

- Не допускается использование для украшения блюд различной бутафории, все компоненты блюда должны съедобными.
- При оформлении блюд края тарелки должны быть свободными от продуктов.
- Для украшения блюд зеленью используются только листики, стебли удаляются.

Участие в международных, всероссийских, региональных конкурсах профессионального мастерства, особенно в чемпионатах «WorldSkills» — это путь к повышению квалификации кулинаров, к овладению прогрессивными технологиями и новой техникой, позволяет повышать престиж профессии, проявлять устойчивый интерес к специальности.

### Компетенция «Кондитерское дело» (32 Confectioner/Pastry Cook)



Федорова Галина Николаевна, эксперт, БПОУ Омской области «Торгово-экономический колледж им. Г.Д. Зуйковой», tradeconomy@mail.ru

В настоящее время, в век быстро меняющихся технологий важно, чтобы выпускники профессиональных организаций среднего профессионального образования в совершенстве овладели профессиональными компетенциями согласно ФГОС и профессиональным стандартам. В БПОУ «ТЭК» этому процессу уделяют большое внимание посредством организации и участия в конкурсах профессионального мастерства и прочих мероприятиях, где обучающиеся могут совершенствовать свои профессиональные компетенции и иметь возможность обмена опытом и личной самореализации.

Одним из таких мероприятий стала подготовка и участие в Полуфинале Сибирского федерального округа Национального Чемпионата России по стандартам Worldskills 2014–15 годам по компетенции «Кондитерское дело» (32 Confectioner / Pastry Cook) студентки колледжа Кузнецовой Юлии Рудольфовны (1995 г.р.).

Период подготовки складывался из нескольких этапов:

1. Творческий — поиск оригинальных идей, для выполнения конкурсных заданий.

2. Организационный — дооснащения уже имеющейся материально-технической базы технологической лаборатории специальным оборудованием, инвентарем и сырьем.
3. Экспериментальный — отработка конкурсных заданий в соответствии со своим творческим решением.
4. Нормативно-документальный — составление технико-технологических документов для каждого конкурсного задания.

Разработка технических заданий осуществляется экспертами wsg. Через техническую документацию задаются рамки компетенции (профессии). Эксперты указывают присущие профессии ключевые Skills (Навыки, умения, знания и т.д.), затем к каждой компетенции (профессии) формируется или актуализируется конкретное задание. Оно состоит из определенного количества модулей, которыми необходимо проверить тот или иной навык. Модули в данной компетенции:

#### Модуль 1а. Изготовление торта. Тематика «Детство»:

- Торт изготовить на основе бисквитного п/ф;
- При изготовлении торта использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре;
- Оформление торта должно быть выполнено королевской глазурью, с применением техники — роспись.

Модуль 1б. Изготовление 1-го типа вылепленных вручную изделий из марципана (фигурки, животные): три (3) фигурки, идентичные по весу, форме, цвету,

- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан;
- Использовать отливочные формы и прессы запрещено;

Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты и инструменты для лепки.

#### Модуль 2. Демонстрационный экземпляр

Изготовление двух видов конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом, по 15 штук каждого вида:

- один вид — с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре;
- второй, с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш).

Для украшения нельзя использовать сахар или изомальт, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов. На конфеты необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.

На каждом и выше указанных этапов мы столкнулись с определенными трудностями. В период подготовки к соревнованиям часть заданий не входило в программу подготовки студентов по ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ 05 «Организация процесса приготовления и

приготовление сложных холодных и горячих десертов», поэтому первая трудность заключалась в том, чтобы в короткий промежуток времени сформировать у участника специальные навыки. Нам пришлось более детально освоить работу с шоколадом, изучить разные способы приготовления королевской глазури и техники работы с ней, научиться изготавливать конфеты ручной работы разными способами, разработать оригинальные начинки.

Период подготовки совпал с непростой экономической ситуацией в стране, а именно с введением санкций на импортное сырье, которое нам было необходимо для работы, а именно в предприятиях поставщиках сырья для кондитерского производства не было на тот момент марципана. Нам пришлось отрабатывать фигурки из мастики, которая существенно по своей текстуре и пластичности отличается от марципана. Руководству колледжа пришлось приобрести специальный инвентарь для работы с шоколадом, марципаном и королевской глазурью.

Соревнования проходили 4 дня, всех конкурсантов, а их было 7 человек, разделили на две бригады. В первый день конкурсанты выполняли задания модуля 1а и 1б, во второй день модуль 2. Накануне на организационном собрании экспертами был изменен регламент, и это отразилось на работе конкурсантов, некоторые из них запаниковали. В первый день не у всех конкурсантов получился выпечной полуфабрикат, так как девушки работали на новом и оборудовании и происходили технические сбои. Во второй день были трудности с изготовлением конфет, кто-то не успел их изготовить по времени, так как дважды делали начинку, у кого-то не получилось необходимого количества конфет. Все конкурсанты хорошо справились с Модулем 1б. Изготовление 1-го типа вылепленных вручную изделий из марципана, в основном это были фигурки животных.

Работа конкурсантов оценивалась тремя группами экспертов по объективным и субъективным критериям, представленным ниже в таблице.

#### Объективные критерии оценивания работы участника

Критерии	Баллы 0-25
Соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата	
Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	
Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	
Рациональное использование продуктов	

#### Субъективные критерии оценивания работы участника

Критерии	Баллы 0-25
Организационные навыки — планирование и ведение процесса изготовления, эффективность, контроль за ведением процесса	
Владение кондитерскими техниками	

#### Объективные критерии оценивания результата работы участника

Критерии	Баллы 0-25
Время подачи	
Температура подачи	
Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов изделия	
Масса изделия	
Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)	

#### Субъективные критерии оценивания результата работы участника

Критерии	Баллы 0-25
Визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)	
Стиль и креативность, соответствие современным тенденциям	
Сочетание и гармония вкуса всех компонентов изделия	
Консистенция каждого компонента изделия в отдельности	
Вкус каждого компонента изделия в отдельности	

Несмотря на то, что мы не заняли призовых мест, но были близки к ним. Участие в Полуфинале Сибирского федерального округа Национального Чемпионата России по стандартам Worldskills позволило Юле получить большой опыт в совершенствовании своих профессиональных компетенций, пополнить портфолио и определиться в направлении своей профессиональной деятельности. У преподавателей колледжа появилась новая задача: внести изменения в ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», с учетом заданий Worldskills по компетенции «Кондитерское дело» и профессионального стандарта «Кондитер».

Стоит отметить, что среди основных ограничений, препятствующих высоким результатам участника, эксперты, работающие на площадке выделяли психологический фактор (умение работать в стрессовой ситуации, технологично и непрерывно выполнять задания в условиях ограничения по времени, не отвлекаясь на пристально наблюдающих, а иногда и вмешивающихся в рабочий процесс зрителей).

Для того, чтобы осуществлять подготовку выпускников соответствующих ожиданиям работодателей и требованиям рынка необходимо:

- срочно привести в соответствие ПК ФГОС требованиям профессиональных стандартов;
- развивать в связи с этим материально-техническую базу и сырьевое обеспечение на постоянной основе;
- более тесно сотрудничать с предприятиями-лидерами кондитерского производства в городе.