



world skills

# DeafSkills КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

## Положение о конкурсе

Астана 2025 г

«СОГЛАСОВАНО"»

Главный эксперт  
Жумагази. Ж

«    »                      2025 г.



Руководитель Управления  
Образования г. Астана

Сенгазыев К.С.  
2025 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении городского чемпионата «DeafSkills Astana 2025» «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 DeafSkills Astana «Кондитерское дело» проводится Управлением образования г. Астана
- 1.2. Организаторами городского чемпионата DeafSkills Astana «Кондитерское дело» является ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса»
- 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 Национальном чемпионате DeafSkills Astana

### III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Кондитерское дело» проводится **30 мая 2025 г. в 9.00.ч.** по адресу: г. Астана, Е-18. 1 дом, 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](mailto:worldskills.astana2025@astana-modern.edu.kz)

### 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 бейджиком:
  - 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	Объективная	Общая

		применимо)		
А	Модуль А КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД	36	14	50
В	Модуль В ШОКОЛАДНЫЙ ПОСТАМЕНТ	36	14	50
<b>Итого:</b>		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
		50	50
А	<p>Технология приготовления и расчет времени:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовка рабочего места;</li> <li>• подготовка сырьевого набора;</li> <li>• Состояние спецодежды, профессиональной обуви</li> <li>• Соблюдение правил техника безопасности во время труда</li> <li>• Соблюдение правил гигиены, чистоты и порядка на рабочем месте</li> <li>• Соблюдение технологии, техники и навыков работы</li> <li>• Количество изделий 14шт (+2)</li> <li>• Правильность составления технологической карты</li> <li>• Наличие тематики в технологической карте</li> <li>• Идентичность внешнего вида изделия портфолио</li> <li>• Своевременная презентация изделий</li> <li>• Экономичное отношение к сырью и минимизация отходов</li> </ul> <p>правильность расчета времени на</p>		

	приготовление кондитерских изделий.		
В	<p>Презентация</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объему порции</li> <li>• эстетика внешнего вида</li> <li>• использование современных методов и технологий</li> <li>• творческий подход</li> <li>• четкость презентации</li> <li>• Соблюдение технологии и навыков работы</li> <li>• Изделия имеют гладкую и ровную форму (без трещин)</li> <li>• Наличие минимум 3 техник работы с шоколадом</li> <li>• Размер постамента 75-100 см</li> <li>• Экономичное отношение к сырью и минимизация отходов</li> <li>• Правильность составления технологической карты</li> <li>• Наличие тематики в технологической карте</li> <li>• Идентичность внешнего вида изделия портфолио</li> <li>• Своевременная презентация изделий</li> <li>• Отражение тематики "Флора и Фауна"</li> <li>• Сложность работы.</li> </ul> <p>использование шоколада</p>	50	50
<b>Итого:</b>			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 формируется, 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 призер
- второе место – серебряный призер
- третье место – бронзовый призер

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 постамент 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** ставится 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	Объективная	Общая

		(если это применимо)		
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 инструктирующ его

**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: