КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

Кемеровская область (Кузбасс)

Отборочный чемпионат

2023 г.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc126658286)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc126658287)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ» 3](#_Toc126658288)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 7](#_Toc126658289)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 9](#_Toc126658291)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 9](#_Toc126658292)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания 10](#_Toc126658293)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 15](#_Toc126658294)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 15](#_Toc126658295)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 15](#_Toc126658296)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. КЗ – конкурсное задание;*

*2. ИЛ – инфраструктурный лист;*

*3. ПЗ – план застройки;*

*4. ТК – требования компетенции;*

*5. МКИ – мучные кондитерские изделия*

**Списки сырья просим предоставить до 13.03.**

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХКОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Хлебопечение»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.

## 1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | 2 |
| Специалист должен знать и понимать:   * Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания * Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции * Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке * Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции * Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства |
| Специалист должен уметь:   * Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции * Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах * Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения * Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции |
| 2 | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | 14 |
| Специалист должен знать и понимать:   * Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания * Способы организации питания, в том числе диетического * Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов * Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации * Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям * Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты |
| Специалист должен уметь:   * Применять приемы смешанной закваски * Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий |
| 3 | Формовка хлебобулочных изделий | 35 |
| Специалист должен знать и понимать:   * Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания * Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции * Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке * Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции * Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции * Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса |
| Специалист должен уметь:   * Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе * Применять различные способы замесов * Определять дефекты теста * Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции * Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе |
| 4 | Выпечка хлебобулочных изделий | 46 |
| Специалист должен знать и понимать:   * Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий * Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба * Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий * Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения |
| Специалист должен уметь:   * Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания * Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке * Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции * Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции * Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| 5 | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | 3 |
| Специалист должен знать и понимать:   * Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания * Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента * Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции * Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке * Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции * Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции |
| Специалист должен уметь:   * Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения * Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу * Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления * Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства * Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции * Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию * Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 16 лет и старше (студенты).

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 3 часа.

Инвариантная часть:9 часов (1 день – 3 часа);

Инвариативная часть: Модуль А- в течении всего рабочего времени;

Вариативная часть: Модуль Е - 1,5 часа;

Модуль З -1,5 часа;

Количество конкурсных дней: 1 день;

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

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания.

Участник самостоятельно планирует время выполнения модулей в течении всего конкурсного времени, однако участнику необходимо учитывать крайний срок сдачи изделий по модулю.

Участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 3 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) –1 модуль, и вариативную часть–2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)

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

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, организация рабочего места во время выполнения конкурсного задания. (Чистота рабочего места, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда)

.

**Модуль Е. *Национальные изделия(вариативная часть)* Шаньга по- Сибирски**

**Время подачи:**

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

**Требования:**

Улучшители не допускаются;

**Шаньга по - Сибирски:**

- Форма круглая;

**Вес, количество, форма:**

* 3 штуки по 0,250 кг. после выпечки;

**Модуль З. *Мучные кондитерские изделия(вариативная часть)***

Участник изготавливает пять подарочных наборов, каждый из которых, должен состоять как минимум из трех видов печенья;

**Время подачи:**

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

* каждый набор подается в упаковке который участник приносит с собой перед началом конкурса;
* один из видов печенья должен быть со вкусом шоколада;
* один из видов печенья должен быть отсадным;

**Вес, количество, форма:**

* 5 наборов печенья, каждый из которых, должен состоять как минимум из 3-х видов печенья. Вес каждого из наборов не должен превышать 0,30кг. без упаковки.

## 2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[2]](#footnote-2)*

Все Конкурсанты обязаны носить белый пекарский китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарского кителя и головного убора. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Ящик с инструментами участника по компетенции «Хлебопечение» - неопределенный. Участник может принести все инструменты, кроме тех, что заявлены в инфраструктурном листе, однако участнику разрешено использовать свою скалку и поварские ножи для выполнения задания, если он принес эти инструменты.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующее сырье:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые производственные и сухие закваски запрещены;
* Разрешены **два** ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке ящика с инструментами (если они отсутствуют в списке сырья на чемпионатное мероприятие).

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками. Участникам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Готовые полуфабрикаты (за исключением тех, что прописаны в

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)