

Согласовано:  
Менеджер компетенции

---

Согласовано:  
Индустриальный партнер:  
Исполнительный директор  
«Сибирская Ассоциация Гостеприимства»



# Конкурсное задание Регионального этапа Красноярского края по компетенции «Кондитерское дело»

2023 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.1.ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.2.ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО».....	3
1.3.ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ.....	8
1.4.СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	9
1.4.1.Регламент оценки.....	9
1.4.2.Правила распределения экспертных групп в компетенции «Кондитерское дело».....	10
1.5.КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	12
1.5.1.Разработка/выбор конкурсного задания.....	12
1.5.2.Структура моделей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	13
2.СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ.....	16
2.1.ЛИЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ КОНКУРСАНТА.....	16
2.1.1.Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке.....	16
2.1.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке.....	16
2.2.Заказ сырья.....	16
2.3.Подготовка рабочего места и ящик с инструментами.....	17
2.4.Фото и видео съемка.....	17
2.5.Штрафные санкции.....	17
2.6.Презентация готовых изделий.....	17
2.7.Особые требования к конкурсантам.....	18
2.8.Особые требования к экспертам.....	18
3.ПРИЛОЖЕНИЯ.....	20
Приложение № 7.....	21
Приложение № 8.....	20

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. ГАТО – это выпеченные кондитерские изделия из теста, в которые до или после тепловой обработки добавляют различные ингредиенты (начинки). Гато часто получают названия в честь своего создателя, какой-либо другой персоны или местности, где были придуманы («Париж - Брест», тарт «Татен» и др.).
2. Париж - Брест - кольцо, выложенное из заварного теста, либо состоящее из профитролей, начинённых кремом с пралине, иногда украшается лепестками миндаля.
3. Текстура: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
4. Тонкость: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.
5. 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).
6. Общее впечатление: гармония всех элементов, визуальное восприятие.
7. Креативность: оригинальность, выразительность и работа воображения.
8. Дизайн: композиция, размещение и баланс всех элементов.
9. Тема: представление и выполнение данной темы: **«Алиса в стране чудес»** (сказка, написанная английским математиком, поэтом и прозаиком Чарльзом Лютвиджем Доджсоном под псевдонимом Льюис Кэрролл и изданная в 1865 году).
10. Техники: сложность и современность различных методов/навыков.
11. Гигиена и безопасность: соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
12. Рабочий процесс: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
13. Портфолио: Количество портфолио – 2 шт.  
Рабочее портфолио - для пользования конкурсантом во время выполнения конкурсного задания (технологические карты, копия заявки на сырьё, ящик с инструментами, алгоритм работы).  
Презентационное портфолио - для оценивания, должно содержать полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания, фото изделий всех модулей.

## **1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ**

### **1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ**

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. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

*Таблица №1*

#### **Перечень профессиональных задач специалиста**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел</b>	<b>Важность в %</b>
<b>1</b>	Организация работы, документация и программное обеспечение	16
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий);</li><li>- специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li><li>- принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса;</li><li>- правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания);</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления заявок на продукты и расходные материалы;</li> <li>- нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования;</li> <li>- алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности;</li> <li>- специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами;</li> <li>- оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборах, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы;</li> <li>- оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы;</li> <li>- оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы;</li> <li>- разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием;</li> <li>- составлять заявки на сырьё и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности;</li> <li>- своевременно предоставлять отчётную документацию;</li> <li>- использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов.</li> </ul>	
2	Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария	16

	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности);</li> <li>- необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла;</li> <li>- правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации органических и неорганических отходов.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены кондитера;</li> <li>- применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями;</li> <li>- соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции;</li> <li>- определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах;</li> <li>- соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов;</li> <li>- использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал.</li> </ul>	
	Оборудование, инвентарь, ресурсы	5
3	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации</li> </ul>	

	<p>технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода;</li> <li>- принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов;</li> <li>- нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу;</li> <li>- использовать оборудование в соответствие с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением.</li> </ul>	
4	Расходные материалы и сырьё	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- условия хранения и способы применения сырья;</li> <li>- методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов;</li> <li>- способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию;</li> <li>- способы взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов;</li> <li>- способы минимизации количества отходов;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов;</li> <li>- способы и правила упаковки готовой продукции.</li> </ul>	

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;</li> <li>- сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов;</li> <li>- владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности.</li> </ul>	
	Технология производства и изготовления кондитерских изделий	58
5	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</li> <li>- базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования;</li> <li>- современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных из различных материалов для моделирования;</li> <li>- технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования;</li> <li>- виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов;</li> <li>- общеизвестные мировые кондитерские, шоколадные и сахаристые изделия.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов;</li> <li>- создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы;</li> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных,</li> </ul>	



	<p>миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели;</li> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, гранит, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли;</li> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний;</li> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний;</li> <li>- изготавливать виды декора в различных техниках в соответствии с современными тенденциями;</li> <li>- работать профессионально, креативно и творчески;</li> <li>- работать в рамках заданной темы;</li> <li>- презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования.</li> </ul>	
--	--	--

### 1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

## Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль							Итого баллов за раздел Требования компетенции
Разделы Требования компетенции		А	Б	В	Г	Д	
	1	6,00	2,00	2,00	3,00	3,00	16,00
	2	8,00	2,50	3,00	0,50	2,00	16,00
	3	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	4	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	5	25,00	8,50	8,00	7,50	9,00	58,00
Итого баллов за критерий/модуль		43,00	15,00	15,00	12,00	15,00	100

## 1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.4.1. Регламент оценки

Главный эксперт распределяет Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта.

Для модулей, оценивание по которым производится методом дегустации, дегустация судейской командой образцов обязательна; в случае невозможности дегустации в связи с индивидуальной непереносимостью или предпочтениями, об этом необходимо проинформировать Главного эксперта для формирования судейских групп.

Для модулей, в рамках которых оценивается текстура и структура изделий, образцы должны быть разрезаны для оценки содержимого.

Эксперты должны делать пометки и учитывать их при оценивании для аргументации оценок. Такие пометки сдаются Главному эксперту в конце оценивания, после успешного выставления оценок.

При разнице в оценке более одного балла, Главный эксперт дает указания по разногласиям и напоминает экспертам о необходимости соблюдения принципов оценивания; поэтому оценивающие эксперты не должны покидать рабочую площадку до зачета всех оценок и получения разрешения от Главного эксперта.

Во время оценивания экспертам не разрешается входить в рабочие зоны конкурсантов.

### 1.4.2. Правила распределения экспертных групп в компетенции «Кондитерское дело»

В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки.

- Измеримая – работа на площадке;
- Измеримая - презентация;
- Судейская – работа на площадке;
- Судейская – презентация.

В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение групп

- Судейская и измеримая работа на площадке
- Судейская и измеримая презентация

Группа экспертов, по измеримой оценке, состоит из четырех экспертов.

Группа экспертов, по судейской оценке, состоит из четырех экспертов.

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

Таблица №3

#### 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"> <li>- портфолио;</li> <li>- количество;</li> <li>- вес изделий;</li> <li>- время выполнения;</li> <li>- идентичность изделий;</li> <li>- идентификация тайных (обязательных) компонентов.</li> </ul> <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- планирование рабочего процесса;</li> <li>- следование технологическому процессу;</li> <li>- санитария и гигиена;</li> <li>- техника безопасности и охрана труда;</li> <li>- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля;</li> <li>- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля;</li> <li>- сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля;</li> <li>- демонстрация различных техник декорирования</li> </ul>

		<p>на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.</li> </ul>
<b>Б</b>	<b>Кондитерские изделия</b>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- портфолио;</li> <li>- количество;</li> <li>- вес изделий;</li> <li>- время выполнения.</li> </ul> <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- планирование рабочего процесса;</li> <li>- следование технологическому процессу;</li> <li>- санитария и гигиена;</li> <li>- техника безопасности и охрана труда;</li> <li>- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;</li> <li>- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.</li> </ul>
<b>В</b>	<b>Шоколад</b>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- портфолио;</li> <li>- количество;</li> <li>- вес изделий;</li> <li>- время выполнения.</li> </ul> <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- планирование рабочего процесса;</li> <li>- следование технологическому процессу;</li> <li>- санитария и гигиена;</li> <li>- техника безопасности и охрана труда;</li> <li>- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;</li> <li>- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия;</li> <li>- сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты;</li> <li>- гармония всех элементов, визуальное впечатление.</li> </ul>
<b>Г</b>	<b>Моделирование из различных материалов</b>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- портфолио;</li> <li>- количество;</li> <li>- вес изделий;</li> </ul>

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

## 1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 16–22 года.

Общая продолжительность Конкурсного задания<sup>1</sup>: 12 ч.

Количество конкурсных дней: 2 дня

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.

### 1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 1 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

<sup>1</sup> Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

## Матрица конкурсного задания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО

[https://disk.yandex.ru/i/qUtmXAYZrpgz\\_A](https://disk.yandex.ru/i/qUtmXAYZrpgz_A)

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания ([Приложение № 1](#))

## 1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. Мучные кондитерские изделия (инвариант)**

*Время на выполнение модуля 6 часов (день С1)*

**Задание: А1 – Гато**

Участник должен приготовить **гато «Париж - Брест»** в классическом исполнении в количестве **2 штук**, внутренний диаметр 10 - 14 см.

- количество компонентов гато на выбор участника, сложность будет оценена;

- основной выпеченный п/ф – **заварной**, рецептура на выбор участника;
- обязательный компонент – **крем Муслин**, рецептура на выбор участника,

порция крема в количестве **30 граммов** должна быть предоставлена для дегустации;

- вес гато **400 - 800 граммов**, без декора.

Гато для презентации:

- должно быть оформлено шоколадным декором и отражать тему **«Алиса в стране чудес»**;

- подается на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Гато для дегустации:

- не должно быть оформлено декором;
- порция должна быть вырезана, но не выдвинута;
- для оценивания отдельно подать 30 граммов крема Муслин (в посуде организатора);

- подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

**Задание: А2 – Кексы**

Участник должен приготовить **кекс** в количестве **2 штук**.

- вес одного кекса **300 - 400 граммов**, без декора;
- выпеченный п/ф – **бездрожжевой**, рецептура на выбор участника;
- форма – **прямоугольная**;

- оформление – на выбор участника в соответствии с темой «**Алиса в стране чудес**».

Кекс для презентации:

- должен быть оформлен шоколадным декором и отражать тему «**Алиса в стране чудес**»;

- подается на акриловой подставке 30х30х1 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Кекс для дегустации:

- не должен быть оформлен декором;
- порция должна быть вырезана, для демонстрации внутренней части;
- подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

**Задание: А3 – Десерт на тарелке**

Участник должен приготовить десерт на тарелке в количестве **4 порций**.

- обязательные компоненты: **выпеченный п/ф, мусс, фруктовое компоте, соус;**

- оформление - на выбор участника в соответствии с темой «**Алиса в стране чудес**».

Презентация:

- десерты подаются на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе.

**Модуль Б. Кондитерские изделия (вариатив)**

*Время на выполнение модуля 2 часа (день С2)*

**Задание: Б1 – Кондитерское сахаристое изделие**

Участник должен изготовить зефир в количестве **20 штук**.

- формовка – отсаженный из кондитерского мешка, не склеенный попарно;

- диаметр **4 - 6 см,**

- вес изделий – одинаковый, погрешность между изделиями **1-2 грамма.**

Презентация:

- зефир (20 штук) подается на акриловой подставке 30х30х1 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

**Модуль В. Шоколад (инвариант)**

*Время на выполнение модуля 2 часа (день С2)*

**Задание: В1 – Конфеты**

Участник должен изготовить **1 вид конфет** в количестве **15 штук**.

Техника изготовления – будет определена в подготовительный день, методом жеребьевки.

После чего, в этот же день (С-1) участник должен сразу предоставить заявку на сырьё.

**Возможные техники изготовления конфет:**

- конфеты **корпусные**, начинка на выбор участника;
- конфеты **нарезные**, начинка на выбор участника (нарезка ручным способом, глазированные шоколадом);
- **трюфель**, начинка на выбор участника (обязательная отсадка через кондитерский мешок, с последующим погружением в шоколад, формовка руками запрещена);
- вес 1 штуки не должен превышать **15 граммов**;
- нельзя использовать готовые переводные листы.

Презентация:

- конфеты (15 штук) подаются на акриловой подставке 30х30х1 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

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

*Время на выполнение модуля 2 часа (день С2)*

**Задание: Г1 – Моделирование**

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить 1 вид – **2 фигурки**, которые должны отражать тему: «**Алиса в стране чудес**».

- каждая фигурка должна весить **60 - 80 граммов**;
- каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету;
- способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны 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.

Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20х20х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.



## **2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ**

### **2.1. ЛИЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ КОНКУРСАНТА**

#### **2.1.1. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке**

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

- 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, молды, формы, трафареты для работы с шоколадом.
- Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой.
- Индивидуальные формы для конфет, кондитерские насадки
- Индивидуальные формы для кексов, гато.
- Перчатки для работы с шоколадом.
- Перчатки одноразовые по размеру руки участника.
- Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
- Лопатки силиконовые

#### **2.1.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке**

- Не указанные в пункте 2.1.1.
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ.
- Все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

### **2.2. Заказ сырья**

Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням соревнований и представлены организаторам за 3 недели до начала соревнований по форме (смотреть приложение №6). Участник получает сырьё по заявке в день выполнения задания.

Последующие изменения в заявке недопустимы. Запрещено использование сырья и продуктов, не указанных в списке продуктов инфраструктурного листа. При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

### **2.3. Подготовка рабочего места и ящик с инструментами**

В подготовительный день проводится жеребьёвка номеров рабочих мест, участники знакомятся с оборудованием, тестируют его в течение необходимого времени, но не менее 1 часа. Затем участники должны предоставить на проверку тулбокс, подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование, получают и проверяют сырьё в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта. В это время работа с пищевыми материалами запрещена. Шоколад и окрашенное какао-масло может быть помещено в ванну для растапливания шоколада на кануне соревновательного дня.

Участник может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение на форуме, и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у участников есть 15 минут на подготовку рабочих мест.

После работы оборудование необходимо оставлять чистым, в полной комплектации, готовым к работе.

### **2.4. Фото и видео съёмка**

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места участника, подносить аппаратуру к участнику ближе 1 метра.

Обязательная фотофиксация при оценивании измеримых аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

### **2.5. Штрафные санкции**

Штрафные санкции могут быть применены к участнику в случае:

- дополнительного заказа сырья, но при условии наличия на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
- эксперт, не соблюдающий Кодекс этики и нормы Регламента может быть отстранен от процедуры оценивания.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

### **2.6. Презентация готовых изделий**

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время участник 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.

### **2.7. Особые требования к конкурсантам**

- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .
- Брюки - белого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва. При работе с шоколадом допускается использование тёмного фартука.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная 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.

### **2.8. Особые требования к экспертам**

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники должны пройти чемпионат экспертов (тестирование + практическая часть), на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы. Оценивание участника компатриотом не допускается. Исключение составляют измеримые аспекты.

- Наличие официальной и(или) признанной квалификации;
- Производственный и(или) практический опыт в представляемой области;
- Знание нормативных документов Чемпионата.
- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее  $\frac{3}{4}$ .
- Брюки – тёмного цвета.
- Фартук длинный – белого цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

### **3. ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Кондитерское Дело».

Приложение №5 Расписание презентации изделий

Приложение №6 Список продуктов. Заявка на сырье

## Расписание презентации изделий

Подготовительный день участников и экспертов				
	Соревновательный день – 6 часов	Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день 1				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 -13:00	Портфолио Задание А – Мучные кондитерские изделия	15:50 - 16:00	16:00 -16:20 осмотр бокса после работы (оценка) 16:20 - 17:00 Уборка рабочих мест. Получение сырья, подготовка рабочих мест. 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день 2				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 -13:00	Задание Б – Кондитерские изделия Задание В – Шоколад Задание Г – Моделирование из различных материалов	15:50 - 16:00	16:00 -16:20 осмотр бокса после работы (оценка) 16:20 - 17:00 Уборка рабочих мест. Получение сырья, подготовка рабочих мест. 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт

## Список продуктов. Заявка на сырьё

- **\*Форму не менять!**
- **\*Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!**
- **\*Заполнять строго по единицам измерения!**

<b>Заявка на сырьё для Регионального чемпионата профессионального мастерства</b>					
<b>Компетенция «Кондитерское дело» (основная группа 16 лет и старше)</b>					
<b>Название учебного заведения:</b>					
<b>ФИО Эксперта-наставника:</b> _____					
<b>ФИО участника:</b> _____					
<b>Телефон №:</b> _____					
<b>Эл. почта:</b> _____					
<b>Наименование сырья</b>	<b>Ед. изм.</b>	<b>1 день</b>	<b>2 день</b>		<b>Всего</b>
<b>Категория: сахара</b>					
Сахар - мелкокристаллический	кг				
Сахар коричневый	кг				
Сахарная пудра	кг				
Сироп глюкозы	кг				
Мёд натуральный цветочный	кг				
Инвертный сироп (тримолин)	кг				
Изомальт	кг				
<b>Категория: свежие фрукты, ягоды</b>					
Манго	кг				
Ананас	кг				
Груша	кг				
Красное яблоко	кг				
Зеленое яблоко	кг				
Лимон	кг				
Лайм	кг				
Мандарины	кг				
Грейпфрут	кг				
Апельсин	кг				
Киви	кг				
Банан	кг				
Ежевика	кг				
Малина	кг				
Красная смородина	кг				
Клубника	кг				
Голубика	кг				
<b>Категория: орехи и семена</b>					

Миндальная мука	кг				
Миндаль с кожей целый	кг				
Миндальные лепестки	кг				
Зеленая фисташка очищенная	кг				
Фундук очищенный	кг				
Арахис несоленый	кг				
Грецкий орех половинки	кг				
Орех pekan 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% (Barry Callebaut) или аналог	кг				
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог	кг				
Паста фисташковая 100%	кг				
Категория: масла, жиры и уксус					
Оливковое масло	л				
Подсолнечное масло	л				
Категория: молочные продукты					
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг				
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг				
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг				
Сгущенное молоко вареное 8,5%	кг				
Натуральный йогурт 4%	л				
Сметана 25–30%	кг				
Сливки для взбивания 33 %	л				
Сливки для взбивания 35 %	л				
Молоко цельное 3,2%	л				
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг				
Категория: яичные продукты					
Яичный желток пастеризованный	кг				
Яичный белок пастеризованный	кг				
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт				
Яичный белок сухой	кг				
Категория: замороженные фруктовые пюре					
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре абрикос (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг				

Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре красный апельсин (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре мандарин (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре ананас (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре кокос (Agrobar) или аналог	кг				
Пюре лайм (Agrobar) или аналог	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				
Кумкват вяленый	кг				
Цукаты манго	кг				
Цукаты киви	кг				
Цукаты из апельсиновой корки	кг				
Имбирь цукаты	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				
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг				
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог	кг				
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг				
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг				
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг				
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг				



Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг				
Категория: замороженные ягоды, фрукты					
Ежевика	кг				
Малина	кг				
Клубника	кг				
Черная смородина	кг				
Красная смородина	кг				
Вишня	кг				
Брусника	кг				
Клюква	кг				
Облепиха	кг				
Категория: травы					
Розмарин свежий	кг				
Тимьян свежий	кг				
Мята свежая	кг				
Категория: специи					
Имбирь молотый	кг				
Имбирь свежий	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				
Категория: алкоголь					
Бренди	л				
Водка	л				
Виски	л				
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л				
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л				
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л				
Ликер мятный	л				
Ликер малиновый	л				
Ликер "Calvados" или аналог	л				
Ликер "Cointreau" или аналог	л				
Ликер "Amaretto" или аналог	л				

Ликер "Baileys" или аналог	л				
Ликер "Malibu" или аналог	л				
Ликер "Blue Curacao" или аналог	л				
Ликер "Grand Marnier" или аналог	л				
Кирш	л				
Категория: прочее					
Марципан 33%	кг				
Марципан 45%	кг				
Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог	кг				
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Lared) или аналог	кг				
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг				
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг				
Пектин NH	кг				
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг				
Агар-агар (900)	кг				
Кофе сублимированный (растворимый)	кг				
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг				
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг				
Мука 12% белки (высший сорт)	кг				
Чай "Earl Grey" листовой	кг				
Чай зелёный листовой	кг				
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг				
Кислота лимонная	кг				
Разрыхлитель	кг				
Картофельный крахмал	кг				
Кукурузный крахмал	кг				