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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Выпечка осетинских пирогов»

г. Ардон 2023

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

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

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc124422965)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc124422966)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ» 3](#_Toc124422967)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 8](#_Toc124422968)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 8](#_Toc124422969)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 10](#_Toc124422970)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel) 10](#_Toc124422969)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 16](#_Toc124422970)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 23](#_Toc124422971)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 24](#_Toc124422972)

[2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке……………………………24](#_Toc124422972)

[3. Приложения 25](#_Toc124422973)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. КЗ – конкурсное задание;*

*2. ТК – требования компетенции;*

*3. 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.

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

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | 12 |
| Специалист должен знать и понимать:  - *Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними*  *-* *Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*  *-* *Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания*  *-* *Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания* |
| Специалист должен уметь:  *-* *Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов*  *-* *Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования*  *-* *Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления* |
| 2 | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | 18 |
| 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 |
| 3 | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | 26 |
| 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 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 |
| 4 | Формовка хлебобулочных изделий | 12 |
| 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 |
| 5 | Выпечка хлебобулочных изделий | 9 |
| Специалист должен знать и понимать:  - 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 |
| Специалист должен уметь:  - Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий  - Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  - Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий |
| 6 | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | 23 |
| 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 кулинарной 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 |

## 1.3. 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** | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| **2** | 3 | 3 | 1 | 4 | 1 | 1 | 2 | 3 | 18 |
| **3** | 12,9 | 3 | 1 | 2,6 | 1 | 1 | 1,5 | 3 | 26 |
| **4** | 2,4 | 3 | 1,6 | 0 | 1 | 1 | 0 | 3 | 12 |
| **5** | 0 | 1,5 | 0,5 | 3 | 0,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 | 9 |
| **6** | 2 | 3,3 | 2 | 5,6 | 2,9 | 1,1 | 2,8 | 3,3 | 23 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 32,3 | 13,8 | 6,1 | 15,2 | 6,4 | 4,6 | 7,8 | 13,8 | **100** |

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 грецким орехом (кабускаджын), 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 |
| **В** | **Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)** | В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, общий вид и качество выпечки, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость углов пирога начинкой |
| **Г** | **Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын»** | В данном критерии оцениваются соответствие рецептуры заданию, вид пирога, вес готового изделия по заданию, внешний вид с начинкой, вкус и аромат, структура изделия, сложность отделки внешнего вида |
| **Д** | **Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста** | 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 |
| **Е** | **Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста** | 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 |
| **Ж** | **Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»** | В данном критерии оцениваются соответствие рецептуры заданию, вид пирога, вес готового изделия по заданию, внешний вид с начинкой, вкус и аромат, структура изделия, сложность отделки внешнего вида |
| **З** | **Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын)** | 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**

Возрастной ценз: 16–22 года.

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): от 10 часов 10 минут до 16,5 часов.

Количество конкурсных дней: 3 дня

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. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

**1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)**

Конкурсное задание состоит из 8 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) - 5 модулей, и вариативную часть - 3 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

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

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

*Таблица №4*

**Матрица конкурсного задания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенная трудовая функция | Трудовая функция | Нормативный документ/ЗУН | Модуль | Константа/вариатив | ИЛ | КО |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 12 |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара | ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.011; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 18 |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Составление рецептуры хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 26 |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Формовка хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 12 |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Формовка хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Выпечка хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 9 |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Выпечка хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль А. Организация работы | Константа | Все разделы ИЛ | 23 |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и грецким орехом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль В.  Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Г. Сдобные изделия c 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» | Константа |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста | Константа |
| Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | Презентация и продажа хлебобулочных изделий | ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста | Вариатив | Все разделы ИЛ |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» | Вариатив |
| ПС: 33.014; ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь | Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) | Вариатив |

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания **(Приложение № 1)**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

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

***Время на выполнение модуля*** *- 1 час (каждый день по 20 минут)*

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

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.

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 участниками 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.

**Портфолио участника**

В первый конкурсный день во время подготовки рабочего места участники предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах, которое содержит:

* Титульную страницу;
* Информацию об участнике;
* В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, их вес.
* Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки и массы начинки;
* Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами так, чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
* Фотографии всех видов мучных кулинарных изделий (МКИ) (обязательно цветная);

Оформление портфолио на выбор участника.

**Презентация**

В конце каждого дня участники должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе. Из каждого модуля должно быть представлено от 1 до 3 изделий.

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

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

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

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

- с капустой и грецким орехом(20-35% на пирог) (кабускаджын) в количестве 2 шт.

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

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

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 участник 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 грецким орехом(кабускаджын) 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.

**Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) *(инвариантная часть)***

***Время на выполнение модуля* – 2 часа**

**Задания:** Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1800г, масса каждого пирога 600г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

- для презентации на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

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

**За 2 часа участник соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто опарным способом;
* подготовить фарш;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт. подаются через 2 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 2 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 6 шт., задание считается не выполненным.

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

**Модуль Г. Пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками** **и заварным кремом «Фæткъуыджын» *(инвариантная часть)***

***Время на выполнение модуля* – 3,5 часа**

**Задания:** Участнику необходимо приготовить из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских:

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким (начинка 700-1000 г на пирог) «Када» в количестве 2 шт.

- пирог открытый с яблоками и заварным кремом (50-70% крема от массы яблок) «Фæткъуыджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1900г.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

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

**За 3,5 часа участник соревнований должен:**

* приготовить сдобное тесто;
* подготовить фарши;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт. подается через 2,5 часа после старта модуля,

- пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фæткъуыджын» в количестве 2 шт. подается через 1 час после первой 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 подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3,5 часов, т.е. при второй 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.

**Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста *(инвариантная часть)***

***Время на выполнение модуля – 1,5 часа***

**Задания:** Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» (40-60% мяса говядины заменяется на сердце говяжье) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1050г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке

- для презентации на 1тарелке

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

**За 1,5 часа участник соревнований должен:**

* приготовить пресное тесто;
* подготовить фарш (40-60% мяса говядины заменяется на сердце говяжье, все пропускается через мясорубку);
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1,5 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

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

**Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста *(вариативная часть)***

***Время на выполнение модуля* – 1 час**

**Задания:** Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом пирог осетинский с мясом «Фыдджын»в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке

- для презентации на 1тарелке

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

**За 1 час участник соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить фарш (мясо рубится с помощью топорика);
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

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

**Модуль Ж. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» *(вариативная часть)***

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

**Задания:** Участнику необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1700г.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке

- для презентации на 1тарелке

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

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

* приготовить полусдобное тесто;
* вишню специально подготовить для выпечки;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

Пирог с вишней «Балджын» в количестве 2 шт. подается через 2,5 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 2,5 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

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

**Модуль З. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем, свежим сыром (картофджын) *(вариативная часть)***

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

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

- со свежим сыром и зеленым луком (35-50% на пирог) (хъæдындзджын) в количестве 2 шт.

- с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт.

- с картофелем, свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

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 участник соревнований должен:**

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

- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын**)** в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,

- пирог с листьями свеклы, свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- пирог с картофелем, свежим сыром (картофджын) 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

Участник 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 участника.

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 участника 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. Участникам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Все пищевые ингредиенты, не указанные в заявке.

3. Приложения

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

Приложение № 5 Список продуктов

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)