



Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в Саратовской области в 2021 году

Техническое описание

Компетенция «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Кондитеры - опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер - это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер
ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер
ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ФГОС ТОП-50 среднего профессионального образования по специальности 43-02-15 Поварское и кондитерское дело

1.3. Требования к квалификации.

Требования к квалификации участника отражают квалификационные характеристики ФГОС, ФГОС ТОП-50 и профессиональных стандартов: ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Кондитер, ФГОС ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер, Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Студент должен знать и понимать:

Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

Вкусовые и цветовые сочетания;

Принципы сочетания текстур;

Принципы оформления пирожных;

Важность минимизации отходов

Студент должен владеть профессиональными компетенциями:

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами

Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных разнообразного ассортимента.



Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

2.1. Оценка выполнения практического задания выполняется по объективным и субъективным критериям. Общая суммарная оценка критериев -100 баллов.

Объективные критерии оценивания работы участника

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления
- рациональное использование сырья, минимизация отходов

Субъективные критерии оценивания работы участника

- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления
- эффективность, контроль за ведением процесса
- владение различными техниками в диапазоне задания

2.2. Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;
- количество;
- масса;
- размер;
- правильность подачи.

2.3. Субъективные критерии оценивания работы участника:

- дизайн и общее впечатление;
- сложность;
- изысканность, творческий подход;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- цвет, навыки декорирования;
- текстура.

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
	13	Объективные показатели работы Оценка: Без нарушений -2 Одно нарушение-1 Два и более нарушений - 0
1	2	Персональная гигиена - соответствие форменной одежды санитарным требованиям и чистота
2	2	Персональная гигиена – руки, снятие пробы пальцами
3	2	Персональная гигиена – плохие привычки
4	2	Гигиена рабочего места – чистый пол
5	2	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
6	1	Расточительность Без нарушений - 1, одно и более нарушений -0
7	2	Брак
	5	Объективные показатели презентации Оценка: При соответствии – 1 балл При несоответствии – 0 баллов
8	1	Время подачи – корректное (+, - 1 минута от заранее определенного. После окончания корректного времени подачи теряется по 1 баллу за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут блюдо считается не представленным и не оценивается).
9	1	Соответствие количеству изделий заданию
10	2	Соответствие массы изделия заданию
11	1	Чистота блюда (отсутствие брызг, загрязнений)
	32	Субъективные показатели работы Минимум 0, максимум 3 балла
1	2	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого кол-ва продуктов
2	3	Навыки базовой обработка сырья (мойка яиц, просеивание муки и т.п.)
3	3	Навыки владения ножом, кондитерским мешком
4	3	Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости
5	3	Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет)

6	3	Навыки безопасного использования инвентаря, оборудования
7	3	Экономное использование сырья, электроэнергии
8	3	Навыки владения кондитерским мешком
9	3	Наличие различных техник в отделке изделий
10	3	Сочетание цветов в отделке изделий
11	3	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность
	50	Субъективные показатели презентации Минимум 1, максимум -10 баллов
11	10	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)
12	10	Презентация: личный стиль и креативность
13	10	Вкус – общая гармония вкуса и аромата
14	10	Консистенция каждого компонента
15	10	Вкус каждого компонента в отдельности
Итого: 100		

3. Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

1. Общие требования безопасности

1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;



- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
 - не снимать пробы пальцами.
2. Требования безопасности перед началом работы
- 2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).



2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

Не ходить и с ножом в руках.

3.9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских

изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы



- 5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
- 5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.
- 5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
- 5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.