

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

**Чемпионат «Юный мастер»
среди детей старшего дошкольного возраста**



ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции	- 3
2.	Специфика стандарта	- 4
3.	Конкурсное задание	- 6
4.	Оценка выполнения модулей конкурсного задания	- 10
5.	Инфраструктурный лист	- 12
6.	Техника безопасности	- 14
7.	План застройки соревновательной площадки	- 16

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело.

1.2. Описание профессиональной компетенции «Кондитерское дело».

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 для подачи в гостиницах и ресторанах, для продажи в магазинах. Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, для подачи в ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. 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. 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.

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.

1.3. Основополагающие документы

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- ФГОС дошкольного образования;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции).

Компетенция «Кондитерское дело»

№	Перечень знаний и практических умений
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	
1.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– правила безопасной работы с колющими/режущими предметами, используемые в работе кондитера;– правила хранения инструментов, необходимых для работы;– соблюдение правил личной гигиены специфических для данной профессии: чистые руки, чистая одежда, использование перчаток, специальной одежды, убранные волосы, отсутствие украшений;– правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте;– правила работы с пищевыми ингредиентами во время приготовления и презентации кондитерского изделия
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила безопасной работы с колющими и режущими предметами;– хранить предметы, используемые в работе с учётом правил;– соблюдать правила личной гигиены специфичные для профессии;– соблюдать правила работы с пищевыми ингредиентами во время приготовления и презентации;– соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте в ходе и после завершения выполнения задания.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– историю возникновения профессии «кондитер»;– отличия между профессиями «кондитер» и «повар»;– начальную терминологию, соответствующую профессии (названия специальной одежды кондитера, блюд, инвентаря и приспособлений для создания и декорирования кондитерских изделий);– социальную значимость профессии;– перечень профессиональных умений (способы обработки, нарезки, оформления и декорирования готовых кондитерских изделий);– алгоритм приготовления кондитерских изделий (пирожное, торт, печенье, леденец на палочке);– разновидности кондитерских изделий;– санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления кондитерских изделий;– правила безопасности при работе в кондитерском цехе.

Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – терминологию, соответствующей профессии; – значение вербальных средств общения при осуществлении коммуникации; – значение невербальных средств общения при осуществлении коммуникации.
3.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – коммуницировать с разными субъектами организации процесса питания.
Раздел 4. сквозные представления, умения	
4.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – названия продуктов, ингредиентов, используемых для декорирования кондитерских изделий; – приемы использования специализированных инструментов и оборудования, применяемых в изготовлении кондитерских изделий.
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться терминологией, соответствующей профессии (названия кондитерских изделий, названия предметов специальной одежды, названия инструментов и приспособлений, названия способов изготовления кондитерских изделий); – формировать набор ингредиентов для изготовления кондитерских изделий; – демонстрировать способы действий, соответствующие профессии (раскатывать тесто скалкой, пользоваться ножом, кондитерской лопаткой, формировать из цукатов, фруктов, мармелада, цветного драже элементы украшения, переносить готовое изделие на противень/блюдо); – пользоваться баллоном со взбитыми сливками; – изготавливать (собирать) кондитерские изделия: торт, печенье, пирожное «корзинка», соблюдая алгоритм изготовления (сборки); – декорировать кондитерские изделия; – уметь презентовать себя и свой продукт (называть своё имя, фамилию, представить продукт своей деятельности); – соблюдать правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращаться к экспертам, подняв руку).

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1 Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Кондитер», приготовление, украшение и презентация кондитерского изделия.

2.2 В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

– **Модуль 1 (образовательный)**, включающий задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментария.

– **Модуль 2 (инструментальный, практический)** – включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки.

– **Модуль 3 (социально-коммуникативный) – взаимодействия с клиентами, экспертами**, включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии.

Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки. В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий в данном модуле: коржик, корзина, бисквит.

2.3 Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

2.4 Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудование, предоставленные Организатором.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (5-7 ЛЕТ)

Модуль 1 (образовательный) – выполнение 3-х дидактических заданий познавательной направленности: «Найди кондитера», «Что необходимо кондитеру?», «Разложи в правильной последовательности».

Модуль 2 (инструментальный, практический) – изготовить и декорировать кондитерское изделие.

Модуль 3 (социально-коммуникативный) – поприветствовать экспертов, представиться, презентовать свой продукт (изделие).

Модуль А. «Что я знаю о профессии Кондитер»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Кондитерское дело» посредством выполнения 3-х дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- Выслушать задание;
- Рассмотреть материалы к заданию;
- Выполнить задание в установленный лимит времени;
- Убрать в конверт готовое задание;
- Привести в порядок рабочее место.

Ожидаемый результат:

демонстрация элементарных представлений о компетенции «Кондитерское дело» в процессе выполнения 3-х дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное задание 1. «Найди кондитера.»

Цель: демонстрация участником представлений о специфике деятельности кондитера.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «1» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 3 картинки с изображением представителей разных профессий;
- выслушать задание;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди представленных картинок ту, на которой изображен кондитер;
- закрасить синим фломастером круг, расположенный под выбранной картинкой;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления о специфике деятельности кондитера посредством выбора соответствующей картинки.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. кондитер, повар, пекарь.

Вариант 2. повар, кондитер, официант.

Вариант 3. продавец, кондитер, повар.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо кондитеру?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Кондитерское дело».

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не

предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «2» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 5 картинок;
 - выслушать задание;
 - рассмотреть изображения на дидактической карточке;
 - найти среди пяти представленных картинок одну картинку, на которой изображен инструмент, не используемый кондитером в его работе;
 - красным фломастером перечеркнуть выбранную картинку;
 - убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
 - отложить конверт на другую сторону стола;
 - привести в порядок рабочее место;
 - сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления об оборудовании и инструментах, используемых кондитером в работе, посредством зачеркивания лишней картинки.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Весы, миксер, лопатка силиконовый, кондитерский мешок, клеевой пистолет.

Вариант 2. Миксер, лопатка силиконовый, степлер, кондитерский мешок, кондитерские насадки.

Вариант 3. Садовая лопатка, весы, миксер, лопатка силиконовый, кондитерские насадки.

Задание 3. «Разложи в правильной последовательности»

Цель: демонстрация участником представлений о технологии последовательности приготовления десерта.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «3» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, где изображен процесс приготовления десерта (коктейль);
- выслушать задание;
- рассмотреть изображение на дидактической карточке;
- определить из представленных картинок порядок приготовления десерта;
- пронумеровать фломастером зеленого цвета последовательность приготовления десерта;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием и оставшиеся материалы;
- отложить конверт на другую сторону стола;

- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует знания процесса и последовательности приготовления десерта, посредством нумерации изображений представленных картинок.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Фрукты на тарелке, фрукты нарезанные на дольки, фрукты в блендере, стакан с коктейлем.

Вариант 2. Большой лист бисквита, бисквит разрезанный на формы, собранный бисквит и пропитанный кремом, бисквитное пирожное задекорировано.

Вариант 3. Печенье в упаковке, печенье разложено на подносе, пропитка взбитыми сливками (баллон), декор цукатами первый слой, второй слой печенья и взбитые сливки, завершающий декор орехи и цукаты.

Модуль В. (инструментальный, практический) Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

Цель: демонстрация умения изготовить, украсить кондитерское изделие из предложенных вариантов декора.

Лимит времени на выполнение задания – 30 минут.

Лимит времени на представление задания – 3 минуты.

Алгоритм выполнения задания

- выслушать задание;
- надеть фартук;
- ознакомиться с технологической картой задания;
- ознакомиться с предложенными материалами
- выбрать материалы, в соответствии с заданием;
- выполнить задание в соответствии с технологической картой.
- выбрать необходимый декор и украсить;
- продумать рассказ-презентацию своего десерта - название, из каких ингредиентов состоит, чем декорирован.
- привести в порядок рабочее место;
- вытереть руки влажной салфеткой;
- снять фартук;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку);
- презентовать десерт экспертам в соответствии с жеребьевкой.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение изготовить десерт в соответствии с предложенной технологической картой, украсить кондитерское изделие из предложенных вариантов декора и презентовать его экспертам.

Варианты 30% изменения задания:

1 вариант Праздничный кекс;

2 вариант Фруктовый десерт на шпажках;

3 вариант Бисквитное пирожное.

(Модуль С. «Презентуй десерта экспертам» совмещен с Модулем В)

Модуль С - Умение презентовать кондитерское изделие.

Цель: Демонстрация умения презентовать продукт (изделие).

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 3

мин. Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;
- презентовать продукт (изделие).

Ожидаемый результат: презентован готовый продукт (изделие).

3. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

3.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Кондитер»

№ п / п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил	Поприветствовать экспертов; Представиться экспертам;	0,5 0,5
3.	Первоначальные знания о профессии		3б
3.2	Демонстрация элементарных знаний по содержанию 3-х заданий познавательной направленности	Выбирает картинки, соответствующие заданию. 1 балл за правильное выполнение каждого задания	1б–выбрал за правильное выполнение каждого задания Максимальный- 3б
	Итого		4 б.

Модуль В. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

	Критерии оценки	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил при выполнении задания	0,5
2.	Соблюдение правил техники безопасности по использованию материалов и оборудования в процессе выполнения задания	0,5
3.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5
4.	Использование специальной одежды, перчаток	0,25
5.	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	0,5
6.	Соответствие этапов изготовления и украшения кондитерского изделия	0,5
7.	Опрятность выполнения задания	0,5
8.	Аккуратная сервировка готового изделия (отсутствие на сервировочном блюде/тарелке брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5
9.	Оригинальность оформления кондитерского изделия	0,5
10.	Оригинальность сервировки и подачи продукта	0,5
11.	Вкусовое качество готового кондитерского изделия	0,25
	Итого	56

Модуль С. Презентация готового кондитерского изделия

№ п/п	Наименование критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил	0,5
	Приветствие экспертов;	0,25
	Представление экспертам	0,25
2	Презентация кондитерского изделия	2,5
2.1	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5
2.2	Использование художественного слова	0,5
2.3	В презентации раскрыта технология создания продукта	0,5
2.4	Демонстрация знаний о полезных качествах используемых продуктов	0,5
2.5	Оригинальность презентации готового изделия	0,5
	Итого	36.

4. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Ноутбук	Intel i3, 4 GB Ram, 500 Gb HDD, Bluetooth v 4.0, диагональ экрана	шт.	1	
2.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо	шт.	1	
3.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.		1
4.	Часы	Песочные, настольные (5 мин)	шт.	-	1
Расходные материалы					
на 1 участника					
1.	Фрукты	Виноград, изюм, груша, банан, киви, мандарин.	шт	1	По количеству участников
2.	Бисквит	Бисквитный корж	шт	1	
3.	Коржик		шт	1	
4.	Корзинка	Тарталетки	шт	1	
5.	Посыпки	Разноцветные, кокосовые стружки	шт	1	
6.	Набор шпажек		шт	1	
7.	Взбитые сливки	Баллон маленький	шт	1	
8.	Творожная масса		шт	1	
9.	Джем		шт	1	
10.	Конвертики	С разными отверстиями	шт	1	
11.	Клеенка		шт	1	
12.	Формочки для вырезания		шт	1	
13.	Ложка		шт	1	
14.	Фруктовый нож		шт	1	
15.	Доска разделочная		шт	1	
16.	Блюдце		шт	1	
17.	Контейнеры		шт	1	
18.	Салфетки	Влажные, сухие, одноразовые полотенца	шт	1	
Мебель					

1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	
2.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1	
	Мусорная корзина	https://pochupki.market.yandex.ru/product	шт.	1	
на 1 эксперта					
	Бумага офисная А4	https://www.komus.ru/catalog/bumaga-i-	лист	20	По количеству экспертов
	Ручка шариковая	https://www.komus.ru/catalog/pismennye =	шт.	1	
	Маркер черный	https://my-shop.ru/shop/product/1828748.html?part	шт.	1	
	Подставка-органайзер	https://www.shop-profit.ru/shop/ofisnye-prinadlezhnosti/nastolnye	шт.	1	
Мебель					
	Офисный стол	https://lenta.com/catalog	шт	1	
	Стул	https://lenta.com/catalog	шт.	1	
	Мусорная корзина	https://pochupki.market.yandex.ru/product/korzina-dlia-bumag-iz-	шт.	1	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА					
1.	Спец одежда	Фартук, колпак (косынка), нарукавники		1	
2.	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка		1	

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

5.1 К участию в Чемпионате допускаются воспитанники ДООУ, вместе с педагогом-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ОУ) о наличии в возрастной группе ОУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ОУ) на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие и обработку персональных данных ребенка в Чемпионате.

5.2 Участники и педагоги-наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

5.3 Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.

5.4 При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка педагогу-наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

5.5 Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

5.6 При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

5.7 Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

5.8 Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения

присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



Телефон для использования при пожаре



E 22 Указатель выхода



E 23 Указатель запасного выхода

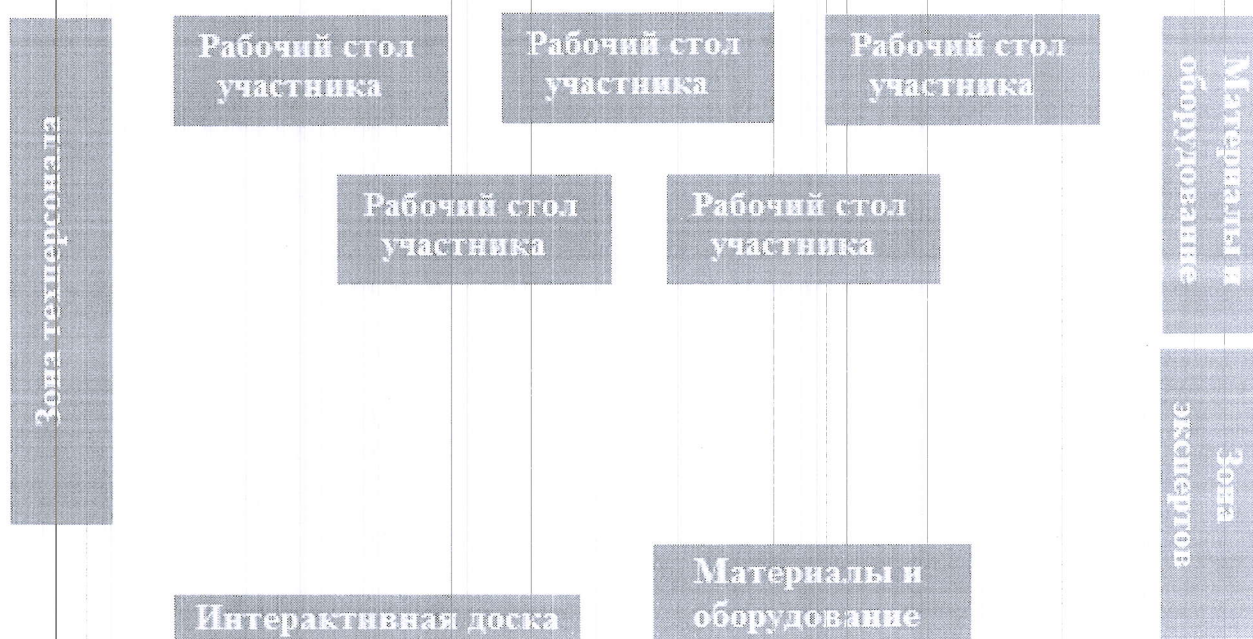


ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



5.9 На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ



ПРИМЕРНЫЕ КАРТИНКИ

