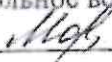


Управление образования Администрации Северодвинска

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель специализированного центра компетенций «Дошкольное воспитание», преподаватель ГБПОУ АО «Архангельский педагогический колледж», сертифицированный эксперт по компетенции «Дошкольное воспитание»

 /О.Н. Морозова/

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

муниципальный этап Регионального чемпионата BabySkills среди образовательных организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, подведомственных Управлению образования Администрации Северодвинска





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**
- Приложение 1. Примерный набор картинок для выполнения модуля А**
- Приложение 2. Список расходных материалов**



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 зам. менеджером компетенции Дошкольное воспитание Э.Э.Ульяновой (город Казань);
- Регламент проведения регионального чемпионата Babyskills;
- 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.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <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.	<p>Участник должен уметь:</p> <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.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <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);



	<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. Коммуникативные навыки	
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. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
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, поднимая 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. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «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.

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

- модуль А образовательный, включающий задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментари.
- 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 из числа трех модулей.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий: 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.



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

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Кондитерское дело» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности, социальная значимость профессии.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Кондитерское дело» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное задание 1. «Кто такой кондитер?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитерское дело»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

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

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

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»;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- 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: 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.



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).

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.	Социальная значимость профессии		1					
2.	Первоначальные знания о профессии		2					
2.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания (общ 15; 7 правильный; 5 неправильный; 3 – спорных)	Выбирает картинки соответствующие заданию За каждый правильный ответ 0,1 балл.	1					
2.2	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитерское дело»	1 б. - рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии 0,5 б. – рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии.	1					



		0 б. - рассказ не отображает многих характеристик профессии, не отмечается последовательности						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

Модуль В. Социально-коммуникативный.

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		3	
1.1	Поприветствовать экспертов		1	
1.2	Представиться экспертам		1	
1.3	Презентовать продукт (изделие)	Полностью раскрыта презентация продукта, рассказ о технологии выполнения задания, использование худ. слово.	1	

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

	Критерии оценки	Мах Баллы
О	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	0,5
О	Безопасное использование материалов и оборудования	1
О	Соблюдение времени на выполнение задания	1
О	Соблюдение правил конкурса	1
О	Использование специальной одежды, перчаток	0,5
О	Качество изготовления и украшения	1
О	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	0,5
О	Опрятность	1
О	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5



S	Внешний вид продукта (изделия)	1
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 (5 мин)	шт.	-	1
Расходные материалы					
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					
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	



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:

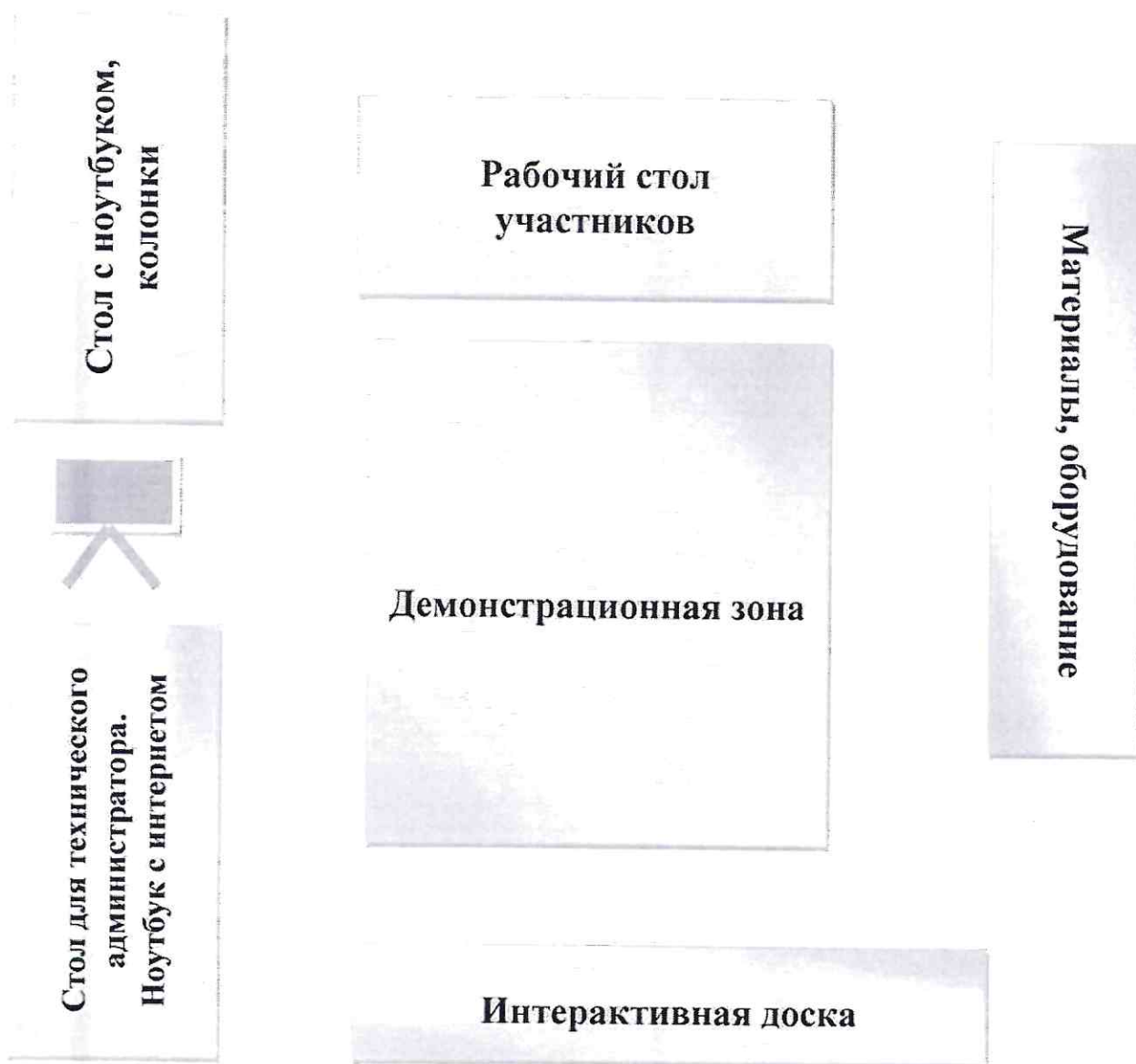


- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
 - соблюдать настоящую инструкцию;
 - соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
 - поддерживать порядок 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.



7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

ПРИЛОЖЕНИЕ



- камера на штативе

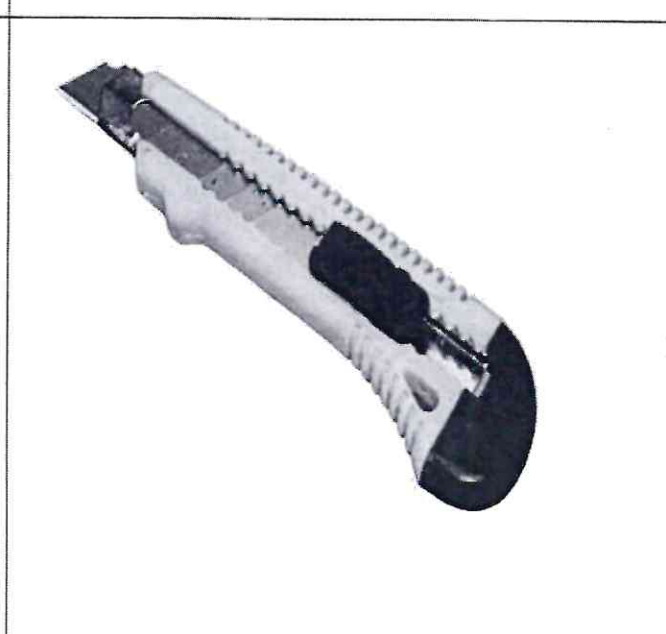
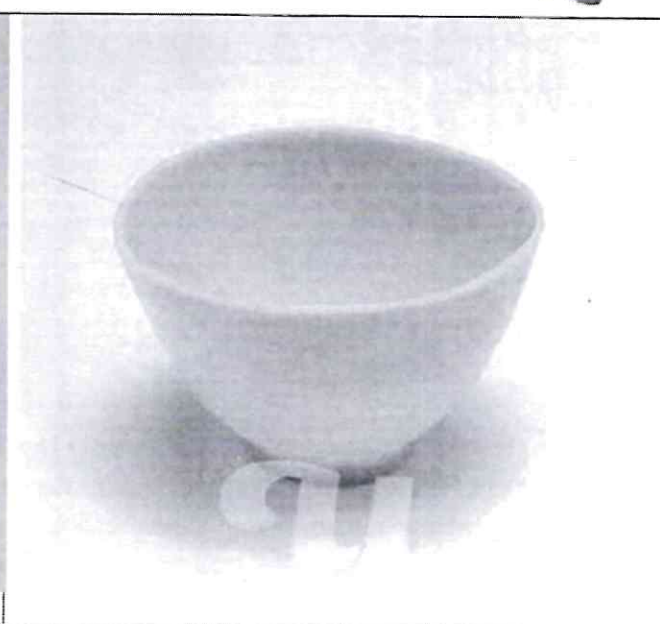
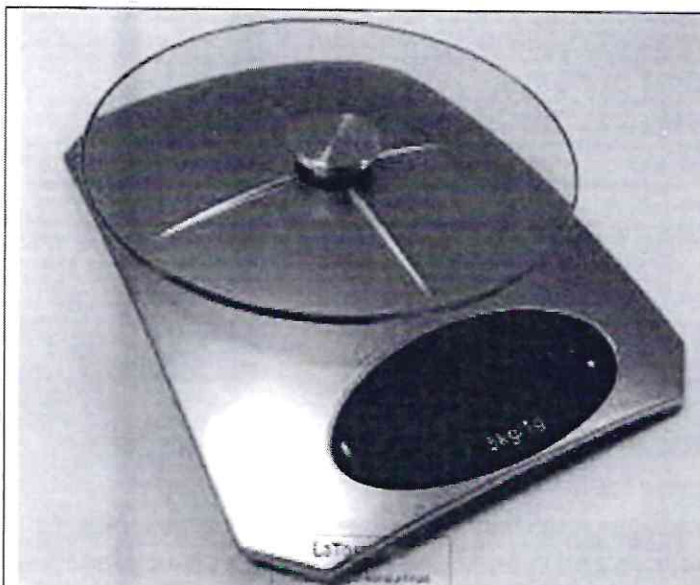


ПРИЛОЖЕНИЕ 1

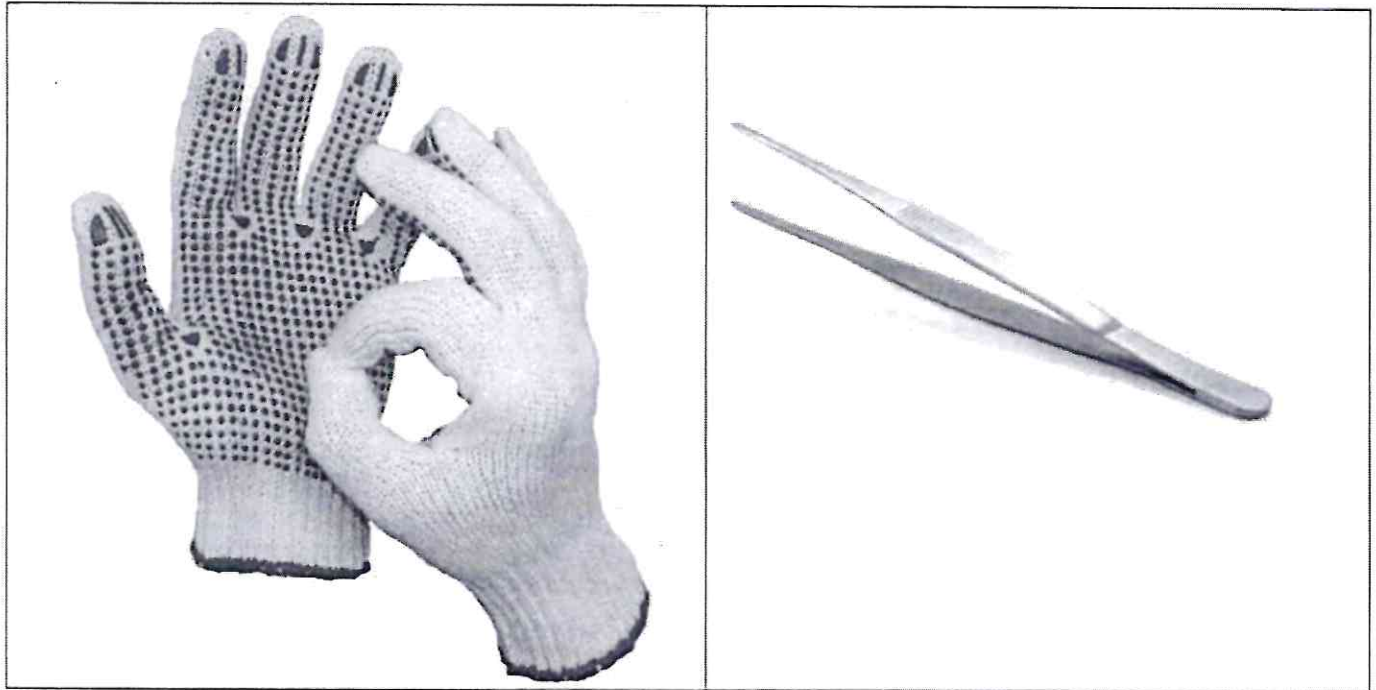
Примерный набор картинок для выполнения модуля А



Чемпионат BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных организаций



Чемпионат BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных организаций





ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Список расходных материалов по компетенции «Кондитерское дело»

№	Наименование	Ссылка на сайт с техническим описанием	Ед. изм.	Цена за единицу измерения	Кол-во на всех участников на площадке	Стоимость
Расходные материалы						
1.	Часы песочные 5 мин.	https://lenta.com/catalog	шт.	180,00	1	180,00
2.	Фрукты	https://lenta.com/catalog	шт	60,00	5	300,00
3.	Бисквит	https://lenta.com/catalog	шт	30,00	5	150,00
4.	Коржик	https://lenta.com/catalog	шт	30	5	150,00
	Корзинка	https://lenta.com/catalog	шт	20	5	100,00
5.	Посыпки	https://lenta.com/catalog	шт	10	5	50,00
6.	Набор шпажек	https://lenta.com/catalog	шт	16	5	80,00
7.	Взбитые сливки	https://lenta.com/catalog	шт.	169,00	5	845,00
8.	Творожная масса	https://lenta.com/catalog		40	5	200,00
9.	Джем	https://lenta.com/catalog		32,00	5	160,00
10.	Конвертики	https://lenta.com/catalog	шт	55,00	5	275,00
11.	Клеенка	https://lenta.com/catalog	шт	60,00	5	300,00
12.	Формочки для вырезания	https://lenta.com/catalog	шт	200,00	5	1000,00
13.	Ложка	https://lenta.com/catalog	шт	45,00	5	225,00
14.	Фруктовый нож	https://lenta.com/catalog	шт	350,00	5	1750,00
15.	Доска разделочная	https://lenta.com/catalog	шт	50,00	5	250,00
	Блюдце	https://lenta.com/catalog	шт	50,00	5	250,00
	Контейнеры	https://lenta.com/catalog	шт	100,00	5	500,00
	Салфетки	https://lenta.com/catalog	шт	4,00	5	20,00

Чемпионат BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных организаций



	Стол	https://lenta.com/catalog	шт	2300	5	11500,00
	Стул	https://lenta.com/catalog	шт	800,00	5	4000,00
16.		Итого:				22285,00