ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2026 г.

Республика Калмыкия

(субъект РФ)

2026 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ 5
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 5
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело» 5
1.3. Требования к схеме оценки 11
1.4. Спецификация оценки компетенции 11
1.5. Содержание конкурсного задания 14
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 14
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив) 15
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 20
2.1. Личный инструмент конкурсанта 24
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 24
3. Приложения 25

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. **Торт «ОПЕРА»** – это французский бисквитный торт, состоящий из бисквитного полуфабриката «Джоконда», пропитанного кофейным сиропом с ромом или коньяком, масляного кофейного крема, ганаша из черного шоколада 70% и шоколадной зеркальной глазури. Торт прямоугольный, низкий (максимальная его высота 3,5 см).

2. **Пирог Бакский –** приложение №7

3. **Крем Сабайон -** крем с добавлением вина или шампанского (может быть приготовлен без алкоголя).

4. **Печенье Мадлен -** печенье небольшого размера, обычно в форме морских гребешков.

5. **Шоколадные батончики (корпусные) –** изделия, изготовленные из шоколада с начинкой, с использованием поликарбонатных форм.

6. **Нуга** – кондитерское изделие, изготавливаемое из сахара или мёда и измельчённых либо цельных жареных орехов. Для придания нуге различных вкусов и ароматических оттенков, изделие так же может быть фруктовым, шоколадным и т.п.

7. **Фигура из шоколада для презентации** — это изделие, созданное путём придания формы расплавленному шоколаду вручную или с помощью инструментов и приспособлений**.** Благодаря пластичности шоколада он позволяет создавать трёхмерные объекты, например, объёмные фигуры, цветы, абстрактные композиции и тому подобное.

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

9. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства конкурсанта.

10. **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).

11. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.

12. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.

13. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.

14. **Тема:** представление и выполнение данной темы: **«Сказки А.С. Пушкина**» в модулях: Б (задание 2), **Д, Е.**

15. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.

16. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.

17. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

18. **Портфолио:** Количество портфолио – 1 шт.

Рабочее портфолио - для пользования конкурсантом во время выполнения конкурсного задания (рабочие рецептуры, копия заявки на сырьё, список личных инструментов, алгоритм работы).

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Общие сведения о требованиях компетенции

Требования компетенции (ТК) «Кондитерское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов/рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Кондитерское дело»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений, знаний и профессиональных трудовых функций специалиста (*из ФГОС/ПС/ЕТКС*) базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

Таблица 1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	**Организация работы, документация и программное обеспечение**	8
	Специалист должен знать и понимать: - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система	

	ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий); - специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; - правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); - правила составления заявок на продукты и расходные материалы; - нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах.	
	Специалист должен уметь: - выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; - оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой	

	продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; - составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; - своевременно предоставлять отчётную документацию; - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов.	
2	**Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария**	9
	Специалист должен знать и понимать: - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); - необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; - правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации органических и неорганических отходов.	
	Специалист должен уметь: - соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - соблюдать правила личной гигиены кондитера; - применять и хранить чистящие, моющие и	

	дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; - соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; - определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; - соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; - использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал.	
3	**Оборудование, инвентарь, ресурсы**	3
	Специалист должен знать и понимать: - виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; - виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; - принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; - нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса.	
	Специалист должен уметь: - подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; - рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; - использовать оборудование в соответствие с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением.	
4	**Расходные материалы и сырьё**	3
	Специалист должен знать и понимать: - виды, товароведные характеристики, назначение	

	основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - условия хранения и способы применения сырья; - методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов; - способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; - способы взаимозаменяемости продуктов; - основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; - способы минимизации количества отходов; - способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; - способы и правила упаковки готовой продукции.	
	Специалист должен уметь: - уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; - сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов; - владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности.	
5	**Технология производства и изготовления кондитерских изделий**	**77**
	Специалист должен знать и понимать: - классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных из	

	различных материалов для моделирования; - технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - общеизвестные мировые кондитерские, шоколадные и сахаристые изделия.	
	Специалист должен уметь: - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы; - изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных, миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе; - изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели; - изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, гранит, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли; - изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний; - изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний; - изготавливать виды декора в различных техниках в соответствие с современными тенденциями; - работать профессионально, креативно и творчески; - работать в рамках заданной темы; - презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и	

	сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования.	

1.3. Требования к схеме оценки

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице 2.

Таблица 2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль								**Итого баллов за раздел Требований компетенции**
Разделы Требований компетенции		**А**	**Б**	**В**	**Г**	**Д**	**Е**	
	1	6	1	0,25	0,25	0,25	0,25	8
	2	9	0	0	0	0	0	9
	3	3	0	0	0	0	0	3
	4	3	0	0	0	0	0	3
	5	6,00	35,00	8,75	8,75	8,75	9,75	77
Итого баллов за критерий/модуль		27	36	9	9	9	10	**100**

1.4. Спецификация оценки компетенции

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице 3

Таблица 3

Оценка конкурсного задания

Критерий		**Методика проверки навыков в критерии**
А	**Работа**	Измеримые аспекты: - наличие заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа; - использование оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением; - содержание всех рабочих поверхностей и

		оборудования в чистоте, по самым высоким стандартам; - соблюдение правил деления органических и не органических отходов; - сдача бокса в первоначальном состоянии, с учетом инвентаризации; Оценка судей: - подготовка и организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - последовательное ведение технологического процесса; - санитария и гигиена; - техника безопасности, охрана труда, противопожарная безопасность.
Б	**Мучные кондитерские изделия**	Измеримые аспекты: - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. Оценка судей: - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля; - сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля; - демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля; - гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.
В	**Кондитерские изделия**	Измеримые аспекты: - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; Оценка судей: - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;

		- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.
Г	**Шоколад**	Измеримые аспекты: - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий Оценка судей: - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия; - сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты; - гармония всех элементов, визуальное впечатление.
Д	**Моделирование из различных материалов**	Измеримые аспекты: - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий. Оценка судей: - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.
Е	**Презентационный образец**	Измеримые аспекты: - размеры презентационного продукта; - время выполнения; - использование заявленного материала. Оценка судей: - визуальное впечатление; - гармоничное сочетание всех элементов; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник.

1.5. Содержание конкурсного задания

Общая продолжительность Конкурсного задания[1]: **15 часов**

[1] *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.*

Количество конкурсных дней: **3 дня**

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из **6 модулей (А, Б, В, Г, Д, Е),** включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 5 модулей **(А, Б, Г, Д, Е)**, и вариативную часть – 1 модуль **(В)**. Общее количество баллов конкурсного задания по всем модулям составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов. Вариативная часть может подвергаться изменениям, в зависимости от потребностей региона в технологиях и специалистах.

В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный(е) модуль(и) формируется(ются) регионом самостоятельно под запрос работодателя. Исключать вариативную часть из конкурсного задания запрещается. Допускается объединение вариативных модулей, однако общее время, отведенное на выполнение вариативного(ых) модуля(ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не изменяются (Приложение 2. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)

Заказанное сырьё конкурсант получает в подготовительный день Д- 1

Планирование рабочего процесса - на усмотрение конкурсанта!

Модуль А. Работа *(инвариант)*

Модуль выполняется ежедневно ***– Д1 (6 часов), Д2 6 часов), Д3 (3 часа)***

Подготовка и организация рабочего места, планирование работы, ведение технологического процесса, с учетом соблюдения правил техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены.

Планирование времени для выполнения заданий - на усмотрение конкурсанта!

Модуль Б. Мучные кондитерские изделия *(инвариант)*

Модуль состоит из нескольких заданий, которые выполняются в дни Д1- Д3

Задание 1 – Десерт крем Сабайон с печеньем Мадлен **(день Д3)**

Конкурсант должен изготовить ***Десерт Крем Сабайон с печеньем Мадлен в количестве 4 порции***

- Рецептура на выбор конкурсанта;
- В качестве гарнира подается печенье Мадлен, рецептура, дизайн, техника изготовления на выбор конкурсанта;
- В качестве основы для крема необязательно выбирать алкогольные напитки;

Презентация:

Десерты подаются в стеклянной креманке конкурсанта с салфеткой долис, на подстановочной тарелке (прямоугольная из ИЛ);

Задание 2 – Торт «Опера» **(день Д1)**

Конкурсант должен изготовить торт «Опера», с декором из шоколада, отражающим тему **«сказки А.С. Пушкина»,** в количестве 1 штука.

- обязательные компоненты:
  - **Бисквит «Джоконда»;**
  - **Французский сливочный крем**;
- рецептура изделия на выбор конкурсанта;
- вес торта (с декором) от 1000 г.;
- Торт оформляется на подложке конкурсанта, соответствующего размеру изделия и выставляется на акриловую подставку, предоставленную организаторами (при оценке взвешивается с подложкой);
- На дегустацию изделие будет взято с презентационного стола.

Презентация:

Торт на подложке конкурсанта подаётся на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Крем должен быть подан в количестве 30 г для дегустации, в посуде организатора (креманка ромб - пластик)

Задание 3 – Пирог Бакский (приложение №7) **(день Д1)**

Конкурсант должен приготовить пирог **Бакский** в количестве 2 штук (состав, технология приготовления смотреть приложение №7).

- Масса изделия - от 300 г.
- Диаметр изделия – от 14 см.

Презентация:

- Изделия подаются на двух блюдах, предоставленных организаторами, на презентационном столе;

- для дегустации изделие будет взято с презентационного стола.

Задание 4 – Пирожные на основе бисквитного полуфабриката (**день Д2)**

Конкурсант должен изготовить пирожные **бисквитные в** количестве 10 штук.

- Состав, дизайн, техника изготовления на выбор и по рецептуре конкурсанта;
- Изделия должны быть одинакового размера;
- Вес изделий от 60 грамм;
- Допустимая погрешность в весе изделий до 3 граммов;
- Декорирование изделий – на выбор и по желанию конкурсанта;
- Обязательные компоненты:
  - выпечной полуфабрикат – бисквит;

Сложность будет оценена **при качественном выполнении задания.**

Презентация:

Пирожные подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

Для дегустации изделия будут отобранным случайным образом.

Модуль В. Кондитерские изделия *(вариатив)* (день Д2)

***Задание 1* – Кондитерские изделия**

Конкурсант должен изготовить кондитерское изделие на выбор региона:

Нуга ореховая – в количестве **10 штук одинаковой формы**.

- нарезка должна быть выполнена ручным способом с помощью ножа;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- форма изделия – на выбор конкурсанта.

Презентация:

Изделия подаются 10 штук на тарелке, предоставленной организаторами, на презентационном столе;

Для дегустации изделия будут отобранным случайным образом.

Модуль Г. Шоколад *(инвариант)* (день Д2)

***Задание 1* – Шоколад**

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет – шоколадные батончики в** количестве **10 штук.**

- техника изготовления – **корпусные;**
- количество **начинок – 2 (две), контрастной текстуры;**
- вес 1 батончика **от 20 граммов**;
- погрешность в весе 1-2 грамма;
- нельзя использовать готовые переводные листы.

Презентация:

Шоколадные батончики **(10 штук)** подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. **в композиции с фигурой из шоколада модуль Е**;

Для дегустации изделия будут отобранным случайным образом.

Модуль Д. Моделирование из различных материалов *(инвариант)* (день Д3)

Задание 1 – Моделирование

Конкурсант, используя сахарную пасту и/или марципан (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – **2 фигурки**, которые должны отражать тему «**сказки А.С. Пушкина».**

- каждая фигурка должна весить **60 - 80 граммов**;
- каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными **по весу, форме и цвету**;
- способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);

- **техники изготовления** (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- **техники окрашивания** могут включать: окрашивание пасты, роспись, сухая тонировка;
- допускается использование королевской глазури;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования;

Запрещается:

- использование молдов, вайнеров, экструдера;
- покрытие шоколадом и масло-какао;
- подплавление;
- использовать пищевой лак и пищевые фломастеры;
- использование кандурина в любой технике.

Презентация:

Фигурки подаются на акриловой подставке 20х20х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Модуль Е. Презентационный образец *(инвариант)* (день Д2)

Задание 1 – Презентационный образец

Конкурсант должен изготовить презентационный образец в виде **шоколадной фигуры для подачи шоколадных батончиков**

- **обязательное** использование **не менее 3-х техник** работы с шоколадом.
- Количество используемого шоколада **- не более 1 кг**
- Использование шоколада **не менее 2-х видов**
- Фигура должна соответствовать теме **«сказки А.С. Пушкина».**

Презентация:

Фигура и шоколадные батончики подаются на акриловой подставке 30х40х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ[2]

Заказ сырья

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 3 недели до начала соревнований по форме (смотреть приложение №6).

При составлении заявки ***рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.***

Последующие изменения в заявке ведут к обнулению аспекта «Заявка сырья»

Конкурсант **получает и проверяет (по качеству и количеству) всё сырьё по заявке в подготовительный день Д-1**, *(развешивание сырья, для работы в этот день, запрещается)*

Запрещено использование сырья и продуктов, неуказанных в списке продуктов инфраструктурного листа.

Подготовка рабочего места и ящик с инструментами

В подготовительный день жеребьёвка номеров рабочих мест проводится в ЦСО (цифровая система оценивания), конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Исключение - шоколад и окрашенное какао-масло могут быть помещены в ванну для растапливания шоколада накануне соревновательного дня.

---

[2] *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.*

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение экспертного сообщества и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом ***на подготовку оборудования, инвентаря, инструментов и организацию рабочих мест.***

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется до 30 минут для заключительной уборки рабочего места.

В последний день работы конкурсант должен сдать бокс в первоначальном виде (оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе, инвентарь, инструменты должны расположены тех же местах как до начала работы).

Фото и видео съёмка

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места конкурсанта, подносить аппаратуру к конкурсанту ближе 1 метра.

! Обязательная фотофиксация руководителем группы при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

! Запрещена фотофиксация экспертами **судейской** оценки работы на площадке.

Штрафные санкции

Штрафные санкции могут быть применены к конкурсанту в случае:

- дополнительного заказа сырья, но при условии наличии на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
- эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата будет отстранен от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

Презентация готовых изделий

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

! После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

! Изделия модуля Г (Шоколад) отбраковываются конкурсантом, в случае нарушения целостности корпуса – изделия не выставляются на презентацию и не оцениваются. В случае, если изделия поданы без отбраковки, модуль оцениваться не будет.

Особые требования к конкурсантам

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾;
- Брюки - белого цвета;
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва;
- **В день работы с шоколадом допускается использование тёмного фартука;**

- **<u>Переодевание фартука на рабочем месте запрещено!</u>**
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

Особые требования к экспертам

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники **должны пройти чемпионат экспертов (тестирование + практическая часть**), на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы.

Оценивание конкурсанта экспертом - наставником не допускается. Исключение составляют измеримые аспекты.

- Наличие официальной и(или) признанной квалификации.
- Производственный и(или) практический опыт в представляемой области.
- Знание нормативных документов Чемпионата.
- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее ¾.
- Брюки – тёмного цвета.
- Фартук длинный – белого цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

- Пищевые красители водо- и жиро - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- Инструменты, молды, формы, трафареты для работы с шоколадом;
- Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой;
- Индивидуальные кондитерские насадки;
- Индивидуальные формы для десертов;
- Перчатки для работы с шоколадом;
- Перчатки одноразовые **по размеру руки** конкурсанта;
- Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- Лопатки силиконовые;
- Ложки (используемые при развесе сырья)
- Спирт для обработки мраморной доски

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Не указанные в пункте 2.1.
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующее позиции ИЛ.
- Все пищевые ингредиенты
- Запрещено использование одноразовой пластиковой посуды!
- Запрещено использование стекла!

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Инструкция по охране труда по компетенции «Кондитерское дело»

Приложение №4. Чек-лист компетенции

Приложение №5 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 6 Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение № 7 Рекомендации по приготовлению пирога «Бакский»

Приложение №5

Расписание работы площадки и презентации изделий

Подготовительный день участников и экспертов				
		Действия	**Время презентации**	**Уборка, обсуждение Участник/Эксперт**
Конкурсный день Д 1 (инвариант\вариатив) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	**Модуль А. Работа** **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия** ***Задание 2*** – Торт «Опера» ***Задание 3***- Пирог «Бакский»	**15:50 - 16:00**	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д 2 (инвариант) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	**Модуль А. Работа** **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия** ***Задание 4-*** Пирожные бисквитные **Модуль В – Кондитерские изделия -** Нуга **Модуль Г – Шоколад -** конфеты - шоколадные батончики **Модуль Е – Презентационный образец –** фигура из шоколада	**15:50 - 16:00**	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д 3 (ивариант) Соревновательный день –3 часа				
	9:00 – 12:00 Обед: 12:00 - 13:00	**Модуль А. Работа** **Модуль Б – Мучные кондитерские изделия** ***Задание 1*** - Десерт крем Сабайон с печеньем Мадлен **Модуль Д – Моделирование** Фигурки из сахарной пасты	**11:50 - 12:00**	12:00 -12:30 осмотр бокса после работы (оценка) 12:30 - 13:00 Уборка рабочих мест **Сдача рабочего места в первоначальном состоянии** (оценка).

Приложение №6

Форма заявки на сырье. Список продуктов.

Форму не менять!

Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!

Заполнять строго по единицам измерения!

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника: **Эл. почта:** **№ телефона:**
ФИО участника:

Наименование сырья	Ед. изм.	Всего
Категория: сахара		
Сахар - мелкокристаллический	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримолин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Банан	шт	

Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный от скорлупы	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый очищенный от скорлупы	кг	
Грецкий орех очищенный от скорлупы	кг	
Орех пекан целый очищенный от скорлупы	кг	
Кедровый орех очищенный от скорлупы	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг	
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Уксус столовый 9%	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		

Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг	
Сгущённое молоко вареное 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сметана 25–30%	кг	
Сливки 20 %	кг	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре абрикос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре мандарин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре ананас (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре персик (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре кокос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре лайм (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре юдзу (Agrobar) или аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	

Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Базилик зеленый свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: пряности, специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Кора коричного дерева (молотая)	кг	
Кора коричного дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	

Перец черный горшком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Ванильная паста	кг	
Мускатный орех целый	шт	
Лаванда сушеная	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль «Fleur de sel»	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л	
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л	
Ликер "Limoncello" или аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados" или аналог	л	
Ликер "Cointreau" или аналог	л	
Ликер "Amaretto" или аналог	л	
Ликер "Baileys" или аналог	л	
Ликер "Malibu" или аналог	л	
Ликер "Blue Curacao" или аналог	л	
Ликер "Grand Marnier" или аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое	л	
Кирш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 55%	кг	
Мастика "Model Paste" platinum (для моделирования) или аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг	
Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог	кг	
Пектин NH	кг	

Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Сода питьевая	кг	
Кокосовое молоко "Aroi-D" или аналог	л	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

Приложение №7

Баскский пирог с ванильным кремом

Баскский пирог с ванильным кремом. Происхождение баскского пирога, Euskal pastela, или etxeko biskotxat, по мнению экспертов, восходит к XVII и XVIII векам, в баскско-французском городе Камбо-ле-Бен, в регионе Лапурди. Хотя его происхождение не совсем ясно, в этом городе были найдены тексты того времени с рецептами, в которых упоминается десерт, очень похожий на баскский пирог.

В XVIII веке путешественники, которые там проезжали, любили есть этот пирог, но им было довольно сложно правильно произнести и запомнить название пирога, поэтому они называли его «Баскским пирогом» или «gateau Basque». В XVII веке баскский пирог готовили только из кукурузной муки и масла, а позже его стали готовить из других видов муки и фруктовой начинки. Позже, в конце 19 века, начали появляться первые изделия, в которых фруктовая начинка была заменена кремом. В 20 веке, с появлением мастеров-кондитеров, был добавлен заварной крем с ванилью, а иногда даже с ромом.

В настоящее время мы можем найти много видов Gateau Basque, от наполненных кремом до наполненных джемом (особенно в остальной части Франции). Некоторые также добавляют в тесто миндальную муку. Пирог можно сделать выше или ниже, в зависимости от формы и начинки. В любом случае, это восхитительный пирог и его довольно легко приготовить.





Ингредиенты для 2 шт. 14-сантиметровых колец Gateau Basque

Песочный п\ф

- ✓ 215 г муки универсальной
- ✓ 3 г разрыхлителя
- ✓ 95 г миндальной муки
- ✓ 120 г сахарного песка
- ✓ 175 г несоленого масла
- ✓ 20 г (1шт) яичный желток
- ✓ 50 г (1шт) целое яйцо

Приготовление теста для Gateau Basque

В дежу миксера (насадка лопатка) положите просеянную с разрыхлителем муку. Добавьте миндальную муку, нарезанное кубиками масло и сахар. Смешайте все до получения песочной текстуры. Затем добавьте яйцо и желток и перемешайте до объединения. Выложите тесто на стол, сформуйте руками шар и разделите его на две части. Поместите каждую часть теста между двумя листами пергамента. Раскатайте два куска теста скалкой до толщины 4–5 мм. Положите их в холодильный шкаф примерно на 2 часа.

Для ванильного крема

- ✓ 500 мл цельного молока
- ✓ 120 г (6 шт) яичных желтков
- ✓ 90 г сахарного песка
- ✓ 20 г универсальной муки
- ✓ 20 г кукурузного крахмала
- ✓ Бурбонская ванильная паста
- ✓ Черный ром (по желанию)

Приготовление ванильного заварного крема

В сотейнике смешайте яичные желтки с сахаром. Добавьте муку, кукурузный крахмал и немного молока, перемешивая до однородной массы без комочков и отставьте в сторону. В кастрюле вскипятите оставшееся молоко и вылейте его горячим на смесь с яичными желтками. Перелейте все в ту же кастрюлю и готовьте на слабом огне, пока смесь слегка не загустеет и не приобретет консистенцию, похожую на заварной крем. На этом этапе, добавьте ванильную пасту и если хотите, немного рома, не снимая с огня, перемешайте. Выложите крем в плоскую гастроемкость, полностью накройте пищевой пленкой в контакт и отставьте при комнатной температуре до полного остывания.

Сборка Gateau Basque

Разогрейте печь до 180ºC (с конвекцией -10 или 20*C)

Кольцо d14 см и высотой 4 см, смажьте маслом, посыпьте мукой, стряхните излишки и поставьте на лист, выстланный пергаментом. Вырежьте 2 диска из теста одинакового диаметра (14 см), поместите один внутрь формы, на основание, а другой диск положите в холодильник для дальнейшего использования. Вырежьте полоску теста шириной 3 см и длиной с окружность формы и положите вдоль бортика, идеально подгоняя ее под внутренний контур. Проколите все основание вилкой.

С помощью венчика или лопатки слегка взбейте ванильный крем, чтобы он стал более кремовым. Заполните форму кремом и запечатайте ее вторым диском теста, кладя его сверху. Покройте поверхность смесью из 30 гр. яичного желтка и 10 гр. молока, используя мягкую кисточку. Нанесите рисунок на поверхности. Если есть остатки теста, можно посыпать сверху штрейзель по контуру или определенным рисунком.

Выпечка

Выпекайте Gateau Basque при температуре 180ºC в течение примерно 35-40 минут. Выньте из печи и дайте полностью остыть, прежде чем вынимать из формы. Не пытайтесь вынуть его, пока он горячий, так как он очень хрупкий и может развалиться. Вынуть этот тип торта непросто, он довольно тяжелый, поэтому, если у вас нет большого опыта, лучше дать ему полностью остыть в форме, затем поставить в холодильник и полностью вынуть, когда он остынет. Таким образом, крем хорошо застынет, и вы сможете разрезать его и подавать.

Предложения

Что касается начинки, можно наполнить его, джемом из черной вишни или приготовить начинку для пирога (загустить крахмалом). В этом случае следует сделать более тонкий торт, то есть ниже, так как он будет слишком приторным с таким количеством джема. Или можно наполнить его обоими ингредиентами: ванильным кремом и слоем фруктовой начинки. С шоколадным кремом получается очень вкусно, и это тоже вариант.