

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Ярославский колледж индустрии питания**

СОГЛАСОВАНО

Председатель совета  
директоров ПОО ЯО

\_\_\_\_\_ А.В.Дмитриев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа  
индустрии питания

\_\_\_\_\_ О.А.Троицкая  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г

**Положение  
о проведении областного конкурса профессионального мастерства  
педагогических работников профессиональных образовательных  
организаций Ярославской области  
по профессии Кондитер**

Ярославль, 2022

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Областной конкурс профессионального мастерства педагогических работников профессиональных образовательных организаций Ярославской области по профессии Кондитер (далее - конкурс) проводится на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания в соответствии с графиком, утвержденным Советом директоров профессиональных образовательных организаций Ярославской области.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Конкурс проводится с целью повышения престижа педагогической деятельности, формирования позитивного имиджа педагогических работников, стимулирования профессионального развития и повышения мастерства педагогических работников.

2.2. Конкурс направлен на решение следующих задач:

- совершенствование профессионального мастерства, уровня квалификации и развитие личностного потенциала педагогических работников, осуществляющих подготовку по профессии Кондитер;
- создание условий для самореализации педагогических работников;
- развитие конкурсного движения в формате стандартов WorldSkills Russia (WSR) по компетенции "Кондитерское дело";
- выявление и распространение инновационных прогрессивных технологий в рамках стандартов WSR;
- создание условий для обмена опытом, связанным с профессиональной деятельностью педагогов, а также преемственностью между профессиональными образовательными организациями;
- содействие развитию и укреплению системы социального партнерства в индустрии питания Ярославской области;
- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования.

## 3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Участниками конкурса являются педагогические работники профессиональных образовательных организаций Ярославской области, осуществляющих подготовку специалистов по профессии Кондитер. ***Поскольку конкурс проводится на площадке, соответствующей требованиям WSR с оборудованными 5 рабочими местами, участниками конкурса смогут быть первые 5 учреждений, подавшие заявку.***

## 4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

4.1. Областной конкурс проводится **21 апреля 2022 года в 9.00** на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания по адресу: г. Ярославль, ул. Советская, д. 77 (1 корпус), мастерская «Кондитерское дело».

4.2. Профессиональные образовательные организации направляют заявки до **1 апреля 2021 года** в электронном виде в 2-х форматах – Word и PDF и согласие на обработку персональных данных (PDF) на электронный адрес: pov-viktor@yandex.ru – для Новикова Виктора Сергеевича, заместителя директора по учебной работе

4.3. При регистрации участников конкурса представитель профессиональной образовательной организации должен иметь оригинал заявки, оригинал согласия на обработку персональных данных, уточнить в бухгалтерии о наличии договора и акта выполненных работ (бумажные варианты, либо подписанные с использованием электронной подписи посредством электронного документооборота) и копию платежного поручения о перечислении организационного взноса.

## 5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ

По своему формату конкурсное задание состоит из двух модулей по компетенции «Кондитерское дело», на выполнение которых отводится 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа). Готовое портфолио участник предоставляет перед началом конкурса, которое составляет самостоятельно в рамках домашнего задания.

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

### **Объективные аспекты оценивания работы участника:**

- Подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса.
- Наличие брака в работе
- Спецодежда соответствует требованиям
- Список продуктов соответствует заданию модуля

### **Судейские аспекты оценивания работы участника**

- Организация рабочего места
- Рабочий процесс (демонстрация владения профессиональными навыками моделирования, выполнение задания последовательно и эффективно)
- Формовка
- Персональная гигиена и санитария
- Темперирование (конфеты корпусные /трюфель/ конфеты нарезные)

- Техника формовки/отделки (конфеты корпусные/трюфель/ конфеты нарезные)

### Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Рациональность, уважительное обращение с ингредиентами, минимизация отходов.
- Содержание всех поверхностей в чистоте по самым высоким стандартам (осмотр бокса после работы)
- Эффективное планирование работы.
- Время подачи (в пределах 10 минутного интервала)
- Отражение темы
- Вес
- Идентичность
- Количество
- Ассортимент

### Судейские аспекты оценивания результата работы участника:

- Креативность
- Гармоничность
- Общее впечатление
- Окрашивание, сочетание цвета
- Использование в выполнении задания 2 видов шоколада
- Наличие заданных видов конфет
- Текстура
- Вкус

### Конкурсное задание

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы
1	2	3	4	5	6	7
1	С Лепка из мастики	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50
2	D Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00
<b>Итого</b>	-	-	3:00:00	-	22	8,50

У участников есть 3 часа для изготовления изделий модулей **С, D**

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **С, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля,

указанное в расписании.

### **Перед началом работы участник**

Каждый участник должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;

### **Описание модуля 1:**

#### **Модуль С: Лепка из различных материалов**

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствие с темой «Искусство», используя мастику.

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание мастики.

Покрытие шоколадом и какао - маслом не допускается.

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 мастика может быть использована для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20\*20\*1,5 см.

### **Описание модуля 2:**

#### **Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад**

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

- корпусные конфеты;

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г.

Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из мастики или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30\*30\*1,5 см.

в количестве 10 шт

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

---

## Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
<b>Категория: сахара</b>		
Сахар - песок	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахар гранулированный термостойкий белый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримолин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
<b>Категория: свежие фрукты, ягоды</b>		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Свити	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	
Физалис	шт	
Дыня	кг	
Банан	шт	
Облепиха	кг	
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Чёрная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Клубника	кг	
Черника	кг	
Голубика	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	

<b>Категория: орехи и семена</b>		
Миндальная мука	кг	
Фундучная мука	кг	
Фисташковая мука	кг	
Миндаль с кожей целый	кг	
Миндаль без кожи целый	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Фундук очищенный	кг	
Фундук дробленый	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кедровый орех	кг	
Кешью	кг	
Кокос	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	
Мак (семена)	кг	
Кунжут семена белые	кг	
Кунжут семена черные	кг	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	кг	
	кг	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог		
Паста фисташковая 100%	кг	
Паста из лесного ореха 100%	кг	
<b>Категория: масла, жиры и уксус</b>		
Уксус бальзамический	л	
Белый винный уксус	л	
Оливковое масло	л	
Арахисовое масло	л	
Кокосовое масло	л	
Подсолнечное масло	л	
Масло виноградной косточки	л	
<b>Категория: молочные продукты</b>		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
<b>Категория: яичные продукты</b>		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	



Яйцо целое в скорлупе 1 категории	ШТ	
Яичный белок сухой	КГ	
<b>Категория: замороженные фруктовые пюре</b>		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре манго (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре малина (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре персик (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	КГ	
<b>Категория: цукаты и сухофрукты</b>		
Абрикос сушёный	КГ	
Чернослив сушёный	КГ	
Изюм тёмный без косточки	КГ	
Изюм светлый без косточки	КГ	
Финики сушеные	КГ	
Инжир сушёный	КГ	
Клюква вяленая	КГ	
Вишня вяленая	КГ	
Кумкват вяленый	КГ	
Цукаты манго	КГ	
Цукаты киви	КГ	
Цукаты из апельсиновой корки	КГ	
<b>Категория: шоколад и какао-продукты</b>		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) / аналог	КГ	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) / аналог	КГ	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) / аналог	КГ	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) / аналог	КГ	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	КГ	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	КГ	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	КГ	

Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
<b>Категория: замороженные ягоды, фрукты</b>		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
<b>Категория: травы</b>		
Лимонграте свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Бasilik свежий	кг	
Мята свежая	кг	
<b>Категория: специи</b>		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Кора коричнеого дерева (молотая)	кг	
Кора коричнеого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	кг	
<b>Категория: алкоголь</b>		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер "Calvados"/ аналог	л	

Ликер "Cointreau"/ аналог	л	
Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
<b>Категория: прочее</b>		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	
Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) /аналог	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

Список оборудования будет размещен на сайте колледжа в разделе «Олимпиады и конкурсы». Разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Конкурсной комиссией).

## **ВНИМАНИЕ!**

До **10 апреля 2022 г.** участнику необходимо подать список на продукты, необходимые для приготовления конкурсных блюд. Заполнение таблицы продуктов производится путем направления подписанной заявки в формате pdf и xslx на адрес [nov-viktor@yandex.ru](mailto:nov-viktor@yandex.ru). Не допускается удаление и изменение строк или столбцов в заявке.

### **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА**

6.1. Победителем конкурса становится участник, набравший наибольшее количество баллов.

6.2. Победители конкурса награждаются Дипломами. Все участники награждаются сертификатами..

6.3. Итоги конкурса оформляются протоколом, который размещается на сайте колледжа.

6.4. Результаты конкурса профессионального мастерства учитываются при очередной аттестации педагогических работников.

### **7. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА**

7.1. Финансирование конкурса производится за счет организационных взносов профессиональных образовательных организаций – участников конкурса.

7.2. Оплата проезда участников областного конкурса осуществляется за счет направляющей стороны.

7.3. Профессиональная образовательная организация за участие в конкурсе до **10.04.2022 г.** перечисляет сумму 6000 рублей на счет банка, обслуживающего ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (смета прилагается).

**Банковские реквизиты ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области Ярославский колледж индустрии питания  
(ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания)

Адрес: 150003, г. Ярославль, ул.Советская, д.77  
Телефон/факс: (4852) 30 91 26 (приемная), (4852) 72 57 68 (бухгалтерия)  
E-mail: yar-kip@mail.ru  
Реквизиты

Лицевой счет  
ДФ ЯО (ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, 903060036)

ИНН 7606021403,  
КПП 760601001  
Дата регистрации в налоговом органе 26.04.1995 г  
Код ОКПО 02526634  
Код ОГРН 1027600850639, Дата присвоения ОГРН 11.12.2002 г.  
Код ОКВЭД 85.21  
Код СПЗ (ЕИС) 03712000131  
ОКТМО 78701000  
ОКАТО 78401000000  
ОКФС 13  
ОКОПФ 75203  
ОКОГУ 1323600  
Ведомственная принадлежность Министерство просвещения РФ  
Код поставщика для ЕГИССО 4255.000001  
Уникальный код по Сводному реестру: 782Ц0382  
Реквизиты расчетного счета:

казначейский счет (р/сч) 03224643780000007101  
в ОТДЕЛЕНИЕ ЯРОСЛАВЛЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Ярославской  
области г. ЯРОСЛАВЛЬ  
единый казначейский счет (кор/сч) 40102810245370000065  
БИК 017888102  
ОКВЭД дополнительные: 86.90.9; 85.42; 85.41; 85.30; 71.20.2; 56.29  
Директор Троицкая Ольга Александровна  
Действует на основании Устава ГПОУ ЯО Ярославского колледжа  
индустрии питания

Заявка

на участие в областном конкурсе профессионального мастерства педагогических работников профессиональных образовательных организаций Ярославской области по профессии Кондитер

от \_\_\_\_\_

( полное наименование образовательного учреждения)

директор \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

ФИО (полностью) участника

\_\_\_\_\_

занимаемая должность \_\_\_\_\_

контактный телефон \_\_\_\_\_

E – mail участника конкурса \_\_\_\_\_

реквизиты образовательного учреждения для выставления счета на оплату за участие в конкурсе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Полный почтовый адрес:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон / факс бухгалтерии

\_\_\_\_\_

Директор ОУ:

(расшифровка)

Директору государственного  
профессионального образовательного  
учреждения Ярославской области  
Ярославского колледжа  
индустрии питания  
Троицкой Ольге Александровне

### Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
паспорт \_\_\_\_\_, выдан «\_\_» \_\_\_\_\_ года  
\_\_\_\_\_,  
(кем выдан)  
проживающий(ая) по адресу: \_\_\_\_\_

даю согласие государственному профессиональному образовательному учреждению Ярославской области Ярославскому колледжу индустрии питания (г. Ярославль, ул. Советская, д.77) (далее – оператор) на обработку моих персональных данных в целях участия в областном конкурсе профессионального мастерства по профессии Кондитер.

Персональные данные, в отношении которых дается данное согласие, включают Ф.И.О, дату рождения, место рождения, гражданство, адрес места жительства (по паспорту, фактически), дату регистрации по указанному месту жительства, номер телефона, номер страхового свидетельства.

Обработка персональных данных оператором включает в себя сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Обработка персональных данных может осуществляться как с использованием, так и без использования средств автоматизации.

Распространение персональных данных оператором осуществляется только с целью образовательной деятельности и распространяется на перечисленные персональные данные.

Согласие вступает в силу со дня его подписания, действует в течение периода участия в конкурсе. Согласие может быть отозвано мною в любое время на основании моего письменного заявления.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г. \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка)

## **СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА**

Троицкая Ольга  
Александровна

директор ГПОУ ЯО Ярославского  
колледжа индустрии питания

Новиков Виктор  
Сергеевич

заместитель директора по учебной  
работе ГПОУ ЯО Ярославского  
колледжа индустрии питания

Прияткина Ирина  
Владимировна

заместитель директора по учебно-  
производственной работе ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа индустрии  
питания

Халезева Марина  
Юрьевна

заместитель директора по учебно-  
методической работе ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа индустрии  
питания

Алеева Наталия  
Алексеевна

старший мастер ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа индустрии  
питания

## **СОСТАВ ЖЮРИ**

Жюри будет формироваться из представителей работодателей, партнеров колледжа.



**Смета расходов на проведение областного конкурса  
профессионального мастерства  
педагогических работников профессиональных образовательных  
организаций Ярославской области по профессии Кондитер.**

<b>Наименование расходов</b>	<b>Сумма, руб.</b>
Продукты для выполнения конкурсного задания	5300,00
Организация горячего питания + кофе-паузы	300,00
Наградные материалы: дипломы, сертификаты, подарочная продукция	300,00
Канцелярские товары	100,00
<b>Всего</b>	<b>6000,00</b>