, включая информацию о диете и аллергии, техники и методы презентации миниатюр, мелкие пирожных и птифур</li><li>• Виды пирожных, тортов, нахлебник и т. д. и их использование при изготовлении и представлении отдельных тортов, пирожных, миниатюр и птифур в производстве</li><li>• Использование агентов для выращивания миниатюр, индивидуальных тортов и выпечки</li><li>• Специализированные инструменты и оборудование, используемые при изготовлении миниатюр, отдельных тортов, и пирожных</li><li>• Хранение и показ миниатюр, отдельных тортов, выпечки и птифур</li><li>• Важность контроля порции в в режиме коммерческого питания</li><li>• Ручное нанесение узоров и подготовка продуктов, когда шаблоны недоступны</li></ul>	
	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Производить широкий ассортимент выпечки и использовать их соответственно, включая слойки, короткое тесто, трубочки, сладкие, и т. д.</li><li>• Производить широкий ассортимент индивидуальных тортов, печенья и птифур</li><li>• Производить готовые изделия в кратчайшие сроки, чтобы обеспечить точное качество, вес и размер</li><li>• Производить миниатюры, индивидуальные торты и птифуры на основе сладкого печенья и комбинаций торта, в том числе:<ul style="list-style-type: none"><li>• Сухие торты и выпечка;</li><li>• Глазированные торты;</li><li>• Покрытия;</li><li>• Муссы;</li><li>• Наполнители;</li><li>• Украшения;</li><li>• Гарниры;</li><li>• Фрукты</li></ul></li><li>• Представлять миниатюры, индивидуальные пирожные и птифуры в соответствии со спросами рынка</li><li>• Иметь мешочек и трубочки для изготовления и подачи отдельных продуктов последовательно</li></ul>	
7	Витрины	14
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Влияние отображения или презентации</li><li>• Ситуации, когда презентационная часть может быть использована</li><li>• Воздействие окружающей среды (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на презентационную часть</li><li>• Диапазон материалов, инструментов и техник, которые могут использоваться для изготовления презентационной части</li><li>• Специфичные вопросы безопасности, связанные с работой сахара и обработкой специализированным оборудованием</li><li>• Как добиться резких и искусных результатов, не полагаясь на специализированные формы</li></ul>	





	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Креативные дизайны, которые отражают личный стиль или назначается к ним и производить элегантность с аккуратными формами и отделкой</li><li>• Презентовать дизайнерские части, демонстрирующие художественный талант, новаторство, учитывающие потребности клиента и любые ограничения, связанные с местом или окружающей средой</li><li>• Производить презентацию шоколада с использованием таких техник, как литье, отливка, резка, узорчатость, чистка, полировка и моделирование шоколада</li><li>• Производить презентационную часть с использованием сахара, используя такие техники, как вылитый сахар, вытащенный сахар, выдувной сахар, формовой сахар пастила, нугатин и т. д.</li><li>• Цветные сахарные и шоколадные кусочки</li><li>• Использовать специальные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальными готовыми формами</li><li>• Эффективно работать из краткого и устанавливать собственные временные рамки в течение выделенных периодов. Производить презентационные части в заданных размерах, настраивать и манипулировать в соответствии с изменениями, которые могут возникнуть</li></ul>	
8	Моделирование в различных средствах:	13
	<p>Участнику нужно знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Влияние, которое процесс моделирования и формования имеет на используемые материалы</li><li>• Визуальное воздействие дисплеев с использованием моделей</li><li>• Диапазон материалов, которые могут быть эффективно использованы для производства смоделированных форм</li><li>• Техники и методы моделирования, литья, окраски и представления модельных форм</li><li>• Где и когда моделирование эффективно и целесообразно использовать</li></ul>	
	<p>Участник должен быть в состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Визуализировать и изготавливать любую деталь по просьбе клиента в устной или наглядной форме</li><li>• Производить ручные формы для корректировки размера и веса</li><li>• Цветные модели с использованием различных техник, включая чистку воздуха, окраску, пламя и использование цветов</li><li>• При необходимости эффективно использовать инструменты моделирования, такие как резцы, пресс-формы и прессы</li><li>• Творческий и гармоничный дизайн фигур в форме и цветовой композиции</li><li>• Представлять стильные и скоординированные дисплеи моделей</li><li>• Украшать королевской глазурью и шоколадом, чтобы выделить черты</li><li>• Соблюдать экстремальные меры безопасности и здоровья при ручном моделировании</li></ul>	
	Итого	100