**Муниципальное образовательное бюджетное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №13» городского округа «город Якутск»**

**МОБУ СОШ № 13 г. Якутска**

677004 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ул. 50 лет Советской Армии, 35/1, т. 44-92-88, 44-93-88, т/факс 44-91-31

**Техническое задание**

**для проведениямуниципального чемпионата**

**«Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia) в категории «Юниоры» 2021 г.**

**по компетенции «Кондитерское дело»**

**1.Основные положения**

1.1.Согласно Положению Управления образования Окружной администрации г. Якутска «О проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia»)в категории «Юниоры – 2021» МОБУ СОШ № 13 ГО «город Якутск» организует конкурс учащихся школ г. Якутска по компетенции «Кондитерское дело».

1.2.**Цель:**ранняя профориентация и основ профессиональной подготовки школьников.

1.3. **Задачи:**:

- выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;

- развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с техническими устройствами;

- совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу.

1.4.

**- Срок проведения**: 21-22октября 2021г.

**21 октября 2021 . День С-1.**

Встреча экспертов и участников «Юниоров» на площадке соревнований.

Знакомство участников.

Регистрация участников и экспертов.

Жеребьевка .

Инструктаж по ТБ и ОТ (Конкурсанты, Эксперты, волонтеры)

Знакомство с программой чемпионатной части соревнования.

Подписание протоколов.

Знакомство с конкурсными местами.

Знакомство с оборудованием. Тестирование оборудования.

 **Время проведения**: регистрация с 9-00 часов, торжественное открытие с 09-30 до 09-50 часов.

**22 октября 2021**

**С1**

Начало чемпионата : 1 смена в 9-00 часов, 2 смена в 14-00 часов

- **Место проведения**: ГАПОУ РС (Я) "Якутский технологический техникум сервиса",
677007, Республика Саха (Якутия), Якутск, Чернышевского, 74

1.5.К данному чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 14-16 лет.

* 1. В конкурсе принимает участие один участник от школы (всего 10 мест).
1. **Условия проведения муниципального чемпионата**

**по компетенции «Кондитерское дело» на базе МОБУ СОШ № 13**

Кондитеры – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы и птифуры для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах. Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик, ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков.
Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента,
консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность, работать инициативно.

Эксперт в этой сфере использует большое количество специализированного оборудования и материалов. Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.
Они часто работают в гостиницах и ресторанах высокого класса. В некоторых странах кондитеры часто сотрудничают со специализированными розничными магазинами, торгующими кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой, изготовленными и украшенными вручную. Кондитеры также могут быть индивидуальными предпринимателями, поставляющими изделия на заказ.

* 1. **Конкурсный (очный) этап**

**ТЕМА**
Все изделия должны соответствовать теме «ИСКУССТВО».

Тема Искусства должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

**МОДУЛИ: А, С**
Соревнование длится 3 ч 30 м в течение 1 дня,  готовятся изделия  модулей, представленных ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию,  но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанное в расписании.

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

участник должен предоставить ПОРТФОЛИО**:** портфолио должно содержать рецептуру изделий, подготовленных для соревнований, и представлено на презентационном столе в первый день.

**Модуль A: Миниатюры**

Участник         должен           изготовить     1          тип      изделий, в количестве 15 штук.

Тип изделия – мини-эклеры.

Длина изделия – 8 см.

Все изделия должны быть визуально идентичными.

Все изделия должны весить одинаково, но допускается отклонения между изделиями в 1-2 грамма.

Запрещается нарезка замороженного отсаженного п/ф (теста).

Обязательный компонент – крем на основе заварного.

Декор остаётся на выбор участника и должен отражать тему «Искусство».

Для декора можно использовать шоколад, мастику/марципан, свежие ягоды, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.

Нельзя использовать элементы украшения из карамели/изомальта.

  Подача: изделия подаются на акриловых постаментах, подготовленных организаторами соревнований, в следующем количестве:

 10 шт. (десять) изделий должны быть представлены на подставке на презентационном столе;

5 шт.  (пять) подаются на блюде для дегустации и оценки.

**Модуль C: Моделирование**

 Участник должен изготовить 1 вид сформованной вручную фигурки из мастики.

·      Количество - 1 штука.

·      При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан или/и цветную сахарную пасту, окрашенные вручную.

·      Использовать отливочные формы и прессы запрещено.

·      Изделие участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.

·      Фигурка должна весить 80 г максимум (принимается вес от 60 до 80 грамм).

·      Фигурка должна отражать тему «Искусство».

·      Никаких дополнительных поддерживающих элементов не может быть представлено для презентации. Фигурка должна стоять так, чтобы можно было просто снять с презентационного постамента.

·      Применение шоколада и какао-масла не допускается.

·      Запрещается использовать молды и формы, вся работа должна производиться руками.

·      Использование соответствующих вырубок и инструментов для моделирования допускается.

·      Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители на любой основе.

·      Не допускается покрытие лаком.

·      Подача: фигурка должна быть представлена на акриловой подставке размером 20х20 см предоставленном организаторами, на презентационном столе.

**Порядок проведения конкурса:**

Конкурс проводится как одна компетенция муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia) в категории «Юниоры».

Прием заявок <https://forms.gle/NQ4itkvmT2pqN4FdA> до 11 октября 2021 г.

В день проведения муниципального чемпионата при регистрации участники предоставляют Согласие родителя, законного представителя (см. приложение 1).

Участник должен быть в специальной одежде: китель белый(рукав 3 четверти), колпак, штаны, длинный белый фартук, сменная обувь с фиксированной пяткой (или белые кроссовки).

Каждый участник самостоятельно закупает сырье для изготовления модулей А,С (продукты используют из представленного списка продуктов) и расходные материалы (перчатки, бумажные полотенца, моющие средства, губки, вискозные полотенца, антисептик, силиконовый коврик, пергамент пищевой, кондитерские мешки, контейнеры одноразовые).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья "Кондитерское дело"** | **Ед.изм.** | **Кол-во** |
|
| **Категория: сахара** |
| Сахар - песок | кг |   |
| Сахар коричневый | кг |   |
| Сахар граниулированный термостойкий белый | кг |   |
| Сахарная пудра | кг |   |
| Сироп глюкозы | кг |   |
| Сироп кленовый | кг |   |
| Мёд натуральный цветочный | кг |   |
| Инвертный сироп (тримолин) | кг |   |
| Декстроза | кг |   |
| Сорбитол | 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 |   |
| Свити | кг |   |
| Слива | кг |   |
| Киви | шт |   |
| Физалис | шт |   |
| Дыня | кг |   |
| 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 |   |
| Миндаль без кожи целый | кг |   |
| Миндалные лепестки | кг |   |
| Зеленая фисташка очищенная | кг |   |
| Фундук очищенный | кг |   |
| Фундук дробленый | кг |   |
| Арахис несоленый | кг |   |
| Грецкий орех половинки | кг |   |
| Орех пекан целый | кг |   |
| Кедровый орех | кг |   |
| Кешью | кг |   |
| Кокос | кг |   |
| Кокос, измельченный высушенный | кг |   |
| Мак (семена) | кг |   |
| Кунжут семена белые | кг |   |
| Кунжут семена черные | кг |   |
| Пралине миндальное 50% (BarryCallebaut) или аналог | кг |   |
| Пралине из лесного ореха 50% (BarryCallebaut) 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 |   |
| Оливковое масло | л |   |
| Арахисовое масло | л |   |
| Кокосовое масло | л |   |
| Подсолнечное масло | л |   |
| Масло виноградной косточки | л |   |
| **Категория: молочные продукты** |
| Сливочный сыр "Крем чиз"  | кг |   |
| Сливочный сыр "Маскарпоне" | кг |   |
| Сгущеное молоко с сахаром 8,5% | кг |   |
| Натуральный йогурт 4% | л |   |
| 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: 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 |   |
| **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 |   |
| Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог | кг |   |
| Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (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: специи** |
| Имбирь молотый | кг |   |
| Имбирь свежий | кг |   |
| Имбирь цукаты  | 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 |   |
| Мускатный орех целый | шт |   |
| Лимонная кислота | кг |   |
| Соль поваренная | кг |   |
| Соль морская | кг |   |
| Соль "Fleurdesel" или аналог | кг |   |
| **Категория: прочее** |
| Марципан 33% | кг |   |
| Марципан 45% | кг |   |
| Мастика "ModelPaste" (для моделирования) или аналог | кг |   |
| Паста "DaysiPasteLaped" (для цветов и кружев) 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) или аналог | кг |   |
| Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) или аналог | кг |   |
| Ксантантановая камедь (XanthanGum) или аналог | кг |   |
| Пектин NH или аналог | 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 "EarlGrey" 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 |   |
| Кокосовое молоко "Aroi-D" или аналог | л |   |
| Вишня коктейльная консервированная | кг |   |
| Картофельный крахмал | кг |   |
| Кукурузный крахмал | кг |   |
| Абрикосовый джем | кг |   |

\* Для получения необходимой информации следует обращаться по

Алексеевой ХаарчаанеДьол, 89644297378

*Приложение 1*

В оргкомитет по проведению

муниципального чемпионата «Молодые профессионалы»

 («WorldSkillsRussia)в категории «Юниоры- 2021»

 по компетенции «Кондитерское дело»

**Согласие на обработку персональных данных**

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

проживающ \_\_\_\_ по адресу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

паспорт серия\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_выдан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

**настоящим даю свое согласие**организаторам муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia)в категории «Юниоры» 2021 г. по компетенции «Кондитерское дело» на базе МОБУ СОШ № 13 г. Якутска, проводимых Управлением образования Окружной администрации ГО «город Якутск» на хранение, обработку, использование и передачу их другим организациям в целях, связанных с проведением и подведением итогов муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia)в категории «Юниоры» 2021 г. по компетенции «Кондитерское дело», персональных данных моего несовершеннолетнего

ребенка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

ученика(цы)\_\_\_\_\_\_класса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года рождения в соответствии с требованиями статьи 9федерального закона от 27.07.06 г. «О персональных данных» № 152-ФЗ, включающих: фамилию, имя, отчество, дату рождения, место и адрес учебы в целях организованного проведения муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia)в категории «Юниоры» 2021 г. по компетенции «Кондитерское дело», проводимого Управлением образования Окружной администрации ГО «город Якутск» в 2021-2022 учебном году.

Данное Согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

Я подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по своей воле и в интересах ребёнка, законным представителем которого являюсь.

Дата: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (ФИО)