



world skills

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Положение о конкурсе

Астана 2025 г

«СОГЛАСОВАНО»

Главный эксперт

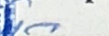
 Жумагази Ж.

« _____ » 2025 г



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования города Астана

 Сенғазыев К.С.

« _____ » 2025 г

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении городского чемпионата «Worldskills Astana 2025»
по компетенции «Кондитерское дело» для студентов колледжей технического и
профессионального образования и молодых специалистов предприятия в возрасте
от 16 до 22 лет города Астана**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Городской чемпионат «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» проводится Управлением образования г. Астана
- 1.2. Организаторами городского чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» является ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса»
- 1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджином.
- 1.4 Городской чемпионат «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.5 Городской чемпионат «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания» и молодых специалистов предприятий.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» пропаганда движения Worldskills в Астане, 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 Национальном чемпионате Worldskills Astana

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» проводится с 27.05.2025 по 30.05.2025 по адресу: г. Астана, ул. Е-18, дом 1, Центр Компетенций, ГККП на ПХВ «Колледжа общественного питания и сервиса» акимата города Астана.

Контактная информация: 501652, 87072159238

- 3.2 Заявки принимает ГККП «Методический центр» акимата города Астаны, эл почта worldskills.astana2025@astana-modern.edu.kz

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

4.1. В городском чемпионате «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» принимают участие студенты колледжа и молодые специалисты предприятия. (Приложение № 1).

4.2. Участник и эксперт чемпионата должны присутствовать в профессиональной одежде и с бейджиком:

- поварская куртка;
- брюки;
- белый фартук для презентации;
- чёрный фартук для работы с шоколадом;
- посудное полотенце;
- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак;
- рабочие туфли с закрытым передом.
- санитарная книжка с допуском

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 WSK) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по кондитерскому делу выполняется в формате реального времени в 2 дня (1 модуль, 2 модуль, 3 модуль, 4 модуль, 5 модуль) На выполнение каждого модуля отводится от 1 до 6 часов в зависимости от сложности задания.

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

5.3. Вскрытие «Таинственного задания» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки. За 1 час участник должен ознакомиться с продуктами. Участник может заранее составить примерное технологическую карту и готовиться по нему. 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 кондитерских изделий 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

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

5.4. Предоставить инфраструктурный лист согласно заявки за две недели до чемпионата (приложение № 3).

**VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА «WORLD SKILLS ASTANA 2025»
«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.

	Критерий	Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая
A	Шоколадный постамент	10	10	20
B	Кондитерские изделия и шоколад	8	13	21
C	Презентационная скульптура из карамели	15	12	27
D	Миниатюры	8	10	18
E	Моделирование	6	8	15
Итого				100

Раздел	Критерий	Баллы	
		Баллы	Общая
A	Гигиена; <ul style="list-style-type: none"> • внешний вид и личная гигиена • чистота рабочего места • работа с отходами • Соблюдение технологии, техники муссовых изделий • Не менее 3 техник при изготовлении постамента из шоколада • Экономичное отношение к сырью и минимизация отходов • Фото изделия соответствует техкарте • Высота постамента не более 30см 	10	10
B	Технология приготовление и расчет времени: <ul style="list-style-type: none"> • подготовка рабочего места; • подготовка сырьевого набора; • Состояние спецодежды, профессиональной обуви • Соблюдение правил техника безопасности во время труда • Соблюдение правил гигиены, 	8	13

	<p>чистоты и порядка на рабочем месте</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 изделий. 		
С	<p>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 карамелью • Размер постамента 50-75 см • Экономичное отношение к сырью и минимизация отходов • Правильность составления технологической карты • Наличие тематики в технологической карте • Идентичность внешнего вида изделия портфолио • Своевременная презентация изделий • Отражение тематики "Фьюжн: Восток и Запад" • Сложность работы. использование карамели 	15	12
D	Технология приготовления и расчет времени:	8	10

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 8 шт (+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 <p>правильность расчета времени на приготовление кондитерских изделия.</p>		
Е	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие спецодежды, профессиональной обуви • Охрана труда и техника безопасности во время труда • Соблюдение правил гигиены и чистоты рабочего места во время процесса • Экономичное отношение к сырью и минимизация отходов • Техника и навыки работы • Изделия имеют гладкую и ровную форму, без трещин • Состояние текстуры 	6	8
Итого=			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.

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 «WORLD SKILLS ASTANA 2025» «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

- 8.1. Общее руководство чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «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 «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» Управление образования г.Астана.
- 8.3. В функции Орг. Комитета входят:
 - общее руководство подготовкой и проведением чемпионата «Worldskills Astana 2025» компетенции «Кондитерское дело»
 - формирование и утверждение экспертной группы;
 - разработка и утверждение положения чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело»
 - проверка полномочий участников чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело»
 - анализ итогов чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» и составление итогового протокола.
- 8.4. Для проведения чемпионата WSK формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (Главный эксперт WSK) и экспертов (приложении № 6). Эксперты формируются из числа представителей колледжа, 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 WSK;
 - Оценка результатов проверки
 - Определение победителей чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело»

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

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА «WORLD SKILLS ASTANA 2025» «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

9.1. Итоги чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата WSK в составе председателя ЭС (главный эксперт WSK) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

9.3. В чемпионате «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» места определяются по сумме баллов.

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

9.5. Для награждения победителей чемпионата «Worldskills Astana 2025» по компетенции «Кондитерское дело» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место – золотой призер
- второе место – серебряный призер
- третье место – бронзовый призер

Приложение № 1

чемпионат WSK (город Астана)

Список участников по компетенции «Кондитерское дело»

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

Приложение № 2

Модуль А: Шоколадный постамент

Шоколадный постамент высотой не более 30 см.

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

Постамент отражать тему «Фьюжн: Восток и Запад».

Использование форм и/или молдов разрешено.

Устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм, которую **участник должен привезти с собой** (размер и форма подложки должна соответствовать изготовленному антрему).

Модуль В: Кондитерские изделия и шоколад

Участник должен изготовить **конфеты, нарезные глазированные шоколадом.**

- Техника изготовления – корпус

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

- Количество конфет - **10 штук**;
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Декор должен отражать тему «Фьюжн: Восток и Запад»

Изделия подаются по 5 шт. (десять) конфет должны быть представлены на акриловой подставке 30x40x1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе. по 5 шт. (четыре) конфеты подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

Модуль С: Презентационная скульптура из карамели

Участник, используя только сахар или изомальт должен изготовить презентационную скульптуру по собственному дизайну, с применением минимум 3 (трех) техник: (литье, лепка, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм) и другие.

- Скульптура должна отражать тему «Фьюжн: Восток и Запад»
- Использование молдов и форм разрешается, но должно быть минимальным.
- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см x 75см, минимум 50 см высотой.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.

Презентация: на постаменте (50x50смx1,5 см), предоставленном организаторами, на презентационном столе.

Модуль D: Миниатюры

Участник должен сделать 8 одинаковых миниатюрных 5-компонентных пирожных.

Миниатюрный декор должен отражать тему «Фьюжн: Восток и Запад».

Вес должен быть от 1 до 50-80 г. Обязательные ингредиенты: фрукты или ягоды. Декор обязательно должен быть сделан из шоколада.

Презентация: Презентация организаторов на постаменте, презентация на столе.

Модуль E – МОДЕЛИРОВАНИЕ (ТАИНСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ)

Используя мастику (марципан и/или сахарную пасту) участники должны изготовить две (2) фигурки одинакового типа

Фото фигурок будет представлено Главным экспертом в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г**.

- Обе фигурки одного типа должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.
- Молды и прессы **не могут** быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
- Никаких лаков не допускается.

- **Подача:** Обе фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнования.

Приложения к заданию.

Приложение 1.

СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до чемпионата. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для «Таинственное задание» и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

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

Инструкции для участников

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
 Разрешено использование ингредиентов из списка продуктов в соответствии с технологической картой.

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Тулбокс должен содержать инструменты необходимые для выполнения модулей

Материалы & оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Описания задания

В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы.

Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Приложение № 3

**Протокол инструктажа
 по охране труда и технике безопасности
 на рабочем месте участников
 чемпионат WSK (город Астана)**

№ п/п	Ф.И.О. Участника	Подпись инструктируемого	Ф.И.О. Инструктирующего	Подпись инструктирующ
----------	---------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------

	/Эксперта	участника/Эксперта	технического эксперта	его

Приложение № 4

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

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

Приложение № 5

**Протокол экспертной комиссии
чемпионат WSK (город Астана)
ПРОТОКОЛ**

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата WSK (город Астана)
по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK): _____

по компетенции _____

Эксперты:

1.

2.

3.

1. В соревнованиях приняли участие _____ человек

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK):

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: