|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание задания не = алгоритм выполнения!**  **Алгоритм выполнения и лимит времени см. в техническом описании компетенции** | |
| **Содержание задания** | |
| Модуль А. «Что я знаю о профессии «Кондитер» | |
| **Конкурсное задание 1. «Кто такой кондитер?»**  - приветствие экспертов, представление себя;  - рассказ о профессии:   * основные характеристики профессии; * социальная значимость профессии. | **Вопросы жюри** |
| Задаются для уточнения, по необходимости (при информативном, логически завершенном рассказе, вопросы не задаются!)  В случае если ребенок не отразил существенные характеристики профессии в рассказе: В чем отличие между профессиями повар и кондитер? Что важно для кондитера? Чем интересна профессия кондитера? и т.д.  В случае если ребенок не отразил социальную значимость профессии: Чем важна профессия кондитера? и т.д. |
| **Конкурсное задание 2. «Что необходимо кондитеру?»**  дидактическая игра – сортировка карточек с изображениями по конвертам по признаку соответствия компетенции (10 правильных – в зеленый конверт, 5 неправильных – в красный конверт) (случайный набор карточек) | |
| Модуль B. Презентация готового кондитерского изделия.  Проводится ПОСЛЕ изготовления и украшения кондитерского изделия | |
| - приветствие экспертов, представление себя;  - презентовать продукт (изделие) – рассказ:   * название изделия, почему так названо; * технология создания продукта (как изготавливался и украшался) (коротко); * полезные качества используемых продуктов. | |
| **Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.**  Выбор задания осуществляется путем жеребьевки в день чемпионата | |
| **Задание 1. «Изготовление и украшение бисквитного пирожного».**  Изготовить из готовой бисквитной основы **1** двухслойное пирожное, используя фигурные формы для вырезания, украсив его кремом из кондитерского мешка и предложенными ингредиентами.  **Задание 2. «Изготовление и украшение песочного пирожного**».  Изготовить **1** двухслойное пирожное из песочных коржиков, используя в качестве прослойки творожную массу и украсив нарезанными фруктами и предложенными ингредиентами.  **Задание 3. «Изготовление и украшение пирожного «Корзиночка».**  Изготовить **1** пирожное «Корзиночка», заполнив готовую основу джемом и взбитыми сливками, украсив предложенными ингредиентами. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |