



Конкурсное задание

Республиканского конкурса профессионального
мастерства WorldSkills Kazakhstan 2025
по компетенции «Пекарское дело»

Разработали:

Главный эксперт: Болсхан Б

Зам.главного эксперта: Балтабекова И. Ж



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

Описание проекта и заданий

Инструкции для участников

Оборудование, аппараты, инструменты и требуемые материалы

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Материалы & оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Схема оценки

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Пекарское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Пекарь — работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных хлебных изделий.

К профессиональным функциям пекаря относятся:

Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Замешивание теста, определение его готовности к выпечке.

Контроль процесса выпечки.

Регулирование движения печного конвейера.

Определение готовности изделия.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Пекари должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить хлебные изделия. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязаны ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы.

Конкурсное задание имеет шесть модулей. Выполняется в течение трех конкурсных дней.

В день С-1 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА И ЗАДАНИЙ

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

У участников есть 14 часов, распределенных на 3 дня для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Основное сырье будет выдаваться за 1 день до начала конкурса. (в одинаковом количестве для всех участников)

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки** на следующий день **допускается**.

4. ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА: Арт изделие должно соответствовать теме «**Казахская народная музыка**»

Тема отражается на модуле «Арт изделие».

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки.

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «**Казахская народная музыка**»

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков.

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий и должно быть представлено Экспертной группе до начала соревнований.

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

- Все компоненты должны быть четко обозначены

Портфолио также должно содержать эскизы и фотографии всех изделий и включать объяснения процессов вдохновения и разработки, и отображаться на презентационном столе в начале смены, в течение которой будет производиться продукт.

5.МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Время выполнения конкурсного задания составляет 14 часов:

День **С1** – 5 часов. (+30 минут на обед)

День **С2** – 5 часов. (+30 минут на обед)

День **С3** – 4 часов. (+30 минут на обед)

Конкурсное задание состоит из 6 модулей:

А – Традиционный багет;

В – Жареные круглые пончики;

С – Канноли;

Д – Слоеные дрожжевые изделия;

Е – Гречневый хлеб;

Ф – Декоративная работа;

Участники должны использовать могут использовать пшеничную закваску для приготовления багета и гречневого хлеба (сухие и готовые закваски запрещены).

Портфолио участника.

В день С-1 до начала конкурсного времени участники предоставляют экспертам портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Описание ингредиентов, которые не включены в инфраструктурный лист (не более 10 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
- Все ингредиенты указать в процентном соотношении от общей массы муки
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами;
- Фотографии и/или изображения всех видов изделий.

С1 – ДЕНЬ 1

МОДУЛЬ А – ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ

5шт готовых изделий по 280 г в традиционном стиле (длина ?? см, пять угловых надрезов)

Длина будет известно в С-1 (за 1 день до начала конкурса)

Закваску можно использовать и привозить с собой участникам в день соревнования.

Должен быть включен в рецепт.

В рецепте не допускается использование улучшителя.

МОДУЛЬ В – ЖАРЕННЫЕ КРУГЛЫЕ ПОНЧИКИ/БОМБОЛОНЕ

Обогащенное тесто с 10% сливочного масла и 10% сахара (по отношению к массе муки)

Круглый пончик/бомболоне жареный, а не запеченный.

10 шт по 100г каждое изделие с начинкой. Изделия должны быть одинакового размера.

Украшения допускаются на усмотрение участника. На украшения не будут выдавать сырье. Каждый участник должен привести с собой ингредиенты на украшения.

Начинка **ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ**. Все необходимые ингредиенты для приготовления пончиков и ванильного заварного крема будет выдаваться на площадке.

Фото для примера



МОДУЛЬ С – КАННОЛИ – (ОБЖАРЕННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТРУБОЧЕК КАННОЛИ)

Приготовить 10 шт с сливочным кремом с тайной начинкой (например, сливочный крем с ягодами или шоколадом, с фруктами)

На площадке будет выдаваться ингредиенты для теста и сливочного крема. Ингредиенты для тайной начинки участник привозит с собой.

Итоговое готовое изделие длиной 10 см. (измеряется от конца теста с каждой стороны)

Фото для примера



С2 – ДЕНЬ 2

МОДУЛЬ D – СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.

Круассаны:

- 10 шт. *90 г после выпечки – классическая форма;

Шоколатин:

- 10 шт. *100 г после выпечки– цветные, классическая форма.
- Начинка шоколадные палочки, начинку внести до выпечки

МОДУЛЬ Е – ГРЕЧНЕВЫЙ ХЛЕБ

80% пшеничной муки в/с /20% гречневой муки, будет использоваться предварительная закваска (принесите с собой), никаких улучшителей хлеба быть не должно использовано.

Необходимо использовать 20% закваски из пшеничной муки (от общей массы муки).

Четыре кольцевых хлеба по 750 г в тестовой заготовке.

Необходимо добавить 10% семена от общей массы муки

Какие семена можно использовать известно за 1 день до конкурса.

будет



Фото для примера

СЗ – ДЕНЬ 3

МОДУЛЬ F – ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

ТЕМА: «Казахская народная музыка»

Общие требования к модулю:

Детали в композиции должны быть преимущественно из бездрожжевого теста, но также должно быть детали из дрожжевого теста. В процентном соотношении 60%*40%.

Готовая композиция по весу должна быть подъемная для участника и эксперта, а также переносимая с рабочего места до презентационного стола.

Размер основания должен быть 30-40 см.

Высота композиции должна быть 70-80 см.

Разрешено использование натуральных и пищевых красителей до и после выпечки деталей.
(В умеренном количестве)

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне.

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

Арт-класс должен простоять в течение 2 часов после его завершения.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ И МАТЕРИАЛЫ.

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист — это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня С-30

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- Пищевые специи;
- Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые производственные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены 10 ингредиентов по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов в день С-1;
- В тулбоксе можно принести все необходимые инструменты на усмотрение участника;

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и объективная). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов

Модуль	Критерии	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая
А	Традиционный багет			15
В	Жареные пончики			15
С	Канноли			15
Д	Слоеные изделия			20
Е	Гречневый хлеб			15
Ф	Декоративная работа			20
Итого:				100