



world skills

DeafSkills Astana Кондитерское дело

Положение о конкурсе

Астана 2024г

«СОГЛАСОВАНО»
г.л. Эксперт
Жумагази Ж
«___» _____ 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель Управления
образования г. Астана
Сенгазыев К.С.
2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского чемпионата DeafSkills Astana «Кондитерское дело» для студентов колледжей технического и профессионального образования в возрасте от 16 до 22 лет города Астана

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» проводится Управлением образования г. Астана
- 1.2. Организаторами городского чемпионата DeafSkills Astana «Кондитерское дело» по специальности «Организация питания» Управление образования г. Астана
- 1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджиком.
- 1.4. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.5. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания» и молодых специалистов предприятия.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» пропаганда движения DeafSkills в Казахстане, проведение демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства.
- 2.2. Задачи чемпионата: определение уровня профессионального мастерства студентов, популяризация рабочей профессии.
- 2.3. Определение кандидата для участия на городском чемпионате DeafSkills Astana

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» проводится **17 мая 2024 г. в 9.00.ч.** по адресу: г. Астана, ул.Ч.Айтматова 41/Б, Центр компетенций «Кулинарная студия».
Контактная информация: 501652, 87023489699, 87072159238.
- 3.2. Заявки (приложение №1) принимает Центр развития одаренности и психологического сопровождения «Астана дарыны» акимата города Астана до 1 апреля 2024 года по эл.почте: astanadaryn@mail.ru, тел.:20-25-40.

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

- 4.1. В городском чемпионате DeafSkills Astana «Кондитерское дело» принимают участие студенты колледжа и молодые специалисты предприятия. (Приложение № 1).
- 4.2. Участник чемпионата должен присутствовать в профессиональной одежде и с бейджем:
 - поварская куртка;
 - брюки;
 - белый фартук;
 - посудное полотенце;

- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак;
- рабочие туфли с закрытым передом.

4.3. Дополнительный необходимый инвентарь можно привести с собой по согласованию с экспертом.

4.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке: участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки, не разрешается заранее делать заготовки. Для презентации не разрешено использовать собственные тарелки.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ЧЕМПИОНАТА

5.1. Жеребьевку проводит Председатель ЭС (Главный эксперт DSK) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по кондитерскому делу выполняется в формате городского времени в 2 этапа (модуль 1, модуль 2). На выполнение каждого модуля отводится от 2 до 3 часов в зависимости от сложности задания.

Два модуля рассчитаны на 2 дня работы (приложение № 2).

5.3. Вскрытие «Черного ящика» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки. За 1 час участник должен ознакомиться с продуктами и составить меню. Участник может заранее составить примерное меню и готовиться по нему. Но секретные ингредиенты «Черного ящика» должны быть включены в приготовленное им блюдо. Участник не имеет право подавать блюда раньше времени. Время подачи и интервалы времени (остаток времени) участнику будут оповещать Эксперты. В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус одна минута). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус одну минуту предоставляются дополнительные штрафные пять минут с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Примечание

Участник заранее составляет меню и готовится по нему. Отрабатывает полностью все модули. Состав «Черного ящика» включает в себя только 1-н секретный ингредиент для каждого модуля. Остальные продукты известны.

В первый день чемпионата вносится 30 % изменений в конкурсное задание экспертами чемпионата.

5.4. Предоставить инфраструктурный лист согласно заявки за 45 дней до чемпионата (приложение № 3).

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставяемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Модуль А КОНДИТЕРСКИЕ	36	14	50

	ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД			
В	Модуль В ШОКОЛАДНЫЙ ПОСТАМЕНТ	36	14	50
Итого:		72	28	100

6.2. Вычеты

За нарушения оцениваемого аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

6.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Раздел	Критерий		
		Баллы	Общая
А	<ul style="list-style-type: none"> -технология приготовление и расчет времени: -подготовка рабочего места; -подготовка сырьевого набора; -состояние спецодежды, профессиональной обуви -соблюдение правил техника безопасности во время труда -соблюдение правил гигиены, чистоты и порядка на рабочем месте -соблюдение технологии, техники и навыков работы -количество изделий 14шт (+2) -правильность составления технологической карты -наличие тематики в технологической карте -идентичность внешнего вида изделия портфолио -своевременная презентация изделий -экономичное отношение к сырью и минимизация отходов -правильность расчета времени на приготовление кондитерских изделия 	50	50
В	<p style="text-align: center;">Презентация</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие объему порции -эстетика внешнего вида -использование современных методов и технологий -творческий подход -четкость презентации -соблюдение технологии и навыков работы -изделия имеют гладкую и ровную форму (без трещин) -наличие минимум 3 техник работы с шоколадом -размер постамент 75-100 см -экономичное отношение к сырью и минимизация отходов -правильность составления технологической карты -наличие тематики в технологической карте -идентичность внешнего вида изделия портфолио 	50	50

	-своевременная презентация изделий -отражение тематики "Флора и Фауна" -оложность работы. использование шоколада		
Итого:			100

VII. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. За день до начала чемпионата участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, ознакомиться с оборудованием.

7.2. Проведение инструктажа по технике безопасности для всех участников чемпионата. Контроль за проведение техническими экспертами инструктажа по технике безопасности, подтвержденного ведомостями (приложение № 5).

7.3. Отраслевые требования техники безопасности включают в себя: наличие аптечки первой помощи.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

8.1. Общее руководство чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» осуществляет Организационный комитет, состав которого формируется из числа представителей преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения колледжа, социальных партнеров, участвующих в проведении чемпионата.

8.2. Орг. Комитет чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» Управление образования г. Астана.

8.3. В функции Орг. Комитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело»;
- формирование и утверждение экспертной группы;
- разработка и утверждение положения чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело»;
- проверка полномочий участников чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело»;
- анализ итогов чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата DSK формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (Главный эксперт DSK) и экспертов (приложении № 6). Эксперты формируются, согласно Правил чемпионата WSK, из числа компетентных (подтверждающим документом) по компетенции, социальных партнеров. До начала чемпионата проводится совещание, на котором распределяются обязанности между экспертами и согласовывается регламент работы.

8.5. В функции экспертного совета (ЭС) входит:

- Проверка выполнения конкурсных заданий участниками Чемпионата DSK;
- Оценка результатов проверки
- Определение победителей чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело»;

8.6. Все решения экспертного совета (ЭС) протоколируются (приложение № 7) и подписываются членами Орг. комитета.

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

9.1. Итоги чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата DSK в составе председателя ЭС (главный эксперт DSK) и экспертов.

- 9.2. Итоги подводятся индивидуально.
- 9.3. В чемпионате **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» места определяются по сумме баллов.
- 9.4. Эксперты проверяют задания команды.
- 9.5. Для награждения победителей чемпионата **DeafSkills Astana** «Кондитерское дело» в индивидуальном зачете присуждаются:
- первое место – золотой призёр
 - второе место – серебряный призёр
 - третье место – бронзовый призёр

Приложение № 1

Чемпионат DSK (город Астана) Список участников («Кондитерское дело»)

№ п/п	Ф.И.О.	Организация, участница	Руководитель

Приложение № 2

Модуль А Кондитерские изделия и шоколад

Участник должен изготовить **1 вид конфет**

Корпусные шоколадные конфеты

- Техника изготовления – корпусные
- Количество начинок – на выбор участника
- Размер и вес конфет в зависимости от используемой формы, на выбор участника.

Модуль В Шоколадный постамент

При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с шоколадом. **Минимум 3 техники** должно быть использовано.

Постамент и конфеты должны дополнять друг друга, отражать тему «Флора и Фауна».

Использование форм и/или молдов разрешено.

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., которую участник должен привезти с собой.

Конфеты на подложке ставятся на шоколадный постамент, который выставлен на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

Приложение № 3

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Приложение № 4

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
А	Модуль А КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД	36	14	50
В	Модуль В ШОКОЛАДНЫЙ ПОСТАМЕНТ	36	14	50

Итого =		72	28
			100

Приложение № 5

**Протокол инструктажа
по охране труда и технике безопасности
на рабочем месте участников**

чемпионат DSK (город Астана)

№ п/п	Ф.И.О. Участника /Эксперта	Подпись инструктируемого участника/Эксперта	Ф.И.О. Инструктирующего технического эксперта	Подпись инструктирующего

Приложение № 6

**Список экспертов
чемпионат DSK (город Астана)**

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы и должность	Электронный адрес и номер телефона
1			
2			
3			

Приложение № 7

**Протокол экспертной комиссии
чемпионат DSK (город Астана)**

ПРОТОКОЛ

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата DSK (город Астана)

по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт DSK): _____

по компетенции _____

Эксперты:

1.

2.

3.

1. В соревнованиях приняли участие _____ человек

Председатель ЭС (Главный эксперт DSK):

По компетенции _____

Эксперты:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Область/город	Количество баллов участника

1. По результатам подсчета баллов, выставленных членами экспертного совета, призовые места присуждаются:

Место	Ф. И. О.	Организация участника	Область/город	Количество баллов

А также другие номинации:

1

2

3

4

5

Председатель ЭК

По компетенции _____

Эксперты: