

**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

Утверждаю:
И.О. директора МОБУ СОШ №13
ГО «город Якутск»
/Аргунова А.А./
2023 г.



**Положение
о проведении VI Муниципального отборочного этапа соревнований
по профессиональному мастерству
«Профессионалы – 2023»
по компетенции «Кондитерское дело»**

1. Основные положения

1.1. Согласно Положению Управления образования Окружной администрации г. Якутска «О проведении муниципального чемпионата «Профессионалы» в категории «Юниоры – 2023» 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:** 2 ноября 2023г.

1 ноября 2023г 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 2 ноября 2023г С1

Начало чемпионата : 1 смена в 10-00 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.

1.6. В конкурсе принимает участие один участник от школы (всего 12 мест).

2. Условия проведения муниципального чемпионата по компетенции «Кондитерское дело» на базе ГАПОУ РС(Я) "Якутский технологический техникум сервиса " от организатор -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. Требуется 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 а

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.

1.1 Конкурсный (очный) этап

ТЕМА

Все изделия должны соответствовать теме «ИСКУССТВО».

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

МОДУЛИ: А, Г

Соревнование длится 3 ч 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 А: Мучные кондитерские изделия

– Буше

Участник должен изготовить 1 вид изделий в количестве – 10 штук.

- Вид изделия – буше с оформлением глазурью, отделочным полуфабрикатом.

- Форма изделия – на выбор участника
Формы участник привозит с собой.
 - Оформление – отделочными полуфабрикатами на выбор участника, в любом исполнении. Работа с кондитерским мешком будет оценена.
 - Вес изделия - 60-80 граммов, погрешность между изделиями 1-2 грамма.
 - Декорирование - в соответствии с темой «Алиса в стране чудес».
Для декора можно использовать:
свежие ягоды, цукаты, шоколад, орехи, пищевое золото или серебро.
 - Нельзя использовать при изготовлении декора переводные листы для шоколада.
- Презентация:
10 штук должны быть представлены на акриловой подставке 30x40x1,5 см, предоставленной организаторами, на презентационном столе.
- Для дегустации:
5 штук – изделий будут отобраны судейской группой случайным образом из общего числа.

Модуль Г. Моделирование из различных материалов

Участник, используя готовую сахарную пасту и/или марципан, должен изготовить – 1 фигурку, которая должна отражать тему «Алиса в стране чудес».

- Фигурка должна весить 60 - 80 граммов.
- Способ формовки – бескаркасная (готовая фигурка не должна включать поддерживающие каркасные элементы).
- Техники изготовления (сборка фигурки) допускают использование: использование крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- Техники окрашивания могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка.
- Допускается использование королевской глазури.
- Вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования.
- Использование молдов, вайнеров, экструдера запрещается.
- Покрытие шоколадом и масло-какао запрещается.
- Использовать пищевой лак и пищевые фломастеры запрещается.
- Фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Презентация:

фигурка должна быть представлена на акриловой подставке 20x20x1,5 предоставленной организаторами на презентационном столе.

Порядок проведения конкурса:

Конкурс проводится как одна компетенция муниципального чемпионата «Профессионалы» в категории «Юниоры».

Прием заявок <https://forms.yandex.ru/cloud/652f5fd7068ff01b8f541ad8/?page=1>

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,Г (продукты используют из представленного списка продуктов) и расходные материалы (перчатки, бумажные полотенца, моющие средства, губки, вязкие 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 гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	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	
Сгущенное 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 коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	

Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	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	
Ксантановая 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 "Agoi-D" или аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	

Абрикосовый джем

кг

* Для получения необходимой информации следует обращаться по
Манькиной Нюргуяны Алексеевны, 89142272513. Орг.взнос 500р,
оплата до 27.10.2023г.

Приложение 1

В оргкомитет по проведению
муниципального чемпионата «Профессионалы»
в категории «Юниоры- 2023»
по компетенции «Кондитерское дело»

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
проживающ _____ по _____ адресу

паспорт
серия _____ № _____ выдан _____,

настоящим даю свое согласие организаторам муниципального чемпионата «Профессионалы» в категории «Юниоры» 2023 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 «Профессионалы», категории «Юниоры» 2023 г. по компетенции «Кондитерское дело», персональных данных моего несовершеннолетнего

ребенка _____,

ученика(цы) _____ класса _____,
«__» _____ года рождения в соответствии с требованиями
статьи 9 федерального 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 «Профессионалы» в категории
«Юниоры» 2023 г. по компетенции «Кондитерское дело», проводимого Управлением
образования Окружной администрации ГО «город Якутск» в 2023-2024 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: « ____ » _____ 2023г.

_____/_____/_____
(подпись) (ФИО)