

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

Кондитерский дом «Фарше»

Сайгилова П.Д.



УТВЕРЖДАЮ

Менеджер компетенции

«Кондитерское дело»

Жукова И.Ю.

« \_\_\_\_\_ » « \_\_\_\_\_ » 2023г

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**Регионального этапа Чемпионата**  
**по профессиональному мастерству**  
**«Профессионалы» -2023г в**  
**Карачаево – Черкесской Республике**  
**КОМПЕТЕНЦИИ**  
**«Кондитерское дело»**

2023г

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

<u>1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ</u> .....	3
<u>1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ</u> .....	3
<u>1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»</u> .....	3
<u>1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ</u> .....	8
<u>1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)</u> .....	10
<u>2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ</u> .....	14
<u>2.1. ЛИЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ КОНКУРСАНТА</u> .....	14
<u>3. ПРИЛОЖЕНИЯ</u> .....	14

## 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

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Организация работы, документация и программное обеспечение Специалист должен знать и понимать: - 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); - специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; - правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	16

	<p>обслуживания);</p> <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 приборов, 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 сырье 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	<p>Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария</p>	16
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность</li> </ul>	

	<p>организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве;</li> </ul>	

	<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>	
	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> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
	<p>Технология производства и изготовления кондитерских изделий</p>	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, миниатюр, пtifур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе;</li> <li>- изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков,</li> </ul>	

мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели;

- 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;
- изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний;
- изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний;
- изготавливать виды декора в различных техниках в соответствии с современными тенденциями;
- работать профессионально, креативно и творчески;
- работать в рамках заданной темы;
- презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, изготовленные методом моделирования.

### **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
		А	Б	В	Г	Д	
Разделы Требования компетенции	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.

### 1.5.2. 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 30x30x1,5 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 30х30х1,5 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 30х40х1,5 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 30x30x1,5 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 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

**Модуль Д. Презентационная скульптура (вариатив)**

*Время на выполнение модуля 4 часа (день С3)*

**Задание: Д1 – Презентационная скульптура**

Участник должен разработать эскиз и изготовить **презентационную скульптуру из шоколада** по собственному дизайну, с применением минимум **3 (трех)** техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, и др.).

- общее количество шоколада для изготовления скульптуры **не должно превышать 2,5 кг;**
- окрашивание допускается, но **должен быть виден темперированный шоколад (все 3 вида);**
- скульптура должна отражать тему **«Алиса в стране чудес»;**
- использование молдов и форм разрешается, но должно **быть минимальным;**
- скульптура должна быть высотой **50 – 75 см;**
- не допускается использование поддерживающих конструкций.

Презентация:

- скульптура подаётся на акриловой подставке 30x40x1,5 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 жиро - 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.

## **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