ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

II Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

Кондитерское дело

**

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название компетенции KidSkills:

Кондитерское дело

1.1.2 Описание компетенции KidSkills.

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 и птифур для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных 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. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов, и ингредиентов. 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 годами. 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. Крайне важна способность работать инициативно.

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.

Они часто работают в гостиницах и ресторанах высокого класса. В некоторых странах кондитеры часто сотрудничают со специализированными розничными магазинами, торгующими кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой, изготовленными и украшенными вручную. Кондитеры также могут быть индивидуальными предпринимателями, поставляющими изделия на заказ.

1.2. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

* Положение проведения чемпионата;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

**2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ ПРОФЕССИИ**

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших навыков, как описано в стандартах профессии и в той степени, в которой они могут быть реализованы.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения теоретической и практической работы.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в стандартах профессии.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках стандартов профессии в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями стандартов профессии.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | | **Важность**  **(%)** |
| **1** | **Организация и управление работой** |  |
|  | Участник должен знать и понимать:   * Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. * Обращение с сырьем посредством технологий производства * Ингредиенты, используемые в кондитерском деле. * Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий. * Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами * Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации. * Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования * Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени |  |
|  | Участник должен уметь:   * Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков * Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам * Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы * Работать в рамках данной темы * Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям * Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации. * Выстраивать эффективное общение с наставником, командами. |  |
| **2** | **Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды** |  |
|  | Участник должен знать и понимать:   * Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции * Причины порчи пищевых продуктов * Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов |  |
|  | Участник должен уметь:   * Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание * Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их * Всегда следить за собственной чистотой и внешностью * Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии * Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами * Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности * Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя * Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий |  |
| **3** | **Горячие, холодные, замороженные и десерты в верринах.** |  |
|  | Участник должен знать и понимать:   * Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией * Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения. * Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты * Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов * Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов |  |
|  | Участник должен уметь:   * Изготовить ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно хорошего качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций * Представить качественные порционные десерты, обладающие хорошими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, и при этом сбалансированные * Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением хороших стандартов качества и установленных сроков * Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования |  |
| **4** | **Миниатюры, порционные пирожные и птифуры** |  |
|  | Участник должен знать и понимать:   * Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров * Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров * Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм |  |
|  | Участник должен уметь:   * Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера * Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе полуфабрикатов, песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: * Сухие кексы и выпечку; * Глазурованные бисквиты и выпечку; * Муссы; * Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; * Декоративные элементы; * Фрукты * Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с заданием. * Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно |  |
| **5.** | **Лепка из различных материалов** |  |
|  | Участник должен знать и понимать:   * Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами * Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм * Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм * Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм * Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно |  |
|  | Участник должен уметь:   * Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.) * Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению * Вручную изготовить формы нужного размера и массы * Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, использование красителей * При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы * Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции * Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей * Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей * Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную |  |
|  |  |  |

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований KidSkills. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования.

Оценка на соревнованиях KidSkills попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНки

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований KidSkills, определяя соответствие оценки Конкурсного задания.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

* эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
* шкалы 0–3, где:
* 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
* 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
* 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
* 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | | |
|  | **Оценка судей** | | **Объективная** | **Всего** |
| **Миниатюры** | **10** | | **6,5** | **16,5** |
| **Моделирование** | **9** | | **5** | **14** |
| **Десерт в верринах** | **11** | | **6** | **17** |
|  |  | |  | **47,5** |

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Миниатюры

Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения.

Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

Десерт в верринах

Объективные аспекты: количество, содержание обязательного компонента (соус), тема, время выполнения.

-Оценка судей: изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; хорошо скоординированный и инновационный вкус, соответствующий типу продукта; сбалансированные и гармоничные сочетания и контрасты; демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также экспрессивной и творческой работы; гармония всех элементов, визуальное впечатление.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 2 и более 4 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 6 до 7, от 8 до 9 10 до 11 и 12-14 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов стандартов профессии.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы стандартов профессии.

Оценка знаний участника проводится через теоретическое и практическое выполнение Конкурсного задания.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание представляет собой ряд отдельно оцениваемых модулей, выполняемых в течение отдельных дней.

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

В зависимости от конкретного соревнования, Конкурсное задание может включать любые из следующих модулей:

* Горячие, холодные, замороженные десерты: с указаниями относительно ингредиентов и стиля для горячих или холодных десертов или без таковых;
* Миниатюры, порционные торты, птифур: Изготовление различных порционных тортов и печенья для презентации в качестве ассорти или самостоятельных изделий;
* Лепка: Ручная лепка двух или более одинаковых фигурок из материалов для лепки;

Работа с пищевыми материалами вовремя, отведенное для установки оборудования, запрещена, исключая плавление шоколада и красителей на основе масла какао.

Источником рецептов может служить любая кулинарная книга или личное собрание.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

* Техническое описание;
* Конкурсные задания;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности;

7. ТРЕБОВАНИЯ охраны труда и ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

**Фартук** длинный – белого цвета.   
**Головной убор** – белый поварской колпак (допускается одноразовый или клосынка);  
**Обувь** – безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой (без шнурков).

Все конкурсанты должны знать, как использовать всё представленное на площадке оборудование, до начала соревнования.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на кухне, о специальной технике безопасности и нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.