

СОГЛАСОВАНО:

Технический директор

Детского межрегионального
чемпионата

Юный мастер (BabySkills)

_____ Ульянова Э.Э.

25 ноября 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

**Детский чемпионат Юный мастер
среди воспитанников дошкольных образовательных
организаций и дошкольников, посещающих учреждения
дополнительного образования**





ОГЛАВЛЕНИЕ

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ КОМПЕТЕНЦИИ.....	4
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	6
4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	10
5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.....	16
6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	18
7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. КАРТИНКИ К МОДУЛЮ А (ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМУ) «ЧТО Я ЗНАЮ О ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР?» (КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ «ЧТО НЕОБХОДИМО КОНДИТЕРУ ДЛЯ РАБОТЫ?»)	



1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции.

Кондитерское дело – Юный мастер.

1.2. Описание профессиональной компетенции «Кондитерское дело».

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. 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:

– проектная документация Юный мастер, утвержденная техническим директором Э.Э. Ульяновой (город Казань);



- регламент проведения чемпионата Юный мастер;
- ФГОС ДОО и ФГОС НОО;
- инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

2.1. Перечень знаний, представлений и практических умений, которые должны продемонстрировать участники в рамках компетенции «Кондитерское дело».

Таблица 1

№	Спецификация компетенции
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, зефир, шоколадные конфеты, леденец на палочке); – разновидности кондитерских изделий; – санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления



	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасности при работе в кондитерском цехе.
2.2	<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 вырубкой, ножом, кондитерской лопаткой, формировать из теста, 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);
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – терминологию, соответствующую 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. SoftSkills (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"> – организовывать своё рабочее место; – - приводить рабочее место в порядок по окончании работы; – - взаимодействовать с экспертами и в соответствии с культурными нормами; – 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

3.1 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.

3.2 В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

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

– **Модуль В (социально-коммуникативный)** – взаимодействия с клиентами, экспертами.

– **Модуль С (продуктивной деятельности)**, 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

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

3.4 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 (6-7 ЛЕТ)

Модуль А (образовательный) – беседа «Что я знаю о профессии «кондитер»?», «Выбери те предметы, которые понадобятся кондитеру».

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

Модуль С (продуктивный) – изготовление и декорирование кондитерского изделия.

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

Конкурсное задание 1. «Кто такой кондитер?»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о



компетенции «Кондитерское дело» посредством рассказа или проведения беседы познавательной направленности «Что я знаю о профессии кондитер». Раскрыть социальную значимость данной профессии.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;
- рассказать о профессии;
- выслушать вопросы членов комиссии (для уточнения, по необходимости);
- устный ответ.

Ожидаемый результат: демонстрация элементарных представлений о компетенции «Кондитерское дело» в процессе рассказа/ответов на вопросы познавательной направленности.

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:

- выслушать задание;
- рассмотреть изображения предметов и оборудования;
- выбрать изображения предметов и оборудования, соответствующие компетенции «Кондитерское дело»;
- убрать карточки с правильными вариантами ответов в конверт с обозначением «V», с неправильными вариантами - в конверт с обозначением «X»;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах, оборудовании, соответствующих компетенции «Кондитерское дело».

Модуль В. Презентация готового кондитерского изделия.

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).



Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

Цель: демонстрация умения изготовить, украсить кондитерское изделие.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрено.

Алгоритм выполнения задания:

- Ознакомиться с предложенными ингредиентами и оборудованием;
- Ознакомиться с заданием (30% изменения);
- Приступить к выполнению задания;
- Привести в порядок рабочее место;
- Поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания;

Ожидаемый результат: демонстрация умения изготовить и украсить кондитерское изделие.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (7- 9 ЛЕТ)

Модуль А. Презентация профессии «Кондитер».

Представить устный рассказ о профессии «Кондитер», с включением не менее 3 фактов (представление профессии «Кондитер», социальная значимость данной профессии; обоснование выбора компетенции «Кондитерское дело»), остальные факты на усмотрение конкурсанта.

Лимит времени на подготовку задания: задание является домашней заготовкой, в связи с чем, время на подготовку отсутствует;

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;
- выполнить задание в установленный лимит времени.

Ожидаемый результат: демонстрация представлений о компетенции «Кондитерское дело», социальной значимости профессии «Кондитер» и обоснование выбора данной компетенции.

Модуль В. Презентация готового кондитерского изделия.

Цель: Демонстрация умения презентовать продукт (изделие).

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 5 мин.



Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;
- презентовать продукт (изделие), с обоснованием идеи его создания, вкусовых качествах, способе изготовления. Использование художественного слова, музыкального сопровождения на усмотрение конкурсанта.

Ожидаемый результат: презентован готовый продукт (изделие).

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

Цель: демонстрация умения изготовить, украсить кондитерское изделие.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрено.

Алгоритм выполнения задания:

- Ознакомиться с предложенными ингредиентами и оборудованием;
- Ознакомиться с заданием (30% изменения);
- Приступить к выполнению задания;
- Привести в порядок рабочее место;
- Поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания;

Ожидаемый результат: демонстрация умения изготовить и украсить кондитерское изделие.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО
ВОЗРАСТА (10- 11 ЛЕТ)**

Модуль А. Презентация профессии «Кондитер».

Цель: представление устного рассказа о профессии «Кондитер», с использованием наглядной презентации, созданной с помощью компьютерной программы – Microsoft PowerPoint, включающую не менее 5 слайдов о не менее 5 фактах (обоснование выбора компетенции «Кондитерское дело», раскрытие социальной значимости профессии «Кондитер»; демонстрация знаний о профессиональных компетенциях кондитера, о рецептуре, о способах изготовления кондитерских изделий), остальные факты на усмотрение конкурсанта.

Лимит времени на подготовку задания: задание является домашней заготовкой, в связи с чем, время на подготовку отсутствует;

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;



- выполнить задание в установленный лимит времени.

Ожидаемый результат: демонстрация представлений о компетенции «Кондитерское дело», социальной значимости профессии «Кондитер» и обоснование выбора данной компетенции.

Модуль В. Презентация готового кондитерского изделия.

Цель: демонстрация умения презентовать продукт (изделие).

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 5 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов, представиться;
- презентовать продукт (изделие), с включением информации о выборе идеи создания продукта, его вкусовых качествах, способе изготовления. Использование художественного слова, музыкального сопровождения на усмотрение конкурсанта.

Ожидаемый результат: презентован готовый продукт (изделие).

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия по заданной теме декора «Цветы».

Цель: демонстрация умения изготовить, украсить кондитерское изделие по заданной теме декора «Цветы».

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрено.

Алгоритм выполнения задания:

- Ознакомиться с предложенными ингредиентами и оборудованием;
- Ознакомиться с заданием (30% изменения);
- Приступить к выполнению задания;
- Привести в порядок рабочее место;
- Поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания;

Ожидаемый результат: демонстрация умения изготовить и украсить кондитерское изделие по заданной теме декора «Цветы».

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. 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.

4.2. Удельный вес модулей.

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 6-7 Лет:

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;	0,25 0,25
2.	Социальная значимость профессии.	Понимает и объясняет социальную значимость профессии.	0,5
3.	Первоначальные знания о профессии		2
3.1	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитер»	Самостоятельно рассказывает; рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии (вычесть 0,25 – если рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии). Использование художественного слова	0,75 0,25
3.2	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания (общ 15; 10 правильных 5 неправильных)	Выбирает картинки, соответствующие заданию 0,1 - за каждую выбранную правильную картинку.	1,0 –выбрал все 10 картинок;
	Итого		36.

Модуль В. 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	3б.

Модуль С. 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	5б

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 8-9 ЛЕТ:

Модуль А. Презентация профессии «Кондитер».

	Критерии оценки	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил		0,5
1.1	Поприветствовать экспертов	Выполнено	0,25



1.2	Представиться экспертам	Выполнено	0,25
2.	Социальная значимость профессии.		3
2.2	Понимает и объясняет значимость профессии.	Выполнено	0,5
2.3	Аргументированное обоснование выбора данной компетенции	Высказывает свое мнение о выборе данной компетенции	0,5
2.4	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитер»	1 - самостоятельно рассказывает; рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии (вычесть 0,25 – если рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии). 0,25 – использование художественного слова	1,25
2.5.	Использование фактов	1 факт	0,25
		2 факта	0,25
		3 факта	0,25
3.	Время выступления	Выдержано	0,5
4.	Грамотность речи		1
4.1		Речь без ошибок	0,5
4.2		Речь эмоционально-выразительная	0,5
	Итого		5 6

Модуль В. Презентация готового кондитерского изделия.

№ п/п	Наименование критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил	1
	Приветствие экспертов;	0,5
	Представление экспертам	0,5
2	Презентация кондитерского изделия	3
2.1	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5
2.2	Использование художественного слова	0,5
2.3	В презентации обоснована идея создания продукта	0,5
2.4	В презентации раскрыта технология создания продукта	0,5
2.5	Демонстрация знаний о полезных качествах используемых продуктов	0,5
2.6	Оригинальность презентации готового изделия	0,5
3.	Грамотность речи	1
3.1	Речь без ошибок	0,5
3.2	Речь эмоционально-выразительная	0,5
	Итого	5б.



Модуль С. 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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (10- 11 ЛЕТ)

Модуль А. Презентация профессии «Кондитер».

	Критерии оценки	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил		0,5
1.1	Поприветствовать экспертов	Выполнено	0,25
1.2	Представиться экспертам	Выполнено	0,25
2.	Качество представления профессии «Кондитер»		3,5
2.2	Понимает и объясняет значимость профессии.	Выполнено	0,5
2.3	Аргументированное обоснование выбора данной компетенции	Высказывает свое мнение о выборе данной компетенции	0,5
2.4	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитер»	1 - самостоятельно рассказывает; рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии (вычесть 0,25 – если рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии). 0,25 – использование художественного слова	1,25
2.5.	Использование фактов	1 факт	0,25



		2 факта	0,25
		3 факта	0,25
		4 факта	0,25
		5 фактов	0,25
3.	Оформление презентации Microsoft PowerPoint		0,75
3.1		Содержит не менее 5 слайдов	0,25
3.2		Все слайды соответствуют теме	0,25
3.3		Последовательность слайдов логична	0,25
4.	Время выступления	Выдержано	0,25
5.	Грамотность речи		1
5.1		Речь без ошибок	0,5
5.2		Речь эмоционально-выразительная	0,5
	Итого		6 б

Модуль В. Презентация готового кондитерского изделия.

№ п/п	Наименование критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил	1
	Приветствие экспертов;	0,5
	Представление экспертам	0,5
2	Презентация кондитерского изделия	3
2.1	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5
2.2	Использование художественного слова	0,5
2.3	В презентации обоснована идея создания продукта	0,5
2.4	В презентации раскрыта технология создания продукта	0,5
2.5	Демонстрация знаний о полезных качествах используемых продуктов	0,5
2.6	Оригинальность презентации готового изделия	0,5
3.	Грамотность речи	1
3.1	Речь без ошибок	0,5
3.2	Речь эмоционально-выразительная	0,5
	Итого	5б.

Модуль С. 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	0,5
5.	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	0,5
6.	Соответствие этапов изготовления кондитерского изделия	0,5
7.	Соответствие украшения кондитерского изделия заданной теме декора «Цветы»	0,5
8.	Опрятность выполнения задания	0,5
9.	Аккуратная сервировка готового изделия (отсутствие на сервировочном блюде/тарелке брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5
10.	Оригинальность оформления кондитерского изделия	0,5
11.	Оригинальность сервировки и подачи продукта	0,5
12.	Вкусовое качество готового кондитерского изделия	0,5
	Итого	6б.

5. 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.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический администратор площадки должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический администратор площадки и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции об изменениях в Инфраструктурном листе.

ДЛЯ ДЕТЕЙ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ



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://pokupki.market.yandex.ru/product	шт.	1	
на 1 эксперта					



	Бумага офисная А4	https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-	лист	20	По количеству экспертов	
	Ручка шариковая	https://www.komus.ru/katalog/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-rodsterki/rodsterki	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		

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1 К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Кондитерское дело» допускаются участники 6-7, 8-9, 10- 11 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации музыкальных инструментов.

6.2 К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОО, учащиеся начальных классов ОУ 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 ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

6.3 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, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурс­ного задания.

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

6.5 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.

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

6.7 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.

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

6.9 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:

Ф 04 Огнетушитель	
Телефон для использования при пожаре	
Е 22 Указатель выхода	
Е 23 Указатель запасного выхода	
ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи	

6.10 На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой



помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6.11 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.

6.12 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 и музыкальных 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.

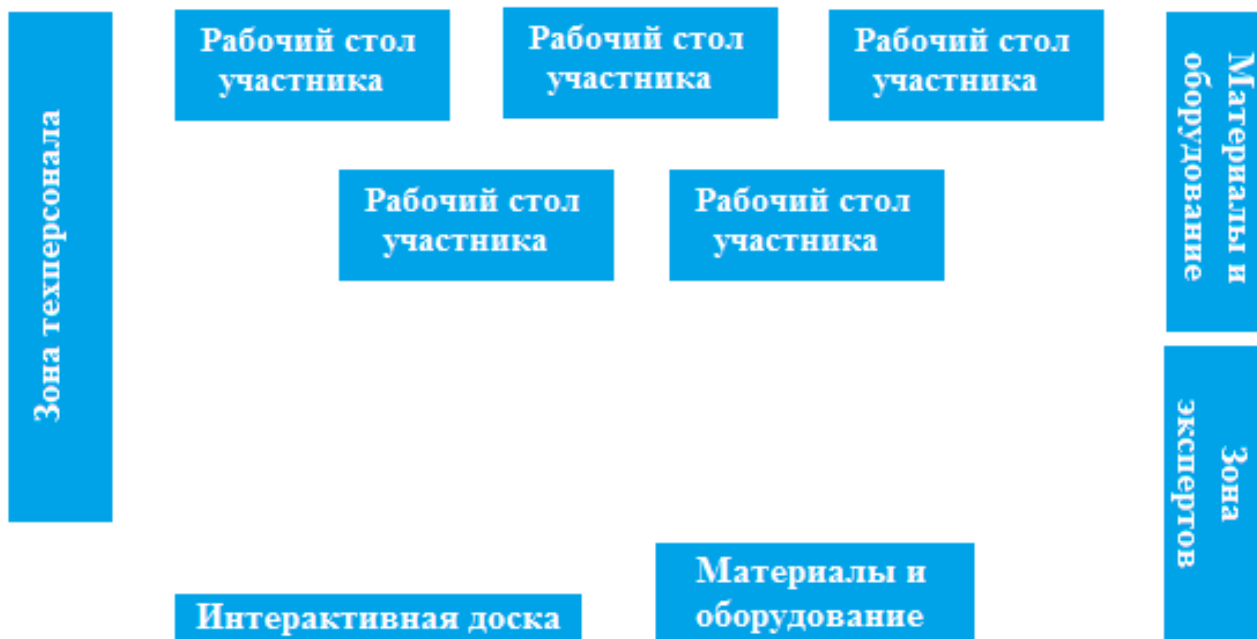
6.13 При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

6.14 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



Приложение 1

ПРИМЕРНЫЕ КАРТИНКИ





