



Добро
пожаловать к
профессионалам!

КОМПЕТЕНЦИЯ «Хлебопечение»

Формат участия в соревновании:
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ

Тренер – Степанчук Наталья
Владимировна



Пекарь – это высококвалифицированный специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь производит широкий ассортимент изделий, знает национальные рецептуры и мировые тенденции хлебопечения.

Пекарь замешивает тесто согласно рецептуре, контролирует процессы брожения и выпекания, а также оформление и упаковку готового изделия. Профессиональный пекарь рассчитывает точное количество ингредиентов, в правильном порядке и темпе их смешивает, доводит тесто до требуемой консистенции, формует изделия, определяет сроки приготовления и декорирует готовые изделия.



Добро пожаловать к профессионалам!

Хлебопечение

Информация о компетенции



Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции (ТК) «Хлебопечение» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Пекарь должен знать и 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.*

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение

Информация о компетенции



Пекарь должен знать и 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.
- 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.

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение

Информация о компетенции



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 14 часов
Количество конкурсных дней: 3 дня

Модуль А. Организация работы (инвариантная часть)

- подготовка рабочего места,
- оценка портфолио,
- организация рабочего места,
- финальная презентация в последний день конкурса.

Портфолио конкурсанта - в первый конкурсный день во время подготовки рабочего места конкурсанты предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах

Заключительная презентация - к концу последнего дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль Б. Хлеб пшеничный (инвариантная часть)

Конкурсант должен произвести выпечку пшеничного хлеба.

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

Модуль В. Хлеб обогащенный

Конкурсант должен произвести выпечку обогащенного хлеба.

- Способ приготовления – на выбор конкурсанта;
- Не допускается использование сухофруктов, корнеплодов;
- Допускается использование орехов;
- Обязательно использование зёрен и/или семян не менее 10% от общей массы муки;

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль Г. Сдобные изделия (инвариантная часть).

Конкурсант производит выпечку плетеных изделий и бриоши различной формы.

Плетеные изделия

Каждый конкурсант изготавливает два вида плетеных изделий, тайных форм, окончательный вид изделия и техника плетения выдается конкурсанту в день Д-1

Бриошь

Каждый конкурсант изготавливает три вида бриошей:

- бриошь без начинки свободной формы
- бриошь с начинкой после выпечки
- бриошь с тайной начинкой

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль Д. Слоеные изделия (вариативная часть)

Каждый конкурсант изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий:

- круассан классический,
- круассан шоколадный ,
- датская слойка.

Модуль Е. Национальные изделия (вариативная часть)

- Задание разрабатывается в зависимости от традиций и потребностей работодателей конкретного региона;

Наименование изделия:

Крендель сдобный с обсыпкой;

Форма буквы «В» или цифры 8

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Модуль Ж. Декоративное изделие (вариативная часть)

Конкурсант изготавливает декоративную композицию, которая должна выполнять роль презентационной подставки для изделия, которое конкурсант самостоятельно выбирает и помещает на декоративное изделие во время оформления презентационного стола .

Модуль З. Мучные кондитерские изделия (вариативная часть)

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

- один из видов печенья должен быть с фруктовым вкусом/ароматом;
- один из видов печенья должен быть выемным, декорированным после выпечки;
- запрещено использовать искусственные ароматизаторы и красители

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание состоит из 7 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) и вариативную часть. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

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 учитываются вес и количество согласно заданию
В	Хлеб обогащенный	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию

Добро
пожаловать к
профессионалам!

Хлебопечение



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Описание аспектов

Г	Сдобные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Е	Национальные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Ж	Декоративное изделие	В данном критерии размер, количество используемых техник, аккуратность сборки композиции, детали, цветовая гамма, эффект и впечатление
З	Мучные кондитерские изделия	В данном критерии оцениваются вес комплекта, идентичность, структура и вид в изломе, общий вид комплекта печенья, вкус и аромат

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение

**КОНКУРСНОЕ
ЗАДАНИЕ**

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНИВАНИЯ**

Критерий/Модуль										Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З		
	1	4,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,00
	2	6,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,00
	3	0,0	9,0	1,0	8,0	10,0	2,0	1,0	3,0		34,00
	4	0,0	16,0	3,0	16,0	8,0	1,0	0,0	3,0		47,00
	5	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	2,0	0,0		6,00
Итого баллов за критерий /модуль		12,00	26,00	5,00	24,00	21,00	3,00	3,00	6,00	100,00	



**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Хлебопечение



**НАШИ
ДОСТИЖЕНИЯ**

2021 ГОД:

Рылов Сергей – участник

2022 ГОД:

Рылов Сергей – 3 место

2024 ГОД:

Шакирова Анжела - участник