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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

Отборочного этапа Кемеровской области

по мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. КЗ – конкурсное задание;*

*2. ИЛ – инфраструктурный лист;*

*3. ПЗ – план застройки;*

*4. ТК – требования компетенции;*

*5. МКИ – мучные кулинарные изделия*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Выпечка осетинских пирогов» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

В случае если конкурсанту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1. Если заказ продуктов превышает максимальные значения, указанные в списке продуктов, то баллы за данный аспект вычитаются.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее конкурсантам даётся время для корректировки технологических карт и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается за 1 день до начала соревнований (С-1). Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с конкурсантами на конкурсной площадке находится технический эксперт. Цель тестового модуля:ознакомление конкурсантов с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования. Описание: конкурсанту предоставляются продукты для выполнения тестового модуля: пирог из картофеля, свежего сыра (картофджын), для того чтобы протестировать оборудование. Пирог, приготовленный конкурсантом во время тестового модуля, эксперты не оценивают. Если конкурсанту не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.

 Конкурсанты конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала чемпионата. Кому направлять заявку на продукты необходимо узнать у организаторов. В случае, если конкурсант не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором чемпионата.

В течение всех конкурсных дней:

- в холодильных шкафах должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

- полуфабрикаты должны быть упакованы, тарированы и промаркированы

- не должно быть чрезмерного расходования продуктов

- ванны моечные и рабочие поверхности производственных столов не должны быть загромождены

- конкурсант должен быть чистым, опрятным, ухоженным и иметь презентабельный вид. Он должен мыть руки перед началом работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

- конкурсант должен работать чисто, аккуратно и эффективно

- конкурсант должен работать, соблюдая требования по охране труда и технике безопасности, используя средства индивидуальной защиты.

Температура подачи, выход пирогов, внешний вид определяется у всех выпеченных идентичных осетинских пирогов. Идентичность внешнего вида пирогов сравнивается с фотографией, представленной в портфолио конкурсанта. Соответствие технологии приготовления пирогов определяется по портфолио.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если конкурсант конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой конкурсант может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием на 5 минут, более 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных, полусдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после остывания пирогов).

Если конкурсант закончил модуль раньше указанного времени, то он может подавать пироги, но не ранее 5 минут до подачи и приступать к выполнению следующего модуля.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 6 | 23 |
|
|

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

*Таблица №2*

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | **Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |
| **Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** | **Д** | **Е** | **Ж** | **З** |  |
| **1** | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **2** | 1 | 3 |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **3** | 4.3 | 3 |  |  |  |  |  |  | 7,3 |
| **4** | 0,8 | 3 |  |  |  |  |  |  | 3,8 |
| **5** | 0 | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 1.5 |
| **6** | 0 | 3,3 |  |  |  |  |  |  | 3,3 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 12,1 | 13,8 |  |  |  |  |  |  | 23,9 |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

*Таблица №3*

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | **Организация работы** | В данном критерии оцениваются соответствие санитарной одежды и обуви, соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды, соблюдение лимита времени, остатки теста, разделение пищевых и непищевых отходов, снятие пробы, формовка изделий, соблюдение санитарно- гигиенических правил, вредные привычки, портфолио, соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов, механическая кулинарная обработка продуктов, организация рабочего места, организация рабочего процесса, профессиональные навыки работы с тестом, соблюдение чистоты рабочего места, навыки работы на оборудовании, рациональное использование сырья и полуфабрикатов, добор продуктов с общего стола, соблюдение требований по охране труда и технике безопасности |
| **Б** | **Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и** **луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын)** | В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 2,5 ч.

Количество конкурсных дней: 1 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 2 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 46,1.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. *Организация работы (инвариантная часть)***

**Время на выполнение модуля 1 час.** Каждый день (Д1, Д2, Д3) отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места

- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 3 соревновательных дня - 1 час.

 **Задания:** В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,

- проверить исправность и работу оборудования,

- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,

- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,

- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,

- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Каждый день (Д1, Д2, Д3) эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

**Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) (*инвариантная часть)***

***Время на выполнение модуля*** **– 2,5 часа.**

**Задания:** Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт.

- с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ) в количестве 2 шт.

- с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**За 2,5 часа конкурсант соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить фарши;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,

- с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

Конкурсант при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. Все Конкурсанты обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".

****

Под логотипом - фамилия и имя конкурсанта.

На рукаве слева выше локтя - логотип учебного заведения.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Длинные белые брюки, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку белого цвета (допускаются одноразовые), фартук длинный белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк черного цвета, защитной обуви на плоской подошве, кителя длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".

****

Под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Головной убор (допускается одноразовый) белого цвета. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Ящик с инструментами конкурсанта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» - определенный:

- топорик для рубки мяса;

- нож;

- ножницы;

- приспособление для удаления сердцевины яблок;

- приспособления и инвентарь для отделки теста;

- скалка;

- пульверизатор;

- скальпель;

- нож-экономка.

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками. Конкурсантам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Все пищевые ингредиенты, не указанные в заявке.

3. Приложения

Приложение №1 Описание компетенции

Приложение №2 Инструкция по заполнению матрицы компетенции

Приложение №3 Матрица конкурсного задания

Приложение №4 Инструкция по охране труда

Приложение № 5 Список продуктов основная РЧ 2024