

**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 проведения муниципального чемпионата  
«Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia») в категории «Юниоры» 2022 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 – 2022» 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:** 17-18 ноября 2022г.

**17 ноября 2022г 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  
18 ноября 2022г 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.

1.6. В конкурсе принимает участие один участник от школы (всего 10 мест).

**2. Условия проведения муниципального чемпионата  
по компетенции «Кондитерское дело» на базе ГАПОУ РС(Я) "Якутский  
технологический техникум сервиса " отв. 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

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,**

**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 А: 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 С: 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 вырубков 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 20x20 см предоставленном организаторами, на презентационном столе.

### **Порядок проведения конкурса:**

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

Прием заявок до 11 ноября 2022 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).

<b>ЧЕМПИОНАТ</b>	
<b>НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	<b>32 Кондитерское дело Юниоры</b>
<b>РЕГИОН - Республика Саха (Якутия)</b>	

№	Наименование сырья	Ед. измерения	Кол-во
<b>Категория: сахара</b>			
1	Сахар-песок	кг	
2	Сироп глюкозы	кг	
3	Сахарная пудра	кг	
4	Помадка - белая паста	кг	
<b>Категория: свежие фрукты и ягоды</b>			
5	Черника свежая	кг	
6	Ежевика свежая	кг	
7	Малина свежая	кг	
<b>Категория: орехи и семена</b>			
8	миндаль с кожей целый	кг	
9	Миндаль без кожи целый	кг	
10	Миндальный слайс	кг	
11	Фисташки очищенные	кг	
12	Фисташковая паста	кг	
13	Фундук сырой целый	кг	
14	Фундук сырой измельчённый	кг	
15	Кедрове орехи	кг	
16	Арахис несолённый	кг	
<b>Категория: масла, жиры</b>			
17	Подсолнечное масло	л	
18	Оливковое масло	л	
<b>Категория: молочные продукты</b>			
19	Крем-сыр "Чиз"	кг	
20	Маскарпоне	кг	
21	Сгущёное молоко	кг	
22	Сливки животные 33%	л	
23	Молоко цельное 3,2%	л	
24	Масло сливочное несолёное 82,5%	кг	
<b>Категория: яичные продукты</b>			
25	Яйцо диетическое	шт	
<b>Категория: замороженные фруктовые пюре</b>			
26	Замороженное пюре маракуйя	кг	
27	Замороженное пюре манго	кг	
28	Замороженное пюре малина	кг	
29	Замороженное пюре клубника	кг	
30	Замороженное пюре карсная смородина	кг	
31	Замороженное пюре вишня	кг	
<b>Категория: шоколад и какао</b>			
32	Шоколад белый 29% Callebaut	кг	
33	Шоколад молочный 33-36% Callebaut	кг	
34	Шоколад горький 54,5% Callebaut	кг	
35	Какао-порошок Cacao Barry	кг	
<b>36</b>			
36	Вишня свежемороженная	кг	
37	Черника свежемороженная	кг	
38	Малина свежемороженная	кгк	
39	Красная смородина свежемороженная	кг	
<b>Категория: специи</b>			

40	Ваниль стручки	шт	
41	Мускатный орех	кг	
42	Соль мелкая	кг	
<b>Категория: травы</b>			
43	Мята свежая	кг	
<b>Категория: прочее</b>			
44	Марципан 33%	кг	
45	Марципан 45%	кг	
46	Сахарная паста	кг	
47	Крахмал картофельный	кг	
48	Крахмал кукурузный	кг	
49	Желатин листовой EWALD, 120 Блум	кг	
50	Желатин порошок EWALD , 120 Блум	кг	
51	Кофейный экстракт	л	
52	Кофе натуральный молотый	кг	
53	Мука пшеничная высший сорт	кг	
54	Мука пшеничная твёрдых сортов	кг	

\* Для получения необходимой информации следует обращаться по  
Будаевой Александре Владимировне, 89244623099. Орг.взнос 500р,  
оплата до 11.11.2022г

В оргкомитет по проведению  
муниципального чемпионата «Молодые профессионалы»  
(«WorldSkillsRussia») в категории «Юниоры- 2022»  
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» 2022 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 «Молодые профессионалы»  
(«WorldSkillsRussia») в категории «Юниоры» 2022 г. по компетенции «Кондитерское дело»,  
проводимого Управлением образования Окружной администрации ГО «город Якутск» в  
2022-2023 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: «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

\_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)