



**МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
(МИНТРУД МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ)

**П Р И К А З**

«03» июля 2018 год

№ 173/009

г. Магадан

**Об утверждении Положения о проведении регионального этапа  
Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по  
профессии» в номинации «Лучший кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году**

В соответствии с протоколом заседания организационного комитета Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» об итогах проведения конкурса в 2017 году и планах на 2018 год от 05 декабря 2017 года и постановлением Правительства Магаданской области от 9 октября 2014 года № 839-пп «О региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемое Положение о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер» в Магаданской области в 2018 году.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя управления по труду и занятости населения – начальника отдела профессиональной ориентации и профессионального обучения управления по труду и занятости населения министерства труда и социальной политики Магаданской области Житникову Т.Ю.

Министр

С.П. Кучеренко

**УТВЕРЖДЕНО**  
**приказом Минтруда**  
**Магаданской области**  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **2018 г. № \_\_\_\_\_**

## **П О Л О Ж Е Н И Е**

**о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер» в Магаданской области в 2018 году**

### I. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 07 декабря 2011 года № 1011 «О Всероссийском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии», приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 28 марта 2012 года № 287 «О проведении Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», рекомендаций по организации и проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденных решением организационного комитета по проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденных решением организационного комитета по проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденных решением организационного комитета по проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» от 23 апреля 2013 года (протокол № 1), постановлением Правительства Магаданской области от 09 октября 2014 года № 839-пп «О региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

1.2. Настоящее Положение определяет условия и порядок участия в региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер» (далее - конкурс).

1.3. Основной целью проведения конкурса является повышение престижа высококвалифицированного труда кондитеров, пропаганда достижений и

распространение передового опыта участников конкурса, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства по профессии «кондитер».

1.4. Основными задачами регионального этапа конкурса являются: выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов труда кондитеров; привлечение работодателей к необходимости обеспечения возможностей для повышения качества труда кондитеров; содействие повышению квалификации и мастерства кондитеров; формирование позитивного общественного мнения в отношении профессии «кондитер»; выявление лучших кондитеров; информирование о трудовых достижениях кондитеров; привлечение молодежи в реальный сектор экономики; обмен опытом.

1.5. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкурсных заданий на всех этапах его проведения, включая проверку теоретических знаний участников конкурса и выполнение ими практических заданий. Уровень сложности практических и теоретических задач соответствует четвертому разряду работ квалификации «кондитер».

1.6. Организатором регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» выступает министерство труда и социальной политики Магаданской области.

## II. Участники конкурса

2.1. К участию в конкурсе допускаются кондитеры, являющиеся гражданами Российской Федерации, достигшие 21 года, имеющие стаж работы по профессии не менее трех лет, выдвигаемые работодателями, зарегистрированными в Российской Федерации, независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, а также их филиалами по согласованию с создавшими их юридическими лицами.

Выдвижение номинантов на конкурс осуществляется по итогам предварительных профессиональных испытаний на базе организации или

на основе конкурсного отбора работодателем с учетом мнения профсоюзной организации или иного представительного органа работников, либо первичной профсоюзной организации (при наличии).

2.2. Для участия в конкурсе от одного работодателя может быть выдвинуто один и более участников.

2.3. К участию в конкурсе допускаются работники, имеющие высокое качество работ, при отсутствии нарушений трудовой дисциплины и требований по охране труда.

2.4. Работодатель, выдвигающий номинантов для участия в конкурсе, в заявке на участие указывает достоверные сведения об участнике конкурса и деятельности организации.

### III. Условия проведения конкурса

3.1. Конкурс проводится с 06 августа 2018 года по 09 августа 2018 года.

3.2. Для участия в конкурсе работодатели подают в министерство труда и социальной политики Магаданской области:

- заявку по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению;
- личный листок по учету кадров участника конкурса с указанием паспортных данных и контактного телефона;
- цветную или черно-белую фотографию участника конкурса размером 4 x 6 см;
- копию диплома об образовании (при наличии), копию свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копию аттестата об общем образовании участника конкурса;
- копию дипломов, свидетельств, сертификатов, удостоверений о повышении квалификации, переподготовке участника конкурса (при наличии);
- краткую информацию об основных результатах деятельности организации, в которой работает участник конкурса, за последние два года, в том числе по профессии «кондитер»;
- характеристику на участника конкурса, отражающую основные итоги

профессиональной деятельности, обучения с указанием конкретных заслуг конкурсанта и профессиональных достижений, наличие наград, дипломов (наименование, дата вручения), стаж работы по конкурсной профессии, квалификации, участие в конкурсах. К характеристике следует приложить справку об отсутствии у конкурсанта дисциплинарных взысканий за последний год;

- копию выписки из единого государственного реестра юридических лиц или единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей;

- копию действующей медицинской книжки.

К заявке могут прилагаться также дополнительные материалы (фото- и видеоматериалы), характеризующие работу участника.

Вместе с заявкой на участие в конкурсе необходимо направить список используемых на конкурсе продуктов для изготовления кондитерских изделий из предлагаемого Списка продуктов, указанных в приложении № 5 к Положению, и технологическую карту.

3.3. Прием заявок и прилагаемых к ней материалов для участия в конкурсе осуществляется с 03 июля 2018 года по 20 июля 2018 года по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Портовая, 8, каб. 508. За консультациями по вопросам участия в конкурсе можно обращаться по тел.: 8(4132) 65-49-95, и по адресу электронной почты: [AukinaEA@49gov.ru](mailto:AukinaEA@49gov.ru)

3.4. Заявка и прилагаемые к ней материалы должны быть оформлены на русском языке или с приложением перевода на русский язык, заверенного в установленном порядке.

3.5. По окончании срока приема заявок министерство труда и социальной политики Магаданской области рассматривает их на полноту и достоверность данных, указанных в заявке и прилагаемых к ней материалах. Результаты рассмотрения заявок оформляются протоколом.

В случае выявления недостоверных данных, указанных в заявке или прилагаемых к ней материалах, такая заявка отклоняется, о чем заявитель уведомляется министерством труда и социальной политики Магаданской области в течение 3 рабочих дней с даты рассмотрения заявок.

3.6. Заявки с материалами для участия в конкурсе работодателям не возвращаются.

3.7. Полученные после окончания установленного срока приема заявки отклоняются без рассмотрения, о чем заявитель уведомляется в течение 3 рабочих дней. Материалы с заявками не возвращаются.

3.8. Конкурсные соревнования участников проводятся: с 06 августа 2018 года по 09 августа 2018 года и состоят из оценки теоретических знаний и практических навыков.

3.9. Подведение итогов конкурса: с 09 августа 2018 года до 17 августа 2018 года.

3.10. Место проведения конкурса: теоретическая часть (тестирование) и практическая часть (изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей А, В, С) на базе Магаданского областного государственного бюджетного образовательного учреждения профессионального образования «Магаданский лицей индустрии питания и сферы услуг».

3.11. Работодатель при направлении работника для участия в конкурсе обеспечивает его специальной одеждой, специальной обувью и средствами индивидуальной защиты. Расходы на проживание иногородних участников конкурса осуществляются за счет работодателя, направившего участника.

3.12. Участники конкурса при явке на конкурсные соревнования должны иметь при себе паспорт гражданина Российской Федерации и удостоверение, подтверждающее квалификацию.

#### IV. Порядок проведения конкурсного соревнования

4.1. Для оценки теоретических знаний и практических навыков конкурсантов министерством труда и социальной политики Магаданской области создается экспертная рабочая группа, в состав которой входят председатель и члены экспертной рабочей группы.

4.2. Состав экспертной рабочей группы формируется с участием представителей работодателей, организаций профсоюзов, органов исполнительной власти Магаданской области, государственных органов,

осуществляющих контрольно-надзорные функции в сфере труда, в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.3. Экспертная рабочая группа контролирует правильность и условия выполнения участниками конкурсных заданий, технологии производства работ, время выполнения заданий, соблюдение норм и правил охраны труда; обобщает и оценивает результаты работы каждого участника конкурса по контролируемым параметрам (баллам); определяет участников, претендующих на призовые места.

4.4. Экспертная рабочая группа имеет право отстранить от выполнения конкурсных заданий участников конкурса в случае несоблюдения ими условий проведения конкурса, грубого нарушения технологии выполнения работ, грубых нарушений правил и норм охраны труда, которые могут повлечь причинение вреда здоровью людей, материальный ущерб имуществу организации, на базе которой проводится конкурс.

4.5. В целях обеспечения независимой оценки результатов конкурса, объективности его проведения рабочей экспертной группой перед началом выполнения заданий проводится жеребьёвка участников, по результатам которой определяется очередность их участия в соревновании. Каждому участнику конкурса по итогам жеребьёвки присваивается личный номер, который фиксируется в регистрационной ведомости (приложение № 2 к Положению). На протяжении конкурса все работы, выполняемые участником, регистрируются под данным номером. Ведомость с личным номером хранится у председателя экспертной рабочей группы.

4.6. Участники конкурса должны не только показать свои теоретические знания и выполнить практическое задание, но и правильно организовать рабочее место, продемонстрировать высокую культуру труда.

4.7. Оценка профессиональных компетенций участников проводится экспертной рабочей группой очно путем оценки выполнения ими конкурсных заданий.

## V. Теоретическое задание

5.1. Теоретическая часть конкурса проводится в виде тестирования. Теоретическое задание предлагается в форме контрольных тестов и включает проверку теоретических знаний участников в области технологии производства работ по профессии «кондитер», по технологии приготовления мучных кондитерских изделий, организации работы кондитерского цеха, санитарным правилам и нормам, работе технологического оборудования, применению правил охраны труда, противопожарной безопасности. Темы теоретических заданий указаны в приложении № 3 к настоящему Положению.

5.2. Перед теоретическим заданием экспертная рабочая группа объясняет участникам конкурса порядок выполнения задания, объявляет контрольное время. Фиксируется время начала задания и время его окончания.

5.3. В ходе выполнения теоретического задания участник конкурса выбирает правильные ответы на поставленные вопросы.

5.4. Критериями оценки теоретических знаний участников являются правильность и полнота ответов на подготовленные вопросы тестов.

5.5. Результаты выполнения теоретического задания участниками конкурса заносятся членами экспертной рабочей группы в оценочную ведомость (приложение № 4 к Положению).

## VI. Практическое задание

6.1. Практическая часть конкурса позволяет оценить навыки участника, его квалификацию, соблюдение технологии производства работ, норм и правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ. Содержание практической части конкурса описано в приложении № 5 к настоящему Положению.

6.2. К практической части конкурса допускается не более 5 участников, набравших наибольшее количество баллов по результатам выполнения теоретического задания.

6.3. Перед выполнением практического задания участники конкурса

проходят инструктаж по охране труда.

6.4. Участники конкурса должны иметь с собой средства индивидуальной защиты, отвечающие требованиям охраны труда, и индивидуальный ящик инструментов (тулбокс).

6.5. Практическое задание включает в себя 3 модуля:

- модуль А – Подготовка рабочего места и работа в процессе выполнения модулей В и С;

- модуль В – изготовление тематического торта;

- модуль С – изготовление тематических пирожных.

6.6. Для выполнения практического задания участникам конкурса предоставляются равноценные рабочие места, они обеспечиваются равноценным однотипным оборудованием, инвентарем и материалами.

6.7. Перед выполнением практического задания члены экспертной рабочей группы знакомят участников конкурса с заданием, порядком его выполнения, критериями оценки задания, необходимым оборудованием, инструментом и рабочим местом. Объявляется контрольное время для выполнения задания.

6.8. Перед выполнением практического задания участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени ознакомиться с рабочим местом, проверить оборудование в рабочем режиме.

6.9. Результаты выполнения участниками конкурса практического задания заносятся членами экспертной рабочей группы в оценочный лист результатов выполнения практического задания участником конкурса (приложение № 6 к Положению).

6.10. По результатам выполнения участниками конкурса каждого практического задания экспертной рабочей группой подводятся итоги и заносятся в ведомость результатов выполнения практического задания участниками конкурса (приложение № 7 к Положению).

## VII. Подведение итогов и награждение победителей конкурса

7.1. Итоги конкурса подводит экспертная рабочая группа, которая

формирует список претендентов на призовые места в последний день проведения конкурса.

7.2. Члены экспертной рабочей группы заполняют сводную (оценочную) ведомость результатов выполнения теоретического и практического конкурсных заданий участниками конкурса (приложение № 8 к Положению).

7.3. По результатам заполнения ведомости результатов выполненных конкурсных заданий формируется перечень претендентов на призовые места (1, 2, 3 места).

7.4. В случае, если два и более претендента на призовое место набрали одинаковое количество баллов, то победитель и (или) призер конкурса определяется экспертной рабочей группой на основе результатов практического задания.

7.5. Решение экспертной рабочей группы об итогах выполнения конкурсных заданий принимается открытым голосованием членов экспертной рабочей группы и оформляется протоколом (приложение № 9 к Положению), который подписывается всеми членами экспертной рабочей группы.

7.6. Протокол экспертной рабочей группы, оценочные ведомости с результатами выполнения конкурсных заданий направляются в региональную конкурсную комиссию.

7.7. Региональная конкурсная комиссия рассматривает предложения экспертной рабочей группы о претендентах на призовые места и принимает решение о победителе и призерах конкурса, а также о номинировании победителя регионального этапа конкурса для участия в федеральном этапе.

7.8. Победителем признается участник конкурса, который набрал наибольшее количество баллов по результатам выполнения конкурсных заданий.

7.9. Решение региональной конкурсной комиссии о победителе и призерах регионального этапа конкурса, а также о номинировании победителя регионального этапа для участия в федеральном этапе конкурса оформляется протоколом.

---

Приложение № 1  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

### ЗАЯВКА

на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший по профессии»  
в номинации «Лучший кондитер» в Магаданской области в 2018 году

Наименование направляющей организации \_\_\_\_\_  
(полное наименование представителя)

Реквизиты- \_\_\_\_\_

Юридический адрес учреждения \_\_\_\_\_

Контактные адреса и телефоны учреждения (в т.ч. электронный, мобильные)

Контактное лицо \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. полностью, должность)

Наименование номинации конкурса \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество участника (полностью) \_\_\_\_\_

профессия \_\_\_\_\_,

квалификация \_\_\_\_\_

число, месяц, год рождения \_\_\_\_\_

Общий стаж работы \_\_\_\_\_,

Стаж работы на данном предприятии \_\_\_\_\_,

Звания, награды, поощрения \_\_\_\_\_

А

адрес места регистрации жительства, моб. Телефон \_\_\_\_\_

Паспортные данные \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_

Страховой номер индивидуального лицевого счета в системе персонифицированного  
учета Пенсионного фонда Российской Федерации \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

Председатель профсоюзной  
организации \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

Приложение № 2  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

**Регистрационная ведомость**

участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер» в  
Магаданской области в 2018 году

ФИО участника	Номер участника

Председатель  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Члены  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

Приложение № 3  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

## **ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЕСТЫ)**

Теоретическая часть конкурса проводится в виде тестирования.

Теоретическое задание предлагается в форме контрольных тестов и включает проверку теоретических знаний участников в области технологии производства работ по профессии «Кондитер».

### **I. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству.
2. Технология приготовления бездрожжевых видов теста, изделия из них. Способы разрыхления теста.
3. Технология приготовления и использования в оформлении основных отделочных полуфабрикатов, новых видов отделочных полуфабрикатов, декора.
4. Способы отделки изделий, выполняемые с помощью кондитерских насадок с разными видами срезов.
5. Условия хранения и сроки реализации кондитерских изделий.
6. Контроль качества сырья и готовых мучных кондитерских изделий.
7. Санитарные правила, предъявляемые к производству скоропортящихся кондитерских изделий.

### **II. Организация работы кондитерского цеха.**

### **III. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.**

1. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
  2. Охрана труда.
- 
-



Приложение № 5  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Тема.** Все изделия должны соответствовать теме «Лето».

Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях.

**МОДУЛИ: А, В, С**

Практические соревнования длятся 7,5 часов в течение 2 дней.

**Первый день - Модуль А:** 2 часа (начало в 9-00) - включает в себя:

- получение продуктов;
- адаптацию участника на рабочем месте;
- подготовку рабочего места;
- ознакомление участника с технологическим оборудованием;
- приготовление заготовочных полуфабрикатов (при необходимости).

**Второй день Модуль В, С:** 4,5 часа - изготовление изделий.

За 2 дня до начала практических соревнований (в день 1 - теоретического тестирования) участнику необходимо предоставить технологические карты и список ингредиентов с расчётом количества сырья на все изделия.

Продукты для приготовления изделий использовать только указанные в прилагаемом Списке продуктов, кроме 2-3 ингредиентов, заявленных дополнительно за 1 неделю до начала конкурса.

В списке продуктов указано максимальное количество продуктов на одного участника в граммах. За использование продуктов свыше указанного количества в списке продуктов, конкурсанту начисляются штрафные баллы.

Участнику запрещается использовать привезенные с собой полуфабрикаты и элементы декора и не съедобные ингредиенты при приготовлении и подаче.

Конкурсанты могут организовывать рабочее время по своему желанию, но

обязательно с учетом времени на выполнение каждого модуля.

<b>Модуль А</b>		День 2 2 часа
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка рабочего места и работа в процессе выполнения модулей В и С</li> </ul>	
<b>Модуль В</b>	Изготовление торта	День 3 4,5 часа
Описание	<p>Изготовить 2 торта идентичных по декорированию.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Торты изготовить на основе бисквитного п/ф или его производных</li> <li>• Форма изделия на выбор участника</li> <li>• При изготовлении торта использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре.</li> <li>• Оформление торта должно быть выполнено зеркальной глазурью.</li> <li>• Состав глазури - на выбор участника.</li> <li>• Декорирование изделий должно быть выполнено с использованием современных технологий (использование мастики допускается).</li> <li>• Использование съедобных отделочных полуфабрикатов промышленного производства (бусы, цветы) для декорирования не допускается.</li> </ul> <p>Для торта необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса одного торта 1,0 – 1,5 кг.</li> <li>• Два торта подаются на отдельных тарелках для презентации диаметром 32 см.</li> </ul> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!</b></p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты только из списка продуктов.</li> <li>• Оформление: глазурь и декорирование на выбор участника</li> <li>• Все элементы декора и оформления должны быть съедобными.</li> </ul>	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, из тулбокса (индивидуального ящика инструментов участника)	
<b>Модуль С</b>	Изготовление тематических пирожных	День 3

		4,5 часа
Описание	<p>Изготовить 3 вида пирожных по 5 штук каждого вида. Каждый вид изделия должен быть идентичным по декорированию.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготовить: один вид пирожного на основе бисквитного п/ф, второй вид пирожного на основе воздушного п/ф, третий вид пирожного на основе медового п/ф.</li> <li>• Крем на выбор участника</li> <li>• Форма изделий на выбор участника</li> <li>• Обязательный ингредиент – банан</li> <li>• Декорирование изделий должно быть выполнено с использованием современных технологий и отражать тему.</li> <li>• Использование съедобных отделочных полуфабрикатов промышленного производства (бусы, цветы) для декорирования не допускается.</li> </ul> <p>Для пирожных необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса одного пирожного не менее 50 и не более 100 грамм.</li> <li>• Изделия подаются на отдельных тарелках для презентации диаметром 32 см.</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!</b></li> <li>• Оформление: декорирование на выбор участника</li> <li>• Все элементы декора и оформления должны быть съедобными.</li> </ul>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты только из списка продуктов.</li> </ul>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, из тулбокса (индивидуального ящика инструментов участника).</p> <p>За 1 неделю до начала конкурса необходимо подать список заказа продуктов от каждого участника конкурса</p>	

### Определение субъективных критериев оценки

**Вкус:** соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.

**Текстура:** комбинация различных текстур, соответствующих типу.

**Искусность:** изящество и тонкость исполнения работ.

**Цвет:** исполнено со вкусом. Показывает художественные навыки и отражает тему.

**Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальная целостность.

**Креативность:** оригинальность, экспрессивность и впечатляющая работа.

**Дизайн:** композиция и согласованность элементов. Соответствие теме.

**Техники:** различные уровни сложности, различные техники.

### **Определение объективных критериев**

**Портфолио:** содержит технологические карты для всех изделий, подготовленных для соревнований. Предоставляются за 1 день до начала соревнований. Каждое выполненное изделие оценивается отдельно.

Во второй день (модуль А) участники соревнований получают сырье по своей заявке, высланной за 1 неделю до начала соревнований.

### **Критерии оценки участника:**

- соответствие санитарной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления;
- рациональное использование сырья, минимизация отходов;
- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение различными техниками в диапазоне задания.

### **Критерии оценки изделий:**

- время подачи;
- количество;
- масса;

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

### **Критерии оценки и штрафные баллы**

#### Подготовка рабочего места и работа в процессе изготовления модулей В, С.

Предельная величина общей оценки - 12 баллов, распределяется следующим образом:

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	1	0,5
2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	0,5
3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами	1	0,5
4.	Персональная гигиена – плохие привычки	1	0,5
5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	1	0,5
6.	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок	1	0,5
7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	1	0,5
8.	Расточительность	1	0,5
9.	Брак	1	0,5
10.	Организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;	1	0,5
11.	Эффективность, контроль за ведением процесса	1	0,5
12.	Владение различными техниками	1	0,5
<b>ИТОГО</b>		<b>12</b>	<b>6</b>

### **Критерии оценки и штрафные баллы модуля В**

#### Изготовление тематического торта

Предельная величина общей оценки - 35 баллов, распределяется следующим образом:

п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Корректное время подачи	3	1
2.	Соответствие массы торта заданию (вес 1500-2000 г)	4	2
3.	Соответствие теме	5	2
4.	Сложность	5	2
5.	Вкус	4	2
6.	Количество	2	1
7.	Правильность подачи	3	1
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	5	2
9.	Мастерство исполнения	4	2
<b>ИТОГО</b>		<b>35</b>	<b>15</b>

### Критерии оценки и штрафные баллы модуля С

#### Изготовление тематических пирожных

Предельная величина общей оценки - 32 балла, распределяется следующим образом:

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Корректное время подачи	2	1
2.	Соответствие массы (вес 50-100 г)	3	1
3.	Соответствие теме	4	2
4.	Сложность	4	2
5.	Вкус	4	2
6.	Количество	3	1
7.	Правильность подачи	2	1
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	4	2
9.	Мастерство исполнения	4	2
10.	Ассортимент	2	1
<b>ИТОГО</b>		<b>32</b>	<b>15</b>

### Список продуктов

Наименование продуктов	Максимальное количество продуктов на одного участника (г)	Необходимое количество продуктов (присылается участником вместе с заявкой)
Сахар	2000	

Мед	500	
Изомальт	1000	
Сахарная пудра	500	
Тростниковый сахар	300	
Груша	3шт.	
Апельсин	3шт.	
Банан	3шт.	
Яблоко	3шт.	
Лимон	3шт.	
Виноград	500	
Киви	500	
Миндаль	300	
Миндальный слайс	100	
Фисташки	200	
Фундук целый	300	
Кунжут белый	100	
Грецкий орех целый	300	
Кокос стружка	100	
Растительное масло	200	
Крем-сыр	1000	
Маскарпоне	1000	
Сгущённое молоко	500	
Сливки животные 35%	1000	
Сливки животные 33%	1000	
Сливки животные 20%	1000	
Йогурт натуральный	1000	
Молоко 3,2%	1000	
Сухое молоко	200	
Масло сливочное 82,5%	1000	
Яйцо куриное	30 шт.	
Клубника свежемороженая	250	
Брусника свежемороженая	250	
Черника свежемороженая	250	
Ежевика свежемороженая	250	
Красители жидкие	Общий стол	
Ванилин	Общий стол	
Белый шоколад	1000	
Молочный шоколад	500	
Горький шоколад 53%	500	
Горький шоколад 70%	500	
Какао порошок	100	
Вишня свежемороженая	500	
Малина свежемороженая	500	
Имбирь свежий	100	

Корица молотая	Общий стол	
Мята свежая	20	
Мускатный орех молотый	Общий стол	
Паста для моделирования (мастика)	1000	
Крахмал картофельный	100	
Крахмал кукурузный	100	
Желатин порошок	100	
Агар-агар	50	
Кофе молотый	50	
Мука	1000	
Вареное сгущенное молоко	300	
Маргарин	500	
Разрыхлитель	10	
Сметана	500	
Творог	500	

---

---

Приложение № 6  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов выполнения практического задания участниками регионального  
этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший кондитер»  
в Магаданской области в 2018 году

Номер участника конкурса \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 год

**Модуль А:** Подготовка рабочего места и работа в процессе изготовления  
модулей В, С.

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф		Фактиче- ская оценка
1.	Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	1	0,5		
2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	0,5		
3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами	1	0,5		
4.	Персональная гигиена – плохие привычки	1	0,5		
5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	1	0,5		
6.	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок	1	0,5		
7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	1	0,5		
8.	Расточительность	1	0,5		
9.	Брак	1	0,5		
10.	Организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления	1	0,5		
11.	Эффективность, контроль за ведением процесса	1	0,5		
12.	Владение различными техниками	1	0,5		

<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		
--------------	-----------	----------	--	--

**Модуль В: Изготовление тематического торта**

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф	Фактическая оценка
1.	Корректное время подачи	3	1	
2.	Соответствие массы торта заданию (вес 1500-2000 г)	4	2	
3.	Соответствие теме	5	2	
4.	Сложность	5	2	
5.	Вкус	4	2	
6.	Количество	2	1	
7.	Правильность подачи	3	1	
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	5	2	
9.	Мастерство исполнения	4	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	

**Модуль С: Изготовление тематических пирожных**

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф	Фактическая оценка
1.	Корректное время подачи	2	1	
2.	Соответствие массы (вес 50-100 г)	3	1	
3.	Соответствие теме	4	2	
4.	Сложность	4	2	
5.	Вкус	4	2	
6.	Количество	3	1	
7.	Правильность подачи	2	1	
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	4	2	
9.	Мастерство исполнения	4	2	
10.	Ассортимент	2	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	

Председатель  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Члены  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

Приложение № 7  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

**Ведомость результатов выполнения практического задания  
участниками регионального этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области в 2018 году**

№ п/п	Номер участника конкурса	Фамилия, имя, отчество участника конкурса, наименование района и организации	Оценка практического задания			Общая оценка практичес кого задания (баллы)
			Модуль А (баллы)	Модуль В (баллы)	Модуль С (баллы)	

Председатель  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Члены  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_



Приложение № 9  
к Положению о проведении регионального  
этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший  
по профессии» в номинации «Лучший  
кондитер» в Магаданской области  
в 2018 году

### ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

подведения итогов выполнения конкурсных заданий участниками  
регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер»  
в Магаданской области в 2018 году

г. Магадан

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

1. На заседании экспертной рабочей группы для рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий участниками регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в 2018 году в номинации «Лучший кондитер» присутствовали:

Председатель экспертной рабочей группы

---

(Ф.И.О., должность)

Члены экспертной рабочей группы:

---

(Ф.И.О., должность)

2. Процедура рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий проводилась «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 году в \_\_\_\_\_.

(указать место проведения)

3. На процедуру рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий был представлен перечень участников конкурса из \_\_\_\_\_

(число прописью)

номинантов, выполнивших конкурсные задания и включенных в сводную оценочную ведомость.

4. Экспертная рабочая группа рассмотрела итоги выполнения конкурсных заданий в соответствии с утвержденными критериями и приняла следующее решение о победителях и призерах конкурса по номинации «Лучший кондитер»:

№ п/п	Ф.И.О. участника конкурса, наименование организации, юридический адрес	Сумма баллов	Место

Председатель  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Члены  
экспертной рабочей группы

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_