



III Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Тюменской области – 2025

Кондитерское дело



Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.

Кондитер создает украшения из шоколада, сахара, пастилажа, сахарной пасты, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов.

Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит кремы, муссы, джемы.

Кондитер может экспериментировать, изобретая новые виды десертов, с оригинальным сочетанием текстур, вкусов и запахов.

Кондитер должен уметь определять качество продуктов органолептическим методом: по виду, запаху, вкусу, консистенции, должен знать свойства пищевых продуктов для более гармоничного сочетания компонентов изделия.

Добро пожаловать
к профессионалам!

Кондитерское дело

Информация
о компетенции

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: **16 часов**

Количество конкурсных дней: **3 дня**

1 день (6 часов)

Модуль А - Мучные кондитерские изделия

Задание 1 – Антреме (муссовый торт)

Задание 2 – Эклеры

Задание 3 – Десерт на тарелке «Павлова»

3 день (4 часа)

Модуль Б - Кондитерские изделия

Маршмелоу

Модуль Д - Презентационная скульптура

2 день (6 часов)

Модуль А - Мучные кондитерские изделия

Задание 4 – Кекс «Финансье»

Задание 5 – Печенье песочное

Модуль В - Шоколад

Конфеты(корпусные/нарезные/трюфели)

Модуль Г - Моделирование
Фигурки из сахарной пасты

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль А Мучные кондитерские изделия

Оценка судей:

- ✓ организация рабочего места;
- ✓ планирование рабочего процесса;
- ✓ следование технологическому процессу;
- ✓ санитария и гигиена;
- ✓ техника безопасности и охрана труда;
- ✓ изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля;
- ✓ хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля;
- ✓ сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля;
- ✓ демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля;
- ✓ гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий;
- идентификация обязательных компонентов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль В Шоколад

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;
- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия;
- сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты;
- гармония всех элементов, визуальное впечатление.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Г

Моделирование из различных материалов

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- техники и методы лепки;
- демонстрация различных техник формовки, окрашивания;
- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Д Презентационная скульптура

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- визуальное впечатление от изделия;
- гармоничное сочетание всех элементов;
- соответствие объявленной теме;
- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн;
- определенный уровень сложности и использование различных техник.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- размеры презентационного продукта;
- время выполнения;
- использование заявленного материала для скульптурирования.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Б Кондитерские изделия

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;
- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий;



ПРОФЕССИОНАЛЫ
РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП ЧЕМПИОНАТА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ
«ПРОФЕССИОНАЛЫ»
ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

КОНДИТЕРСКОЕ
ДЕЛО

ДЕЙСТВУЙ КАК
ПРОФЕССИОНАЛ!

2022 ГОД:

Тимербаева Рузеля – 2

МЕСТО

2023 ГОД:

Тимербаева Рузеля – 3

МЕСТО

2024 ГОД:

Нибиулина Юлия –

3 МЕСТО

Добро пожаловать к
профессионалам!



Кондитерское дело

ТРЕНЕР

Ткачева А.Ю.

КОНКУРСАНТ

Набиуллина Юлия

ПКД-23-056





Кондитерское дело

ТРЕНЕР
Ткачева А.Ю.

УЧАСТНИК
Набиуллина Юлия

ПКД-23-056

Кондитерское дело

ТРЕНЕР

Ткачева А.Ю.

ПОБЕДИТЕЛИ

Набиуллина Юлия

2 МЕСТО





Профессионалы.
Создаем будущее
вместе!

