



**МИНИСТЕРСТВО
КОНКУРЕНТНОЙ ПОЛИТИКИ
КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

от 17.06.2024 № 164 М

О проведении конкурса профессионального мастерства среди работников потребительского рынка Калужской области в номинации «Повар, кондитер»

В соответствии с приказом министерства конкурентной политики Калужской области от 07.04.2014 года № 124 «О проведении конкурса профессионального мастерства среди работников потребительского рынка Калужской области в номинации «Продавец продовольственных товаров» (в ред. от 18.06.2014 № 261, от 20.04.2015 № 168, от 07.09.2015 № 384, от 11.03.2016 № 85, от 30.05.2019 № 195-лд, от 09.04.2020 № 86-лд, от 06.08.2020 № 141-лд, от 09.08.2022 № 532-лд)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Определить даты приема документов на конкурс: 01 июля — 31 августа 2024 года.
2. Определить дату проведения конкурса: 12 сентября 2024 года.
3. Определить место проведения конкурса: г. Калуга, ул. Новослободская, 25, Калужский колледж экономики и технологий.
4. Определить состав комиссии по проведению конкурса и членов жюри согласно приложению 1 к настоящему приказу.
5. Утвердить конкурсное задание согласно приложению 2 к настоящему приказу.
6. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на заместителя министра — начальника управления потребительского рынка и лицензирования министерства конкурентной политики Калужской области.

Министр

Н.В. Владимиров

СОСТАВ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Марченков
Лев Николаевич | - заместитель министра – начальник управления потребительского рынка и лицензирования министерства конкурентной политики Калужской области, председатель конкурсной комиссии |
| Охотницкий
Антон Александрович | - начальник отдела потребительского рынка управления потребительского рынка и лицензирования министерства конкурентной политики Калужской области, заместитель председателя конкурсной комиссии |
| Родина
Мария Анатольевна | - ведущий эксперт отдела потребительского рынка управления потребительского рынка и лицензирования министерства конкурентной политики Калужской области, секретарь конкурсной комиссии |
| Члены жюри: | |
| Сторожко
Нина Алексеевна | - шеф-кондитер ООО «Торговая сфера» городского округа г. Обнинск |
| Барзенко
Мария Николаевна | - преподаватель ГАПОУ КО «Калужский колледж экономики и технологий» |
| Волкова
Алина Юрьевна | - преподаватель ГАПОУ КО «Калужский колледж экономики и технологий» |
| Гостева
Татьяна Александровна | - преподаватель ГАПОУ КО «Калужский колледж экономики и технологий» |
| Синюкова
Екатерина Дмитриевна | - преподаватель ГАПОУ КО «Калужский колледж экономики и технологий» |

**Задание для конкурса профессионального мастерства среди работников
потребительского рынка Калужской области в номинации «Повар, кондитер»**

Время для выполнения теоретического тестового задания - 15 минут. Время выполнения не входит в основное конкурсное время.

Время для выполнения основного конкурсного задания - 3 часа.

Презентация всех выполненных заданий производится одновременно по окончании времени, отведенного на выполнение всего конкурсного задания.

Участник самостоятельно разрабатывает технологические карты согласно заданию. Участник конкурса приезжает вместе с волонтером.

Участники планируют работу самостоятельно, использование готовых работ не допускается, возможны незначительные заготовки, такие как декор и начинки.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной организатором конкурса, соблюдение правил гигиены и безопасности труда, здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ

Наименование задания	Содержание задания
Задание N 1 "Теория"	Теоретический тест из с вариантами ответов, задание предоставляется в день проведения конкурса
Задание N 2 "Приготовление закусок"	Приготовление закуски в виде кондитерского изделия - конфеты на основе «калужского теста»
Задание N 3 "Приготовление основного блюда"	Приготовление основного блюда в виде бенто-торта
Задание N 4 "Приготовление десерта"	Приготовление десерта в виде пирожного с желирующим компонентом

ЗАДАНИЕ 2 – ЗАКУСКА - КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ КОНФЕТЫ

(ОСНОВА ПОДОБИЕ КАЛУЖСКОГО ТЕСТА)

Участник должен изготовить 1 вид конфет, 10 штук. Вид – определяется участником.

Основным компонентом должно быть подобие калужского теста (основной ингредиент - бородинский хлеб).

- Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.
- Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов

ЗАДАНИЕ 3 – ОСНОВНОЕ БЛЮДО - БЕНТО -ТОРТ

- Технологическая карта разрабатывается самим участником.
- Бенто-торт должен содержать (бисквитную основу, ягодную начинку, крем, украшение)
- Изделия должны иметь вес от 350-500 г, включая украшения.
- Украшения остаются на выбор участника.

ЗАДАНИЕ 4 – ДЕСЕРТ - ПИРОЖНОЕ С ЖЕЛИРУЮЩИМ КОМПОНЕНТОМ

- Технологическая карта разрабатывается самим участником.
- Должно содержаться желирующее вещество (агар-агар, желатин, пектин).
- Изделия должны иметь вес от 50-150 г, включая украшения.
- Украшения остаются на выбор участника.
- Участник должен изготовить 3 штуки 1 вида пирожного.