



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

**Территориальный
фестиваль- чемпионат
BabySkills 2021
среди воспитанников
дошкольных образовательных
организаций**





ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Название и описание профессиональной компетенции**
- 2. Специфика стандарта (WSSS)**
- 3. Конкурсное задание**
- 4. Оценка выполнения модулей конкурсного задания**
- 5. Инфраструктурный лист**
- 6. Техника безопасности**
- 7. План застройки соревновательной площадки**

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции:
Кондитерское дело- Baby Skills

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, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик, 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. Требуются 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:

- Проектная документация Baby Skills, утвержденная директором ГБПОУ «ЮТТ»



- Регламент проведения территориального фестиваля- чемпионата Baby skills;
- ФГОС дошкольного образования;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

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

Компетенция «Кондитерское дело»

№	Skill-перечень
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);- разновидности кондитерских изделий;- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления кондитерских изделий;- правила безопасности при работе в кондитерском цехе.

Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">- пользоваться терминологией, соответствующей профессии;- средства выразительности речи;- этические нормы.
3.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">- владение профессиональной терминологией;- коммуницировать с разными субъектами организации процесса питания.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	Участник должен уметь: <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 (пользоваться ножом, кондитерским мешком, формировать из цукатов, фруктов, мармелада, цветного драже элементы украшения, переносить готовое изделие на 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).

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание выполняется в интеграции 3 модулей и включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «кондитер», приготовление, украшение кондитерского изделия и презентация.

Конкурсное задание № 1.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Кондитерское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Кондитерское дело».
- Изготовить из готовой бисквитной основы 3 двухслойных пирожных «Лакомка», используя фигурные формы для вырезания, украсив их предложенными ингредиентами. (основной этап)



- Поднять руку и сообщить о выполненном задании.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Конкурсное задание № 2.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Кондитерское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Кондитерское дело».
 - Приготовить основу для пирожного «Картошка», следуя предложенной схеме приготовления; сформировать из полученной массы 3 одинаковых по размеру и форме кондитерских изделий (3шт.) и украсить по замыслу участника, используя кондитерский мешок. (основной этап)
- Поднять руку и сообщить о выполненном задании.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Конкурсное задание № 3.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Кондитерское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Кондитерское дело».
- Собрать 3 двухслойных пирожных «Фантазия» из песочных коржиков, используя в качестве прослойки взбитые сливки и нарезанные фрукты, украсить верх изделия кондитерской глазурью.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею. (основной этап)

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Соревнование длится не более 2 часов. На выполнение и демонстрацию

конкурсного задания участником отводится не более 30 минут.

Все участники при выполнении модуля получают одинаковые задания (возможно 30% изменение). Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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.

Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая оценка).

Критерии оценки

«Что я знаю о профессии «Кондитерское дело»»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически				
				1	2	3	4	5
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		1					
1.1	Безопасное использование материалов и оборудования		1					
2.	Первоначальные знания о профессии		2					
2.1	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает предметы и оборудование, соответствующие заданию	1 (0,25 за каждый правильный ответ).					
2.2	Демонстрация элементарных	Полнота раскрытия представлений в	1 (0,25 за					



	представлений о профессии «Кондитер»	презентации, отвечает на все вопросы	каждый правильный ответ).						
--	--------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------	--	--	--	--	--	--

Модуль Социально-коммуникативный.

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		3	
1.1	Поприветствовать экспертов		1	
1.2	Представиться экспертам		1	
1.3	Презентовать продукт (изделие)		1	

Модуль Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

	Критерии оценки	Мах Баллы
О	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	1
О	Безопасное использование материалов и оборудования	1
О	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5
О	Соблюдение правил конкурса	1
О	Соблюдение техники безопасности	1
О	Использование специальной одежды, перчаток	0,5
О	Качество изготовления и украшения	2
О	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1
О	Формирование набора продуктов в соответствии с заданием	0,5
О	Опрятность	0,5
О	Использование обязательных ингредиентов	1
О	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков)	1



	пальцев)	
O	Уложился в отведенное время	0,5
S	Внешний вид продукта (изделия)	1
S	Вкус продукта (изделия)	0,5
S	Общее впечатление	1

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
Расходные материалы					
1.	Фрукты	Виноград, изюм, яблоко, банан, киви, мандарин.	шт	1	По количеству участников
2.	Бисквит	Бисквитный корж	шт	1	
3.	Коржик	Песочное тесто	шт	2	
4.	Крошка из ванильных сухарей		стакан	1	
5.	Масло сливочное		ст. ложка	1	
6.	Сахарная пудра		ч. ложка	1	
7.	Какао - порошок		ст. ложка	1	
8.	Молоко сгущённое		ст. ложка	3	
9.	Посыпки	Разноцветные, кокосовые стружки	шт	1	
10.	Глазурь кондитерская	В тубиках, 30 г, в ассортименте	шт	5	
11.	Крем	На масляной основе	г	100	
12.	Взбитые сливки	Баллон маленький	шт	1	
13.	Джем	Фруктовый	шт	1	
14.	Клеенка		шт	1	
15.	Формочки для вырезания	Нержавеющая сталь	шт	3	
16.	Ложка	Нержавеющая сталь	шт	1	
17.	Фруктовый нож	Нержавеющая сталь	шт	1	
18.	Кондитерская лопатка	Силиконовая	шт	1	
19.	Доска разделочная	Пластмассовая	шт	1	
20.	Миска для перемешивания блюда	19 см, стекло	шт	1	
21.	Тарелка	Фарфор, 25 см	шт	1	



22.	Контейнеры	Одноразовые, для ингредиентов	шт	1
23.	Салфетки	Влажные, сухие, одноразовые полотенца	шт	1
24.	Ведро для мусора	Пластиковое	шт	1
Мебель				
1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1
2.	Тумба для тулбоксов	425*350*540, дерево, с пластиковыми, выдвижными ящиками	шт	1
3.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА				
1.	Спец одежда	Фартук, колпак.		1
2.	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка		1

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Кондитерское дело» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДООУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ) на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

Участники и тренеры-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, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

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

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

Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

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.

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

Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионат.

Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:



Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет
ножницы	
нож	
десертная вилка	

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:

- Огнетушитель

- Телефон для использования при пожаре



- Указатель выхода

ВЫХОД

- Указатель запасного выхода

**ЗАПАСНЫЙ
ВЫХОД**

- Аптечка первой медицинской помощи



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

Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.

При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте,
при работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

