

III РАЙОННЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС. НАЧАЛО»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ



Санкт-Петербург

2023

1. Конкурсное задание.

1.1. Краткое описание задания для категории «СТАРШИЕ ШКОЛЬНИКИ»

Тема: Торт «По мотивам сказок»

Направление: «Русские народные сказки»

Старшие школьники (базовый уровень): в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта декором из сахарной мастики в виде сказочных героев, дополнительный декор на свое усмотрение согласно заданной теме – 3 часа.

1.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	Модуль 1 Декорирование торта «По мотивам сказок»	3 часа, с учетом подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный и задекорированный муляж торта кремом, с декором в виде сказочных героев из сахарной мастики.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа с учетом подготовки и уборки рабочего места</i>			

1.3. Последовательность выполнения задания.

Старшие школьники:

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «По мотивам сказок» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить крем;
- нанести крем на фальш-ярус;
- изготовить декор в виде сказочных героев из сахарной мастики;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

1.4. Краткое описание задания для категории «СРЕДНИЕ ШКОЛЬНИКИ» и «МЛАДШИЕ ШКОЛЬНИКИ» и «ДОШКОЛЬНИКИ»

Тема: Торт «По мотивам сказок»

Направление: «Русские народные сказки»

В ходе выполнения конкурсного задания оформить муляж торта, изготовить и задекорировать муляж торта художественной сказочной композицией с использованием пластилина – 1,5 часа.

1.5. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Средние школьники	Модуль 1 Декорирование торта «По мотивам сказок»	1,5 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный муляж торта, с декором в виде сказочных героев из пластилина.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа без учета подготовки и уборки рабочего места</i>			
Младшие школьники	Модуль 1 Декорирование торта «По мотивам сказок»	1,5 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный муляж торта, с декором в виде сказочных героев из пластилина.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа без учета подготовки и уборки рабочего места</i>			
Дошкольники	Модуль 1 Декорирование торта «По мотивам сказок»	1,5 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места.	Оформленный муляж торта, с декором в виде сказочных героев из пластилина.
<i>Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа без учета подготовки и уборки рабочего места</i>			

1.6. Последовательность выполнения задания.

Средние школьники/ Младшие школьники/ Дошкольники:

При выполнении Модуля 1. Декорирование торта «По мотивам сказок» участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему столу;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- изготовить декор в виде сказочных героев из пластилина;
- оформить муляж торта;
- подать торт;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Допускается изготовление дополнительного декора на выбор участника.
- Допускается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек.
- Запрещено делать заготовки заранее.

1.7. 30% изменение конкурсного задания для всех категорий.

30% изменение задания, вносятся за 24 часа до начала Чемпионата (декор из сахарной мастики: Зайчик/Лисичка/Ёжик)

1.8. Критерии оценки выполнения задания.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Декорирование торта «По мотивам сказок»	приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта декором из сахарной мастики в виде сказочных героев, дополнительный декор на свое усмотрение согласно заданной теме	100
ИТОГО		100

Модуль 1. Декорирование торта «В гостях у сказки»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Приготовить крем сливочный (масляный основной), оформить муляж торта кремом, изготовить и задекорировать муляж торта декором из сахарной мастики в виде сказочных героев, дополнительный декор на свое усмотрение	1	Организация и планирование рабочего процесса:			
		Подготовка и организация рабочего места;	20	0-5	
		Подготовка материалов и сырья;		0-5	
		Планирование и ведение процесса по изготовлению кондитерских элементов;		0-5	
		Планирование и ведение процесса декорирования торта.		0-5	
	2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности:			
		Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте;	25	0-5	
		Персональная гигиена рук;		0-5	
		Плохие привычки;		0-3	0-2
		Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол;		0-3	0-2

	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами для моделирования.		0-5	
3.	Навык работы с сырьем и инвентарем:			
	Расточительность;	25	0-5	
	Навыки работы с инструментами и инвентарем;		0-5	
	Навыки работы с различными видами красителя;		0-5	
	Выбор ингредиентов (широко использует виды сырья).		0-5	0-5
4.	Знание и применения техник приготовления и оформления:			
	Техника выполнения кондитерских элементов;	25	0-3	0-2
	Техника создания художественной композиции;		0-3	0-2
	Время подачи торта;		0-5	
	Наличие обязательных элементов;		0-5	
Наличие дополнительных элементов.	0-5			
5.	Презентация готовой работы:			
	Соответствие заданной теме;	5	0-1	
	Эффектное, сложное выполнение работы;			0-3
Четкость и аккуратность готового торта.	0-1			
ИТОГО:		100		