Приложение №2
УТВЕРЖДЕНО
приказом КГАОУ ДПО ХК ИРО
от _____ № _____

Краевое государственное автономное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Хабаровский краевой институт развития образования

Региональный «Фестиваль знакомства с профессией детей дошкольного возраста» среди детей с ОВЗ и инвалидностью дошкольных образовательных организаций Хабаровского края

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции "Кондитерское дело"

Региональный «Фестиваль знакомства с профессией детей дошкольного возраста» Хабаровского края

г. Хабаровск, 2024 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Название и описание профессиональной компетенции
2. Специфика Фестиваля
3. Конкурсное испытание и оценка выполнения модулей конкурсного задания
4. Инфраструктурный лист
5. Техника безопасности
6. План застройки соревновательной площадки

1. НАЗВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

Одной из профессий в кулинарной индустрии является кондитер. Кондитер – это специалист, занимающийся изготовлением сладостей (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты) и т.д.

История профессии

Профессия кондитера появилась в далеком прошлом. Еще в IX веке древние арабы и индусы создавали сладости из фиников и тростникового сахара. Свое развитие кондитерское ремесло получило в XV-XVI веках в Европе. В это период лучшими мастерами по изготовлению сладостей считались итальянцы. В Италии даже существовали целые династии кондитеров, где семейные рецепты передавались от родителей к детям. Кондитеры работали при многих королевских дворах и считались привилегированным классом слуг. В настоящее время данная отрасль кулинарии стремительно развивается и осваивает новые технологии, не забывая о национальных традициях.

Социальная значимость профессии в обществе

Люди, имеющие специальность кондитера, устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые. Кондитеры высшего разряда могут рассчитывать на место в самых престижных заведениях. Люди с этой специальностью также требуются в штаты хлебокомбинатов и заготовочных фабрик. Работа кондитера достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату.

Особенности профессии

Главной особенностью профессии является то, что большая часть работы выполняется вручную, поэтому кондитер должен обладать развитой мелкой моторикой рук. Кроме того, настоящему мастеру не обойтись без таких качеств, как художественный вкус, фантазия и творческий подход – только тогда он может создавать истинные шедевры кулинарии!

Мастер кондитерского производства должен обладать хорошим глазомером и воспроизводящим воображением – способностью, позволяющей мастеру представлять вид и вкус десерта при взгляде на его рецепт. В работе кондитера очень важны такие качества, как чистоплотность и аккуратность. Специалист должен иметь чуткое обоняние и чувствительные вкусовые рецепторы. Немаловажно для кондитера иметь развитое осязание, чтобы в полной мере оценить готовность блюда. Кроме того, кондитер должен обладать физической выносливостью, так как зачастую он вынужден работать в быстром темпе, особенно при поточном производстве. В случае, если производство не автоматизировано, кондитеру приходится сталкиваться с большими физическими нагрузками.

2. СПЕЦИФИКА ФЕСТИВАЛЯ: ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ПРОДЕМОНСТРИРОВАТЬ УЧАСТНИК В РАМКАХ ВЫБРАННОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

Компетенция «Кондитерское дело»

№	Перечень компетенций
Раздел 1. **Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей**	
1.1.	Участник должен знать и понимать: - технику безопасности при работе с инструментами и материалами; - технологию приготовления блюд; - виды кондитерского сырья и его свойства
1.2.	Участник должен уметь: - рационально использовать продукты и расходные материалы; - наполнять кондитерские изделия начинкой и украшать их декоративными элементами; - пользоваться терминологией, соответствующей профессии
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: - историю возникновения профессии (что сначала, что потом); - социальную значимость профессии; - перечень профессиональных умений (декорировать блюда и т.д.
Раздел 3. Гибкие компетенции (сквозные представления, умения)	

3.1.	Участник должен: - соблюдать правила конкурса; - использовать адекватные возрасту способы и формы общения; - использовать при ответе средства выразительности речи.

3.КОНКУРСНОЕ ИСПЫТАНИЕ

3.1. Форма участия

Соревнования по компетенции «Кондитерское дело» являются командными. Команда состоит из 3-х участников.

3.2. Возраст участников

По компетенции «Кондитерское дело» соревнуется возрастная группа дошкольники 5-8 лет

3.3. Конкурсное испытание состоит из 2 модулей.

Модуль 1. Что ты знаешь о профессии?

Модуль 2. Потрогай профессию руками.

3.4.В ходе Фестиваля каждый Участник вносит свой вклад в выполнение командных заданий по двум модулям:

Модуль 1 включает задание по отбору иллюстраций, отражающих деятельность выбранной профессии, и составление рассказа о ней.

Модуль 2 включает задание по изготовлению 3 пирожных «Корзиночка».

3.5. На выполнение участниками каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 45 минут. Между выполнением заданий модулей проводится музыкальная пауза.

3.6. Для участников-команд при выполнении второго модуля проводится жеребьевка. Команды получают задания в соответствии с 30% изменением. Во время конкурсного испытания разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

Модуль 1. Дидактическая игра «Что ты знаешь о профессии?»

Цель: продемонстрировать представления, отражающие специфику данной профессии.

Задание: рассказ о профессии, представленной в данной компетенции.

Цель: продемонстрировать представления, отражающие специфику данной профессии.

Описание объекта: из представленного набора сюжетных и предметных картинок выбрать те, которые соответствуют профессии, представленной в данной компетенции. Закрепить картинки на мольберте в определенной логике и составить рассказ о профессии по набору выбранных

картинок.

Лимит времени на подготовку задания: 5 минут

Лимит времени на представление задания: 5 минут.

Задание: составление рассказа «Что ты знаешь о профессии?»

5 мин.	Рассмотреть предметные и сюжетные картинки. профессии.
	Отобрать только те, которые отражают специфику компетенции. представляющей в
	Разместить картинки на мольберте в определенной логике.
	Составить рассказ по картинкам.
	Сообщить о готовности.
5 мин.	Презентовать свой рассказ.
	Подвести итог (для экспертов).

Критерии оценивания модуля 1

Наименование критерия	Максимальный балл	Оценка жюри
Задание 1		
1. Отбирают все карточки, соответствующие заданию (Всего карточек 15, правильных – 5)		
2. Владеют профессиональной терминологией соответствующей профессии при демонстрации продукта	10 – правильно называют отобранные инструменты с указанием их назначения 0 – все предметы и функции названы не верно;	
3. Все члены команды участвуют в выборе и представлении отобранных карточек	5 – все участники команды участвуют в выборе и представлении карточек; 1 – только один участник команды выполняет задание	
Задание 2		
Демонстрация элементарных представлений о профессии в соответствии с содержанием сюжетной картины	10 – Представленный рассказ развернутый, соответствует содержанию сюжетной картины; 1 – представленный рассказ полностью не соответствует содержанию сюжетной картины;	

	0 – рассказ не представлен	
Включенность команды (в составлении и представлении рассказа участвуют все члены команды)	5 – все участники команды участвуют в представлении рассказа; 1 – один участник команды представляет рассказ; 0 – рассказ не представлен	
Соблюдение лимита времени на выполнение заданий	5	
Соблюдение культурных норм и правил (участники команды поприветствовали жюри и экспертов, представились; команда умеет сообщить о готовности; команда приводит в порядок рабочее место)	4	
Безопасное использование материалов и оборудования	1	
Итого	**45**	

Модуль 2. Выполнение профессиональных мини-проб «потрогай профессию руками»

Цель: **продемонстрировать умения, отражающие специфику данной профессии.**

Задание: демонстрация элементарных профессиональных навыков

Жеребьевка: возможные варианты тематики оформления изделия:

- «Цветущий сад»

- «Лесная полянка»»

Описание задания: После участия в жеребьевке, команда знакомится с содержимым материалов для работы. Далее следует договориться о распределении обязанностей в группе. В соответствие с тематикой оформления украсить кондитерское изделие и продемонстрировать ее членам жюри, прокомментировав свои действия и творческие фантазии.

Алгоритм выполнения работы:

20 мин.	Подобрать материалы и оборудование.
	Наполнить корзиночку имеющимися ингредиентами (вареная сгущенка, джем, взбитые сливки)
	Украсить изделие имеющимися элементами украшений (мармелад, посыпка, печенье и т.п.)

	Сообщить экспертам о завершении работы и готовности. Демонстрировать задание;
	Убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности.
5 мин.	Презентовать готовые кондитерские изделия

Лимит времени на подготовку задания: 20 минут

Лимит времени на представление задания: 5 минут.

Критерии оценивания модуля 2

Наименование критерия	Максимальный балл	Оценка жюри
1. Участники умеют договариваться и распределять роли, работа команды согласована, все члены команды включены в процесс	10	
2. Соответствие деятельности заданию конкурса	10	
3. Умение использовать различные ингредиенты кондитерского изделия командой	5	
4. Демонстрация творческих фантазий	5	
5. В представлении готового продукта используют профессиональную терминологию (используемые материалы и инструменты названы и применяются с соответствие с назначением; представлена последовательность работы)	10	
6. Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте в процессе выполнения задания и приведение рабочего места в порядок по окончании работы	5	
7. Соблюдение лимита времени на выполнение задания	5	
8. Безопасное использование материалов и оборудования	5	
Итого	**55**	

3. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ				
№	Наименование	Технические характеристики оборудования	Ед. измерения	Необходимое кол-во

01	Картинки предметные, отражающие специфику представленной в компетенции профессии	На усмотрение организатора	шт	15
02	Сюжетная картина	На усмотрение организатора	шт	1
03	Столы детские	На усмотрение организатора	шт	1
04	Стул детский	На усмотрение организатора	шт	3
06	Мольберты (магнитные)	На усмотрение организатора	шт	1
07	Магниты (круглые)	На усмотрение организатора	шт	10
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ				
01	Тарталетки из песочного теста диаметром не менее 4,5 см	На усмотрение организатора	уп.	1
02	Взбитые сливки	На усмотрение организатора	шт	1
03	Яблочное повидло	На усмотрение организатора	шт	1
04	Вареная сгущенка	На усмотрение организатора	шт	1
05	Кондитерская посыпка	На усмотрение организатора	уп.	1
06	Мармелад фигурный «Ягоды» и др.	На усмотрение организатора	уп.	1
07	Печенье «Грибочки»	На усмотрение организатора	уп.	1
08	Одноразовый кондитерский мешок	На усмотрение организатора	шт	1
09	Набор кондитерских насадок	На усмотрение организатора	шт	1
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУДЕЙ				
01	Столы взрослые	На усмотрение организатора	шт	1
02	Стул взрослый	На усмотрение организатора	шт	4
03	Папка-планшет с прижимом	На усмотрение организатора	шт	3
04	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	шт	3
05	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт	3
06	Ластик	На усмотрение организатора	шт	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ ИИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
01	Перчатки одноразовые	На усмотрение участника	пара	3
02	Фартук и головной убор	На усмотрение участника	шт	3
03	Тарелка для демонстрации кондитерских изделий	На усмотрение участника	шт	1
04	Стакан для расположения кондитерского мешка	На усмотрение участника	шт	3
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
01	Урна с пакетом	На усмотрение организатора	шт	1
02	Вода бутилированная	На усмотрение организатора	шт	1
03	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт	10

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 К самостоятельному выполнению конкурсного задания по

компетенции «Кондитерское дело» допускаются участники 5-8 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструментов и материалов.

6.2 К участию в Фестивале допускается воспитанники и наставники, имеющие в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОО) о наличии в возрастной группе ДОО благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Фестивале.

6.3 По показаниям, к участию в Фестивале допускается воспитанники вместе с тьютором (помощником), имеющим в наличии:

- справку, подтверждающую необходимость наличия тьютора (помощника), заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОО;

6.4. Участники и наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Фестиваля, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка 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. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посещающих площадку Фестиваля.

6.8. 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;
- 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.

6.9. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест

каждому участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации инструментов, не подвергать их механическим ударам;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- содержать рабочее место в чистоте.

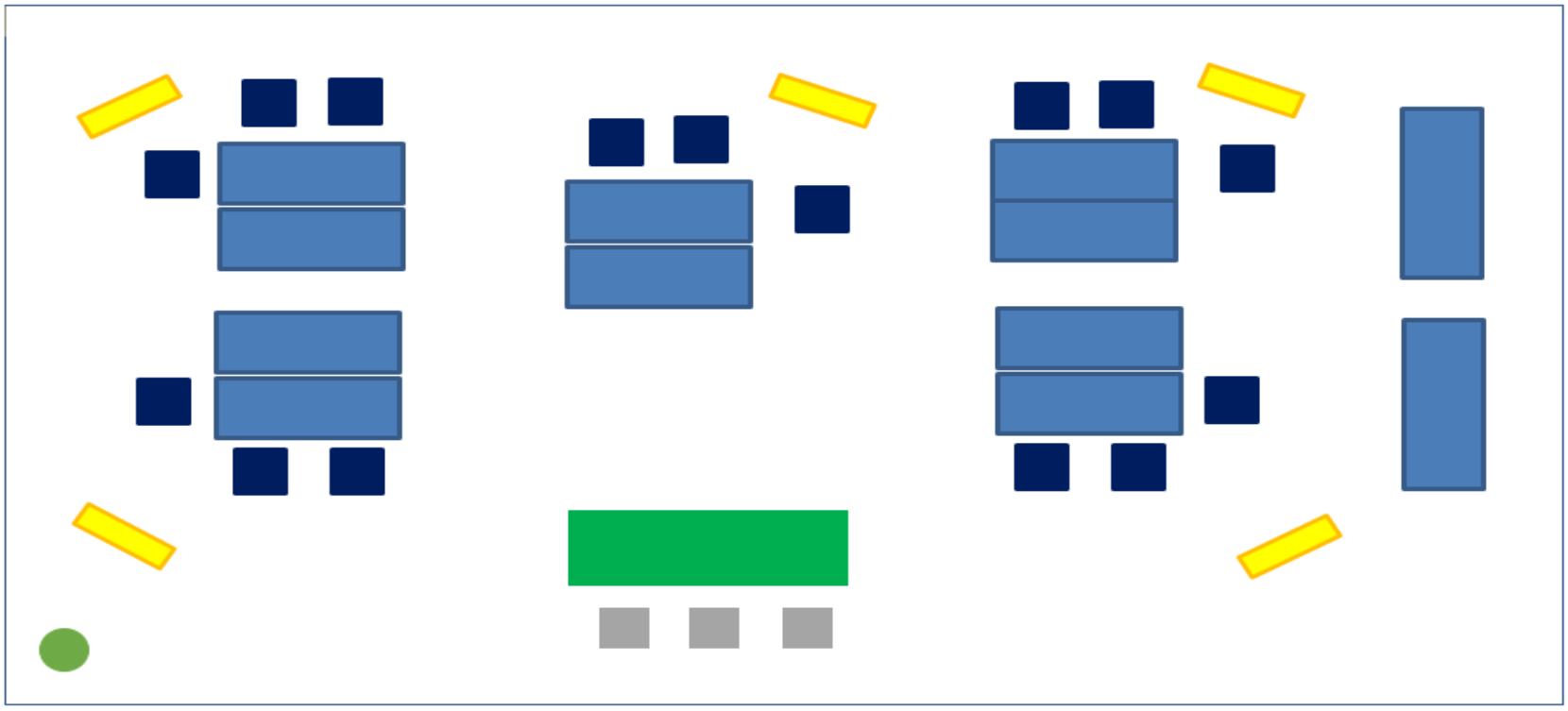
6. ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

Площадка проведения: ДОО Хабаровского края
Дата проведения:
Участники: воспитанники 5-8 лет ДОО Хабаровского края

	Время	**Описание**
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
		Торжественная церемония открытия Чемпионата
	00-00	Инструктаж по ТБ и ТО участников
	00-00	Знакомство команд, тренеров и экспертов с площадкой. Подготовка рабочих мест.
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
	00-00	Посещение гостями и участниками фото выставки и выставки детских поделок
	00-00	Мастер-классы представителей профессий и специальностей, представленных в компетенциях.
	00-00	**Модуль 1.** Выполнение заданий и представление результатов
		Музыкальная пауза.
		Модуль 2. Выполнение заданий и представление результатов
	00-00	Обсуждение результатов, Подведение итогов
		Музыкальная пауза.

с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
	00-00	Торжественная церемония закрытия Чемпионата

7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ



Мольберт

Стол детский

Стол взрослый

Стул детский

Стул взрослый

Кулер

Региональный «Фестиваль знакомства с профессией детей дошкольного возраста» Хабаровского края