



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

Муниципальный этап Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы»
в возрастной категории Юниоры

Республика Саха (Якутия)

2024 г.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	2
Н.2. Спецификация оценки компетенции.....	3
У.3. Конкурсное задание	5
Р.3.1. Разработка/выбор конкурсного задания	5
Е.3.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	5
Р.3.3 Личный инструмент конкурсанта.....	8
7. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

Н
К

\
1

"

—

Т

о

с

1

4

2

0

3

7

1

8

4

"

1

.

1

.

О
б
щ
и
е

с
в
е
д

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. ТК – Требования компетенции
2. КЗ – Конкурсное задание
3. ИЛ – Инфраструктурный лист
4. ПЗ – План застройки площадки
5. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
6. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.
7. **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).
8. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
9. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
10. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
11. **Тема:** представление и выполнение данной темы: «Союзмультфильм».
12. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
13. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
14. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
15. **ПОРТФОЛИО:** Количество портфолио –1 шт.

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХКОМПЕТЕНЦИИ

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. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №1

Оценка конкурсного задания

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
А	Мучные кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Г	<p>Моделирование из различных материалов</p>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.

1.3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: **3 часа**

Количество конкурсных дней: **1**

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

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

1.3.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из **2 модулей**, включает **обязательную** к выполнению часть (**инвариант**) – **2 модуля (А, Г)**

Общее количество баллов конкурсного задания составляет **100**.

1.3.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант)

Планирование рабочего процесса - на усмотрение участника!

Модуль А. Мучные кондитерские изделия (инвариант)

*Время на выполнение модуля **2 часа***

Задание 1 – Печенье песочное

Участник должен приготовить **печенье песочное** в количестве **–250- 300 грамм**.

- рецептура - на выбор участника;
- вид – выемное, можно применить начинку или наполнение (изюм, сухофрукты, орехи т.п.);
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;

Презентация:

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

печенья подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Г. Моделирование из различных материалов (*инвариант*)

Время на выполнение модуля 1 час

Задание: Г1 – Моделирование

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 фигурку, которая должна отражать тему: «Союзмультфильм».

- Вес фигурки **60- 80 граммов**;
- фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- 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: 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.**

Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Участники приносят с собой сырье и расходные материалы. В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

На каждом рабочем месте предусмотрена работа волонтера, который осуществляет мойку **использованных в работе инвентаря, инструментов, съемных частей оборудования, посуды и вытирание их насухо полотенцем.**

После оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

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, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

!!! В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься как по измеримым, так и по судейским аспектам.

Особые требования к конкурсантам

- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки – любого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – 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.

!!! Волонтер не имеет права оказывать помощь конкурсанту!

1.3.3. Личный инструмент конкурсанта

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

- Сырье в соответствии с технологической картой;
- Расходные материалы (бумажные полотенце, моющее средство, губку, ветошь или вискозные полотенца) – обязательно;
- Пищевые красители водо- и жирно - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой;
- Перчатки одноразовые по размеру руки конкурсанта;
- Выемки для печенья;
- Насадки кондитерские;
- Мешки кондитерские.