



**Конкурсное задание II регионального индустриального
чемпионата по профессиональному мастерству среди
преподавателей
и мастеров производственного обучения профессиональных
образовательных организаций Белгородской области по
компетенции Хлебопечение**

Белгород, 2024

Конкурсное задание разработано совместно с предприятием партнером I регионального индустриального чемпионата экспертов — ЗАО "ОВЕРО" 308000, Белгородская область, г. Белгород, пр-т Славы, д. 47
 Руководитель — Садовникова Елена Ивановна и экспертным сообществом Белгородской области, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

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.

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	

	<p><i>сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i> -<i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</i> -<i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</i> -<i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</i> -<i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</i> 	
	<p><i>Специалист должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</i> -<i>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</i> -<i>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</i> -<i>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</i> 	
2	<p><i>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</i></p> <p><i>Специалист должен знать и понимать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i> -<i>Способы организации питания, в том числе диетического</i> -<i>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции</i> 	14

	<p><i>разнообразного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<p>Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	35

	<p>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>-Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>-Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</p>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>-Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>-Применять различные способы замесов</p> <p>-Определять дефекты теста</p> <p>-Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>-Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p>	
4	<p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>-Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>-Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>-Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>-Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <p>-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы</p>	46

	<p><i>производства хлебобулочной продукции</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции -Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции 	
5	<p>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	3

	<p><i>хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</i></p> <p><i>-Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</i></p> <p><i>-Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</i></p> <p><i>-Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</i></p> <p><i>-Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</i></p>	
--	--	--

Описание задания

Чемпионат состоит из двух конкурсных дней:

1 день: подготовительный 09 декабря 2024 года. В формате ВКС состоится ознакомление с заданием, техникой безопасности и режимом работы площадки, участник предоставляет портфолио в электронном виде в подготовительный день чемпионата с краткой информацией о своей деятельности (не более 5 страниц) в формате ПДФ на адрес электронной почты главного эксперта mishindolpin@yandex.ru

2 день: выполнение 2 модулей конкурсного задания 10 декабря 2024 года

Модуль 1: Изготовление пирогов Киш

- соблюдая требования техники безопасности, санитарии и гигиены до конца рабочего времени предоставить для оценки изделия;
- время выполнения 1 час 20 минут;
- по предоставленной предприятием партнером технологической карте приготовить 10 шт изделий пирог Киш;
- масса изделия должна составлять 180 гр;
- обязательно применение песочного теста;
- выпечка произведена в конвекционной печи;
- начинка будет известна в подготовительный день.

Модуль 2: Техника плетения сдобных булочных изделий

Методом жеребьевки будет выбрано 2 техники плетения сдобных булочных изделий.

- техники плетения будут предоставлены в подготовительный день;
- участник изготавливает 1 шт - «Х» техника плетения; 1 шт - «Х» техника плетения;
- масса тестовой заготовки 0,500 кг;
- участник должен будет самостоятельно рассчитать массу жгута и произвести разделку теста на куски, формовку жгутов, тесто предоставляется;
- время выполнения 20 минут.
- до окончания рабочего времени участник предоставляет для оценки 2 техники плетения, тестовые заготовки.