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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ ЮНИОРЫ»

г. Хабаровск, 2023 г.

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](#_Toc126658286)

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

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

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

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 7](#_Toc126658290)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 9](#_Toc126658291)

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

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 9](#_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)

[3. Приложения 16](#_Toc126658297)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. КЗ – конкурсное задание;*

*2. ИЛ – инфраструктурный лист;*

*3. ПЗ – план застройки;*

*4. ТК – требования компетенции;*

*5. МКИ – мучные кондитерские изделия*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Хлебопечение юниоры» 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 «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ ЮНИОРЫ»

*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 |

## 1.3. 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** | **Г** | **З** |  |
| **1** | 2,1 | 0,9 | 0 | 0 | **3,0** |
| **2** | 11,8 | 0 | 1 | 0 | **12,8** |
| **3** | 8,4 | 4 | 9,7 | 2 | **24,1** |
| **4** | 0 | 9 | 14,9 | 5,2 | **29,1** |
| **5** | 2,8 | 0 | 0 | 0 | **2,8** |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | **25,1** | **13,9** | **25,6** | **7,2** | **71,8** |

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 спецодежда и внешний вид на рабочем месте, портфолио, рецептуры, чистота рабочего места, подготовка рабочего места, приготовление теста, формование теста, профессиональное использование оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, техники безопасности |
| **Б** | **Хлеб пшеничный** | В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также вес и количество согласно заданию |
| **Г** | **Сдобные изделия** | В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, вкус и качество начинок, а также вес и количество согласно заданию |
| **3** | **Мучные кондитерские изделия** | В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, вид в изломе, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 14 лет и старше (школьники).

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 8 часов.

1 день (Д1) – 4 часа;

2 день (Д2) – 4 часа;

Количество конкурсных дней: 2 дня;

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.

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

Конкурсантам 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 4 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 71,80.

*Таблица №4*

**Матрица конкурсного задания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенная трудовая функция | Трудовая функция | Нормативный документ/ЗУН | Модуль | Константа/вариатив | ИЛ | КО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

<https://disk.yandex.ru/d/OaN1ObkZ2QbNJg>

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

**Модуль А. *Организация работы***

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация в последний день чемпионата.

**Портфолио Конкурсанта**

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

* Титульную страницу;
* Информацию о Конкурсанте;
* Описание ингредиентов, которые Конкурсант привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
* Рецептуры заквасок и технологию их приготовления;
* Рецептуры на все изделия, изготавливаемые Конкурсантом, с массовой долей % от общей массы муки, а также производственные рецептуры на все изделия, включая производственные рецептуры начинок;
* 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 изделий;

Оформление портфолио на выбор Конкурсанта.

**Заключительная презентация**

К концу последнего дня Конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Во время подготовки рабочего места во второй день, Конкурсант выбирает изделия для выкладки и сохраняет их до момента финальной презентации.

Конкурсанту будет предоставлено 10 минут (не входящих в основное конкурсное время) после окончания рабочего времени в день Д2, для выполнения выкладки готовых изделий. Допускается использование небольшого количества элементов, применяемых для оформления витрин.

Из каждого модуля должно быть представлено от 1 до 3 изделий.

**Модуль Б. *Хлеб пшеничный***

Конкурсант должен произвести выпечкупшеничного хлеба. Никаких дополнительных вкусов не должно быть;

**Время подачи:**

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

* Улучшители не допускаются;
* Способ приготовления – на выбор конкурсанта;
* Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено;

**Вес, количество, форма:**

* 2 шт. по 0,500 кг. готового изделия – овальная форма с одним продольным надрезом, таким образом, чтобы при выпечке открылся «гребешок»;



*Пример выполнения формы*

* 2 шт. по 0,500 кг. готового изделия – подовый (круглая форма), надрезы на выбор Конкурсанта;

**Модуль Г. *Сдобные изделия***

Конкурсант производит выпечку плетеных изделий, бриоши, пирожков с начинками, различной формы изделий.

**Время подачи:**

До конца рабочего времени первого конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

* На 1 кг. пшеничной муки должно быть минимум 0,150 кг. сливочного масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта;
* Не допускается использование слоёное тесто;

**Плетеные изделия**

Каждый конкурсант изготавливает один вид плетеных изделий;

Вид плетения и схема к нему будут объявлены конкурсанту в день Д-1;

**Вес, количество, форма:**

* 2 штуки по 0,400 кг. готового изделия – тайная форма;

**Бриошь**

Каждый конкурсант изготавливает один вид бриошей;

**Требования:**

* Выпечка в конвекционной печи;
* Допускается покрытие нейтральным гелем и другие украшения после выпечки;

**Вес, количество, форма:**

* 10 штук по 0,080 кг. готового изделия – бриошь с начинкой после выпечки;

**Пирожки**

Каждый конкурсант изготавливает два вида пирожков;

**Вес, количество, форма:**

* 10 штук по 0,060-0,070 кг. после выпечки; начинка из ягод, определенных в Д-1, форма на выбор конкурсанта;
* 10 штук по 0,060-0,070 кг. после выпечки; Пирожок с тайной начинкой. Форма «лодочка». Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении начинки. Начинка должна быть внесена до выпечки. Начинка будет объявлена конкурсанту в день Д-1; Заказ дополнительного сырья для модуля Г должен быть сделан до 16.00 Д-1.

**Модуль З. *Мучные кондитерские изделия***

Участник изготавливает три подарочных набора, каждый из которых, должен состоять как минимум из трех видов печенья;

**Время подачи:**

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

* каждый набор подается в упаковке, которую 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:**

* 3 набора печенья, каждый из которых, должен состоять как минимум из 3-х видов печенья. Вес каждого из наборов не должен превышать 0,50 кг. 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.

Допускается помощь волонтёра на площадке для мытья тестомеса, строго по запросу Конкурсанта. При этом ответственность за чистоту тестомеса несёт конкурсант.

Заказ сырья производится путем направления заполненной заявки (Приложение 6) по адресу [kostenko\_htet@mail.ru](mailto:kostenko_htet@mail.ru) не позднее 22 июня 2023 г.   
с указанием темы письма строго «*РЕГИОН*\_заказ сырья\_юниоры», заявки с иной темой письма рассматриваться не будут.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

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

Конкурсантам разрешено приносить на конкурс следующее сырье:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* Натуральные закваски, выращенные конкурсантом самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые производственные (коммерческие или приобретенные) и сухие закваски запрещены;
* Разрешены четыре ингредиента по выбору Конкурсанта, они должны быть предоставлены при проверке в подготовительный день (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. Конкурсантам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Готовые полуфабрикаты (за исключением тех, что прописаны в п. 2.1. конкурсного задания).

3. Приложения

[Приложение №1](https://disk.yandex.ru/i/CB48nenIpeJLDA) Матрица конкурсного задания

[Приложение №2](https://disk.yandex.ru/i/HiE4ARoPBsTdoQ) Инфраструктурный лист

[Приложение №3](https://disk.yandex.ru/i/HXJbyosl4BQb9Q) Критерии оценки

[Приложение №4](https://disk.yandex.ru/i/JkQ-L8J2A-LLSw) План застройки

[Приложение №5](https://disk.yandex.ru/i/CFndB_QJD8057A) Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Хлебопечение».

[Приложение №6](https://disk.yandex.ru/i/YUNQZIL9IHbnsQ) Бланк заказа сырья

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)