

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

**Региональный чемпионат BabySkills
среди дошкольных образовательных учреждений
Республики Татарстан**





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 - BabySkills

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 BabySkills, утвержденная Менеджером компетенции Дошкольное воспитание А. Г. Заляловой (город Казань);
- Регламент проведения регионального чемпионата Babyskills в Республике Татарстан;
- 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 |



| | |
|------------------------------|--|
| | <p>специальной одежды кондитера, блюд, инвентаря и приспособлений для создания и декорирования кондитерских изделий);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 кондитерских изделий; – правила безопасности при работе в кондитерском цехе. |
| Раздел 3. Soft Skills | |
| 3.1. | <p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться терминологией, соответствующей профессии; – средства выразительности речи; – этические нормы. |
| 3.2. | <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение профессиональной терминологией; – коммуницировать с разными субъектами организации процесса питания. |
| Раздел 4. Hard Skills | |
| 4.1. | <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); – 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 «кондитерское дело», приготовление, украшение кондитерского изделия и презентация.

3.2. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

- модуль А образовательный, включающий задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментария, продуктов.
- Модуль В социально-коммуникативный – взаимодействия с клиентами, экспертами.
- Модуль С продуктивной деятельности, включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Приготовление кондитерского изделия.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий (основа изделия - коржик, корзина, бисквит).

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

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



Модуль А. «Что я знаю о профессии «Кондитерское дело»»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Кондитерское дело» посредством выполнения 2 дидактических заданий образовательной направленности.

Лимит времени на выполнение двух заданий: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Конкурсное задание 1. «Кто такой кондитер?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитерское дело»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на подготовку задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии, ответить на вопросы.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии «Кондитерское дело»

Конкурсное задание 2. «Что необходимо кондитеру?»

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

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее компетенции «Кондитерское дело» и собрать их в индивидуальный конверт;
- убрать в конверт карточки с выполненным заданием;
- убрать рабочее место.

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



Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения презентовать продукт (изделие).

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

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

Ожидаемый результат: презентован продукт (изделие).

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

Задание 1.

Цель: демонстрация умения изготовить, украсить кондитерское изделие.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрено.

Алгоритм выполнения задания:

- Ознакомиться с предложенными ингредиентами и оборудованием;
- Ознакомиться с картой задания;
- Выбрать ингредиенты в соответствии с заданием;
- 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.

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 конкурного задания.

4.2. Удельный вес модулей.

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

4.3. Критерии оценки

Модуль А. «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 картинки соответствующие заданию | 1,75 (0,25 за правильно выбранную картинку) | | | | | |
| 2.2. | Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитерское дело» | Отвечает на все вопросы | 1,25 (0,25 за каждый правильный ответ). | | | | | |

Модуль В. Социально-коммуникативный.

| № п/п | Наименование критерия | Конкретизация критерия | Максимально | Фактически |
|-------|--|---|-------------|------------|
| 1. | Соблюдение культурных норм и правил | | | |
| 1.1. | Поприветствовать экспертов | | 0,25 | |
| 1.2. | Представиться экспертам | | 0,25 | |
| 1.3. | Озвучить состав десерта | В полном объеме – 0,5 Сокращенный вариант – 0,25 | 0,5 | |



| | | | | |
|------|---|--|-----|--|
| 1.4. | Озвучить к какому приему пищи (напитку) | | 0,5 | |
| 1.5. | Художественное слово для рекламы продукта | | 0,5 | |

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

| | Критерии оценки | Мак баллы |
|----------|--|------------------|
| O | Соблюдение времени на выполнение задания | 0,5 |
| O | Соблюдение техники безопасности | 1 |
| O | Организация рабочего места | 1 |
| O | Эргономичность использования продуктов | 0,5 |
| O | Использование спец одежды: перчатки, нарукавники, головной убор, фартук (по 0,25 баллов) | 1 |
| O | Аккуратность рабочего места после работы | 0,5 |
| O | Сочетаемость ингредиентов | 0,5 |
| O | Композиционное решение (по форме) | 1 |
| O | Оптимальность используемых ингредиентов (4-5) | 1 |
| O | Применение различного вида инструментария (не менее 2х) | 0,5 |
| O | Эффективность использования инструментов | 0,5 |
| O | Чистота блюда для представления продукта | 0,5 |
| O | Эстетичность подачи | 0,5 |
| | | |
| S | Внешний вид продукта (изделия) | 0,5 |
| S | Вкус продукта (изделия) | 0,5 |
| S | Общее впечатление | 0,5 |

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 |
| 2. | Часы | Песочные, настольные | шт. | - | 1 |



| (5 мин) | | | | |
|---------------------|------------------------|---|----|---|
| Расходные материалы | | | | |
| 1. | Фрукты | Виноград, изюм, груша, банан, киви, мандарин. | шт | 1 |
| 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. | Блюдец | | шт | 1 |
| 17. | Контейнеры | | шт | 1 |
| 18. | Салфетки | Влажные, сухие, одноразовые полотенца | шт | 1 |
| Мебель | | | | |
| 11. | Стол | Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60 | шт | 1 |
| 12. | Стул | Детский (ЛДСП, металл) | шт | 1 |
| ТУЛБОКС УЧАСТНИКА | | | | |
| 1. | Спец одежда | Фартук, колпак (косынка), нарукавники | | 1 |
| 2. | Перчатки | Резиновые, соразмерные руке ребенка | | 1 |

По количеству участников

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1. 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.

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

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОУ) о наличии в возрастной группе ДОУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДОУ) на день проведения соревнований;



- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.
- 6.3. 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.
- 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 тренеру-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.
- 6.9. 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 | - |
| канцелярский нож | - |
| десертный нож | - |
| десертная вилка | - |

- 6.10. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:
- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.



6.11. 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



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

6.13. 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.

6.14. 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 ножницам соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 6.15. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.
- 6.16. 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.