ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум
промышленности и сферы
услуг»
Миненкова В.А,

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

Белгородской области

регион проведения

2025 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

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Хлебопечение» 3
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 7
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 7
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 8
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 9
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 9
Модуль А. Организация работы 9
Модуль Б. Сдобные изделия 11
Модуль В. Бейгл 14
Модуль Г. Слоенные изделия 15
Модуль Д. Дрожжевой кекс 16
Модуль Е. Национальные изделия 17
Модуль Ж. Пшеничный хлеб 17
Модуль З. Чиабатта 19
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 20

2.1. Личный инструмент конкурсанта 21
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 22
3. Приложения 23

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» 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»

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий 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;*	5,7

	— *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;* — *Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;* — *Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;* — *Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию.*	
	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	10,40
	Специалист должен знать и понимать: — *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	21,60
	Специалист должен знать и понимать: — *Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;* — *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	48,30
	Специалист должен знать и понимать: — *Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;* — *Специфику 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;* — *Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.*	
5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий	14,00
	Специалист должен знать и понимать: — *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;*	

	— *Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;* — *Специфику 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;* — *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.*	

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
		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	1	3,50	0,20	0,00	1,20	0,00	0,50	0,30	0,00	0,00	5,7
	2	10,20	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,4
	3	1,80	4,70	2,00	5,00	0,50	1,50	3,60	1,00	1,50	21,6
	4	0,00	12,70	3,50	8,70	3,20	3,10	14,00	3,10	0,00	48,3
	5	5,00	0,30	0,10	0,80	1,00	0,00	2,00	0,80	4,00	14,0
Итого баллов за критерий/ модуль		20,5	17,9	5,8	15,7	4,7	5,1	19,9	4,9	5,5	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**	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте, подготовка рабочего места, приготовление теста, формование теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил, портфолио, рецептуры, остатки сырья и полуфабрикатов
Б	**Сдобные изделия**	Вес изделий, техника плетения, качество жгутов, цвет, внешний вид, мякиш
В	**Бейглы**	Вес изделия, отделка, идентичность, товарный внешний вид, вкус и аромат, структура мякиша, структура корки
Г	**Слоенные изделия**	Вес изделий, идентичность, цвет корочки круассанов, объем изделий, вкус и аромат, соотношение начинки и теста
Д	**Кексы дрожжевые**	Вес изделий, товарный внешний вид, структура в разрезе, оригинальность и сложность отделки

Е	**Национальные изделия**	Количество, вес, соответствие заданию, внешний вид, цвет выпечки, вкус и аромат
Ж	**Хлеб пшеничный**	Количество, вес, правильность формования, надрез, цвет выпечки, состояние мякиша, объем хлеба, товарный внешний вид
З	**Чиаббата**	Вес, правильность формования, качество выпечки и цвет корки, товарный внешний вид, вкус и аромат
И	**Декоративное изделие**	Размер, количество используемых техник, аккуратность сборки, детали, цветовая гамма, эффект, впечетление

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[1]: 15 часов

Количество конкурсных дней: 3 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.

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. Волонтеры присутствуют на конкурсной площадке только для мытья тестомесильных машин и делают это только по запросу конкурсанта, при этом чистота тестомесильной машины является ответственностью конкурсанта.

[1] *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.*

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 9 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

Модуль А. Организация работы (инвариант)

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

Портфолио конкурсанта

В Д1 во время подготовки рабочего места конкурсанты передают в руки экспертам портфолио в 4-х экземплярах, одно из портфолио конкурсанта эксперт возвращает участнику для работы на площадке.

Портфолио должно содержать:

– Титульную страницу;

– Информацию о конкурсанте;

– Описание ингредиентов, которые конкурсант привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;

– Рецептуры разводочного цикла заквасок и технологии их приготовления (если конкурсант использует закваску/закваски);

– Производственные рецептуры на все изделия, изготавливаемые конкурсантом, содержащие информацию о массовой доле сырья от общей массы муки в процентах и в килограммах (вариант рецептуры приведен в таблице 1);

– Рецептуры предварительных выброженных полуфабрикатов (закваски, опары), приводятся относительно массы муки в рецептуре изделия в процентах и килограммах (вариант рецептуры приведен в таблице 1);

– 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.

Таблица 1 – Вариант рецептуры на изделие

№ п/п	Наименование сырья	%	Производственная рецептура, кг
	Закваска пшеничная:		
1	Мука пшеничная в/с	4,0	
2	Вода 30^0 С	4,0	
3	Закваска (гидратация 100%)	2,0	
	Итого:	10,0	*Выход п/ф*
	Тесто:		
1	Мука пшеничная в/с	95,0	
2	Дрожжи прессованные	1,0	
3	Закваска	10,0	
4	Вода 30^0 С	65,0	
5	Соль	1,8	
	Итого:	177,8	*Выход п/ф*

Примечание: в приведенном примере общее количество муки составляет 100 %, т.к. 95 % муки вносится на стадии замеса теста, а 5 % муки поступает в тесто с закваской. Гидратация теста составляет 70%, т.к. 65% воды вносится на стадии замеса теста, а 5 % воды поступает в тесто с закваской (потому что питательная смесь содержит 1 часть муки и 1 часть воды)

Заказ сырья

Заказ сырья должен быть предоставлен участником не позднее *00.00 (по Московскому времени) 15 февраля 2025 года.*

Заказ сырья осуществляется по электронной почте mishindolpin@yandex.ru

Заключительная презентация

В конце последнего дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Время на выкладку, способ выкладки, хранение изделий в конкурсные дни, определяется по решению Главного эксперта, в зависимости от возможностей и условий площадки проведения.

К концу рабочего времени ДЗ, конкурсанту предоставляют все выпеченные им изделия (кроме изделий, которые были необходимы для оценки экспертам), которые он выбирает для выкладки финальной презентации.

Допускается использование **небольшого** количества элементов, применяемых для оформления витрин.

На финальной презентации должно быть представлено от 1 до 3 видов каждого изделия.

Модуль Б. Сдобные изделия (вариатив)

Конкурсант производит выпечку сдобных изделий различной формы, массы и с разной начинкой.

Время подачи:

До конца рабочего времени первого конкурсного дня;

Требования к модулю:

– На 1 кг. пшеничной муки должно быть минимум 0,250 кг. сливочного масла;

– Если количество масла не соответствует заданию, то оценка производится только по измеряемым аспектам;

– Не допускается использование слоёного теста;

– Допускается изготавливать плетеные изделия и сдобную выпечку из разного теста;

– Разрешается использовать натуральный ароматизатор в натуральной форме (например: фруктовый или ягодный сок, цедра фруктов).

Плетеные изделия

Каждый конкурсант изготавливает один вид плетеных сдобных изделий.

Вес, количество, форма:

– 2 штуки по 0,4 кг готового изделия, тайная форма (будет предоставлена участникам в Д-1, выбранная случайным образом из предложенных в Приложении 5).

Требования к плетеным изделиям:

– Обязательная операция отделка перед выпечкой яичной смазкой;

– Не допускается отделка до выпечки (кроме яичной смазки);

– Не допускается отделка после выпечки.

Сдобная выпечка

Каждый конкурсант изготавливает два вида сдобной выпечки.

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,1 кг готового изделия, форма выполнения представлена на – рисунке 1, обязательное использование кондитерской крошки (штрейзеля), для оформления, другое оформление недопустимо. Начинка для изделия изготавливается из тайного ингредиента. Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении начинки. Основной ингредиент для тайной начинки должен быть традиционным или актуальным, или легкодоступным для региона. Основной ингредиент для тайной начинки будет объявлен в Д-2;

– 4 штуки по 0,25 кг. готового изделия – рулет с маком **свободной** формы, выпеченной в форме, вид и размер формы для выпечки на выбор конкурсанта, отделка после выпечки не допускаются (возможные виды рулетов приведены на рисунке 2). Мак может являться не единственным ингредиентом, но основным при изготовлении, обуславливающим вкус начинки;



Рисунок 1 – Образец выполнения сдобного изделия



Рисунок 2 – Возможные виды рулетом с маком

Модуль В. Бейгл (инвариант)

Конкурсант должен произвести выпечку изделия – бейгл.

Бейгл — похож на бублик по способу изготовления и выпечке. Однако бейгл является изделием, в которое после выпечки вносится, как правило, гастрономическая начинка. Ориентировочный диаметр изделия 10-15 см, изделие круглой формы с небольшим отверстием в центре. Бейгл имеет достаточно плотную жевательную текстуру.

Время подачи:

До конца рабочего времени первого конкурсного дня;

Требования к модулю:

– Обязательный ингредиент – один вид натурального овощного красителя, который должен быть внесен в тесто для его окрашивания;

– Разрезать изделия после выпечки не допускается;

– Внесение начинки на любой стадии приготовления не допускается;

– Отделка запрещена, кроме посыпки из зерен и/или семян или их смеси

Вес, количество, форма:

– 10 штук, вес готового изделия тайный, который будет объявлен в Д-2, пример готового изделия представлен на рисунке 3.



Рисунок 3 – Пример готового бейгла

Модуль Г. Слоенные изделия (вариатив)

Каждый конкурсант изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий: круассан и датская слойка;

Время подачи:

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

Круассаны:

Форма традиционная, цветное тесто использовать запрещено;

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,06-0,07 кг. после выпечки;

Круассаны шоколадные:

Форма традиционная, обязательное использование шоколада и/или какао-продукта при изготовлении круассана. Допускается применять: шоколад и какао-продукты для замеса теста, покрытие глазурью, внесение начинки (до и после выпечки), применение при слоении цветных накладок

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,08 кг. после выпечки;

Датская слойка:

Один вид датской слойки с **тайной** начинкой

Вес, количество, форма:

– 10 штук по 0,1 кг. **после** выпечки, свободной формы. Начинка для изделия изготавливается из тайного ингредиента. Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении начинки. Основной ингредиент для тайной начинки должен быть традиционным или актуальным, или легкодоступным для региона. Основной ингредиент для тайной начинки будет объявлен в Д-2;

Модуль Д. Кекс дрожжевой (инвариант)

Каждый конкурсант изготавливает один вид дрожжевого кекса по рецептуре, приведенной в таблице 2.

Таблица – 2 Рецептура на кекс дрожжевой для выполнения задания

Наименование сырья	**Массовая доля % от массы муки**
Мука пшеничная в/с	100,0
Сахар белый	28,5
Масло сливочное	22,0
Яйцо куриное	20,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	0,6
Изюм	10,0
Вода	25,4-41,6

Время подачи:

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

Требования к модулю:

– Гидратация теста (соотношение воды к муке) может быть скорректировано в зависимости от влагоемкости муки

– Способ тестоведения на выбор конкурсанта

– Обязательная операция – отделка после выпечки

– Оформление на выбор конкурсанта

– Кекс должен быть выпечен в форме

– Разрешено использование любых форм для выпечки

Вес, количество, форма:

– 3 штуки, по 0,3 кг готового изделия

Модуль Е. Национальные изделия Ватрушка с творогом (вариатив)

Время подачи:

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

Наименование изделия:

Ватрушка с творогом

Вес, количество, форма:

- Кол-во штук 10 шт;
- Вес после выпечки 60 гр;

Модуль Ж. Пшеничный хлеб (инвариант)

Конкурсант должен произвести выпечку пшеничного хлеба. Для приготовления пшеничного хлеба используется **только основное** сырье хлебопекарного производства;

Время подачи:

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

Требования к модулю:

- Способ тестоведения – на выбор конкурсанта;
- Разрешено внесение темного солода и/или солодового экстракта;
- Разрешено использовать семена и/или смесь семян в количестве до 5% к массе муки;
- Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено;
- Гидратация теста должна быть не менее 70%, если гидратация меньше, то оценка производится только по измеряемым аспектам;
- Если в рецептуре присутствует сырье кроме разрешенного, то оценка производится только по измеряемым аспектам;

Вес, количество, форма:

- 2 шт. по 0,600 кг. готового изделия – овальная форма с одним продольным надрезом (Тартин), таким образом, чтобы при выпечке открылся «гребешок». Хлеб должен быть выполнен в стиле «Ремесленный хлеб»,

«Рустикальный хлеб» (корка хрустящая и ароматная, мякиш влажный и ароматный, с «ячеистой» структурой, с множеством характерных крупных пор разного размера, с полупрозрачными стенками пор). Правильный вид в разрезе приведен на рисунке 4.

– 2 шт. по 0,500 кг. готового изделия – круглой формы
– 2 шт. по 0,300 кг. готового изделия – свободной формы (кроме овала и круга)



Рисунок 4 – Возможный вид в разрезе для хлеба Тартин и оценивается как изделие выше стандартного

Модуль 3. Чиабатта (инвариант)

Конкурсант должен произвести выпечку разновидности пшеничного хлеба - чиабатта.

Чиаба́тта— итальянский пшеничный хлеб. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякиш с крупной, неравномерно распределённой пористостью.

Время подачи:

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

Требования к модулю:

– Способ тестоведения – на выбор конкурсанта;

– Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено;

Вес, количество, форма:

– 10 шт. **суммарной** массой 0,9-1,0 кг. готовых изделий, **прямоугольной** формы – Хлеб чиабатта. Пример выполнения чиабатты приведен на рисунке 5.



Рисунок 5 – пример выполнения чиабатты

Модуль И. Декоративное изделие (вариатив)

Конкурсант изготавливает декоративную композицию, которая **может** выполнять роль презентационной подставки для изделия, которое конкурсант самостоятельно выбирает и помещает на декоративное изделие во время оформления презентационного стола в последний день соревнований;

Время подачи:

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

Требования к модулю:

– Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции;

– Разрешено использовать все инструменты на усмотрение конкурсанта;

– Готовое изделие по весу и габаритам должно быть подъемным для конкурсанта, а также переносимым с рабочего места до презентационного стола;

– Клеевые пистолеты не допускаются.

Вес, количество, форма:

– Размер работы определяется по ее габаритный размерам: высота – от 40 см, длина – до 30 см, ширина до 30 см.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ[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 или черного цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки, закрывающие щиколотку. Ювелирные украшения запрещены.

[2] *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.*

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

– Вес изделий определяется строго через 2 часа после окончания работы.

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 самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио) – разрешено применять в любых модулях при выполнении задания. Готовые производственные 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).

– Закваску конкурсант имеет право принести в тот день, в который она будет использоваться;

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).

Запрещено использовать улучшители различного способа действия при изготовлении изделий во всех модулях, исключением является натуральная пшеничная клейковина, которую конкурсант заказывает в списке сырья (Приложение № 4).

Запрещено пользоваться рабочими рецептурами, принесенными на площадку, работа конкурсантов осуществляется **строго** по портфолио (смотри пункт Модуль А. Организация работы. Портфолио конкурсанта). Разрешается приносить на площадку только план работы, который сдается вместе с ящиком для инструментов.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания;

Приложение №2 Матрица конкурсного задания;

Приложение №3 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Хлебопечение»;

Приложение №4 Заявка на продукты;

Приложение №5 Варианты возможных плетений;

Канал компетенции «Хлебопечение» в Телеграмм

https://t.me/bakery_47

