

ФЕСТИВАЛЬ ЗНАКОМСТВА С ПРОФЕССИЕЙ

Наставник по компетенции

«Юный кондитер».

Вершинина Татьяна Александровна

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Юный кондитер»



г. Набережные Челны, 2026

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Кондитер – специалист, который готовит сладости. Например, торты, пирожные, печенье, разные виды шоколада и конфеты. Их продают в магазинах, пекарнях и делают на заказ для праздников. Кондитеры умеют очень красиво украсить свое изделие.

Для работы кондитеров нужно много знать и уметь. Нужно быть терпеливым и аккуратным, уметь общаться с покупателями/клиентами.

В своей работе кондитер использует специальные инструменты, аккуратно с ними обращается, соблюдает гигиену и технику безопасности.

Что должен уметь кондитер:

1. Готовить различные виды десертов: тортов, пирожных, конфет и прочих сладостей.
2. Контролировать качество используемых продуктов и готовых изделий.
3. Декорировать (украшать) кондитерские изделия (торты и пирожные, конфеты).
4. Соблюдать санитарные и гигиенические нормы в процессе работы.
5. Закупать ингредиенты и контролировать их использованием.
6. Организовывать хранение продуктов и инвентаря.
7. Принимать заказы от клиентов, консультировать их по ассортименту.

Профессии по которым участники смогут трудоустроиться после получения компетенции:

Помощник кондитера, помощник шоколадье, младший кондитер, младший шоколадье, кондитер, шоколадье, старший кондитер, старший шоколадье, шеф-кондитер, шеф-шоколадье, бригадир кондитеров, бригадир шоколадье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха. При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3 Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты)

Дошкольный возраст 5-7 лет	Младший школьный возраст 7-11 лет	Средний школьный возраст 12-13 лет
ФГОС ДО	ФГОС УО (ИН)	ФГОС УО (ИН)
ФГОС ДО	ФГОС ОВЗ	ФГОС ОВЗ

1.4. Требования к квалификации

Дошкольник (5-7 лет)

Должен знать:

основы санитарии и гигиены;

- технологию сборки торта;
- способы декорирования кондитерских изделий.

Должен уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, с учетом инструкций и регламентов;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.

Должен иметь навыки:

- подготовки сырья;
- приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1. Краткое описание задания

Дошкольный возраст (5-7 лет): собрать из двух бисквитных коржей торт, промазать заранее заготовленным кремом и украсить его. Бисквит и ингредиенты для украшения подготавливаются заранее (нарезанные фрукты, печенье).

Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участника.	Наименование модуля.	Время проведения модуля.	Полученный результат.
Дошкольник.	Собрать из двух бисквитных коржей торт, промазать заранее заготовленным кремом и украсить его. Для украшения использовать подготовленные ингредиенты (нарезанные фрукты, печенье).	30 мин	Торт

Последовательность выполнения задания

Дошкольник	
Вид работы	Изготовление торта из двух бисквитных коржей и украшенных печеньем/фруктами.
Техника и технические приемы	Свободная
Время выполнения	30 мин.
Параметры работы и место размещения	– Работа демонстрируется на презентационном столе; – Готовый торт размещается на белой ровной тарелке диаметром не менее 20 см.
Материал	В соответствии с инфраструктурным листом
Последовательность работы	1. Организация рабочего места 2. Подготовка бисквита и крема к работе 3. Выкладывание крема на 1 корж 4. Размазывание крема по коржу и накрывание вторым коржом. 5. Украшение верхнего слоя кремом 6. Выкладывание декоративных элементов на торт (печенье, фрукты) 7. Уборка рабочего места 8. Презентация торта.
Особые условия	- Работа должна иметь товарный вид - Работа выполняется в разовых перчатках

**2.4 Подробное описание выполнения конкурсного задания: Дошкольник
Последовательность выполнения работы (все картинки взяты для образца из сети
интернет):**

1. Организация рабочего места: выложить на стол доску, перчатки,
2. Подготовка бисквитных коржей и крема к работе.



3. Выкладывание крема на 1 корж



4. Размазывание крема по коржу и накрывание вторым коржом.



5. Украшение верхнего слоя кремом.



6. Выкладывание декоративных элементов на торт (печенье, фрукты).



8. Уборка рабочего места: убрать мусор, собрать все лишние ингредиенты в контейнер.

9. Презентация торга.



ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Компетенция: «Юный кондитер» - «Дошкольный возраст»

Участник: Ф.И.О. _____

Задание: Торт.

100% - 100 баллов.

2.2. Критерии оценки выполнения задания

№	Критерий оценки	Шкала оценки	Оценка экспертов
1	Последовательность выполнения задания.	10	
2	Соответствие вида изделия заданию	10	
3	Равномерность украшения по площади верхнего коржа торта	10	
4	Техника изготовления изделия (эстетический внешний вид)	10	
5	Творческий подход, оригинальность применения материалов	10	
6	Чистота и аккуратность при выполнении и подаче готовой продукции	10	
7	Наличие спецодежды.	10	
8	Соблюдение техники безопасности.	10	
9	Уборка рабочего места после окончания работы.	10	
10	Соблюдение времени на выполнение задания	10	
Итого:		100	

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Дошкольники			
№ п/п	Наименование	Краткое описание (характеристики)	Необходимое количество
1	Бисквитный корж	15*15 см.	2 шт.
2	Крем	Любой (на усмотрение руководителя)	300 гр
3	Банан	Нарезанный на произвольные кусочки (на усмотрение руководителя)	1 шт
4	Яблоко	Нарезанный на произвольные кусочки (на усмотрение руководителя)	1 шт
5	Печенье 	Диаметр не более 2 см.  (вид на усмотрение руководителя, в зависимости от идеи торта)	10 шт
Расходный материал			
1	Одноразовые перчатки		2 пары на участника
2	Салфетки		5-10 шт.
3	Одноразовая ложка, вилка		2 комплекта
4	Контейнеры для ингредиентов		4 шт
5	Доска пластиковая		Размер не менее 20*20 см
6	Лопатка кондитерская		1 шт
7	Кондитерский мешок и насадки		По необходимости

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

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
Мебель					
3	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	
4	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1	
5	Мусорный контейнер	пластиковый	шт	По количеству участников	

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Юный кондитер» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

5.2. К участию в Фестивале допускается воспитанник ДООУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;

- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ) на день проведения соревнований;

- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

5.3. Участники и тренеры-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, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

5.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Фестиваля возлагается на Организатора.

5.5. 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.

5.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

5.7. 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.

5.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Фестиваля: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

5.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Фестиваля.

5.10. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

5.11. 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



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

5.13. 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.

5.14. 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.

5.15. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

5.16. 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.