



**Положение
о проведении городского чемпионата профессионального мастерства
школьников «Молодые профессионалы» по компетенции:
«Мастерство приготовления кофе и чая»
в возрастной категории
14-16 лет**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение определяет статус, цели, задачи, порядок организации и проведения о проведении городского чемпионата профессионального мастерства школьников «Профессионалы» по компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая», порядок участия в Конкурсе, определение победителей.

1.2. Организаторы: Управление образования окружной администрации города Якутска, МОБУ СОШ №24 имени С.И.Климакова.
МОБУ СОШ №24:

- организует сбор заявок на участие в чемпионате;
- устанавливает: дату, время и место проведения чемпионата;
- предоставляет материально-техническую базу для проведения чемпионата;
- разрабатывает задания по компетенциям;
- разрабатывает критерии оценивания по проводимым компетенциям;
- организует работу экспертов;
- подводит итоги чемпионата.

1.3. Цель: создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, формирование экспертного сообщества и системы соревнований по основам профессионального мастерства среди школьников по стандартам, приближенным к чемпионату «Профессионалы».

1.4. Задачи:

- выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;
- развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с различными инструментами и оборудованием;
- совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу;
- создание системы наращивания профессионализма педагогов по реализации программ технологической направленности в организациях основного и дополнительного образования детей;

2. Сроки и время проведения: 31.10.2025 с 14:00 до 18:00.

3. Место проведения: г. Якутск, Республика Саха (Якутия), МОБУ СОШ №24, ул. Можайского 23/1. (место может поменяться)

4. Условия чемпионата:

Продолжительность выполнения задания по компетенции 1 час;

Питание за счет участника.

5. Порядок проведения Чемпионата.

В Чемпионате могут принять участие школьники в возрастной категории 14-16 лет общеобразовательных школ и учреждений дополнительного образования г. Якутска.

Участникам необходимо иметь с собой:

- набор продуктов для приготовления кофейного и чайного напитков в расчете на 1 порцию (покупаются заранее для всех участников одновременно)
- на свой выбор и вкус реквизиты для латте-арт (шаблоны для нанесения рисунков, ингредиенты для усиления аромата кофе (корица, сиропы)
- допускаются иной реквизит (салфетки, декор или иные украшения для подачи напитков)

Техническое задание конкурса:

1. Заваривание кофе (работа с кофемашиной)

Проверка навыков специалиста происходит в форме визуального контроля:

- подготовка рабочего места;
- соблюдение санитарных норм, техники безопасности и охраны труда во время работы;
- подбор и использование оборудования, инструментов и расходных материалов;
- внешний вид во время работы и по ее завершению;
- презентация используемого сырья во время работы на английском и русском языках, а также результата работы;
- Оформление меню бара по шаблону на английском и русском языках.

К тому же проверка навыков специалиста происходит в форме органолептического анализа при дегустации, а также оценке коммуникативных навыков конкурсанта.

Алгоритм работы:

- Подготовка рабочего места. Количество продуктов ограничено, конкурсант может использовать 20 гр. кофе и 200мл. молока на весь модуль – 20 минут;
- Приготовление классических кофейных напитков (латте/капучино/мокачино): 1 порция эспрессо; вспененное молоко для нанесения рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном, свободным вливанием с Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, конкурсант использует порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу, объем одного молочного напитка не должен превышать 240 мл). При отдаче эспрессо, конкурсант также подает стакан фильтрованной воды (1 стакан на 1 эспрессо);
- Уборка рабочего места;

2. Чайный мастер

- Подготовка рабочего места. Количество продуктов ограничено, конкурсанту выдается 20 гр. чая и компоненты для многокомпонентного чая (лайм, апельсин, корица, гвоздика, кардамон, пюре облепиха, пюре малина, сироп

«Карамель», мята свежая и «тайный ингредиент») на весь модуль – 20 минут;

- Конкурсант самостоятельно производит процедуру заваривания чая при температуре 95-98 °С из расчета 2.8 гр. Чая на 140 мл воды;
- Подготовка рабочего места для приготовления многокомпонентного чая (компоненты многокомпонентного чая определяются экспертами до начала проведения задания в тайне от конкурсантов методом слепой жеребьевки. Один компонент напитка должен быть одним из сортов чая;
- Подготовка рабочего места для приготовления чайника чая на 3 порции по классической методике приготовления чая;
- презентация используемого сырья во время работы на английском и русском языках, а также результата работы;
- Оформление меню бара по шаблону на английском и русском языках.
- Уборка рабочего места

Награждение:

Победители награждаются дипломами, участники – сертификатами.

Награждение участников проводится Управлением образования в определенный срок.

Прием заявок:

Заявки на участие принимаются по ссылке
<https://forms.yandex.ru/u/68df8370902902072ce9de72/>

Организатор вправе самостоятельно назначить дату окончания приема заявок!

Контактный телефон: 89142284433 Светлана Юрьевна Квашина.