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

**Конкурсное задание**

профессиональной олимпиады

 «Дорога к мастерству»

с элементами соревнований Junior Skills

по компетенции:

**Пекарь**

УТВЕРЖДАЮ: главный эксперт Богушевич Н.В. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Ачинск - 2018**

 **РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСА И ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ**

***1.Содержание задания***

Модуль 1 - Приготовление теста.

Модуль 2 – Разделка и формование теста.

Модуль 3 – Выпекание тестовых заготовок.

Подача готового изделия.

***2.Время выполнения задания***

Время выполнения трех модулей 1 час.

Уборка рабочего места 15 мин.

***3. Возрастные категории***

В соревновании принимают участие обучающиеся в возрасте 14+.

***4. Порядок выполнения задания:***

**Модуль 1 – Приготовление теста**

 1.Размягченный маргарин кладут в емкость для сбивания, добавляют сахар,

яйца, ванилин, соль.

 2. Сбивают миксером в течение 7-10 мин. до получения однородной массы.

3. Муку соединить с содой питьевой (натрий двууглекислый).

 4. В полученную массу всыпают подготовленную муку, замешивают тесто 1-2 мин.

**Требования к качеству теста:**

Тесто должно иметь гладкую поверхность, без комочков и следов непромеса. Цвет - от светло – желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат ванилина.

**Модуль 2 – Разделка и формование теста**

1. Разделочный стол посыпать мукой.

2. Выложить тесто.

3. Скалку посыпать мукой, раскатать тесто скалкой в пласт толщиной 5-7 мм.

4 .Фигурную выемку обмакнуть в муку и сформовать тестовые заготовки различной формы, таким образом, чтобы было как можно меньше обрезков теста.

 5. Сформованные тестовые заготовки железной лопаткой переложить на кондитерский лист на расстоянии друг от друга 1-1,5 см.

 **Примечание:** Тесто при повторном раскатывании становится более плотным и ухудшается качество готового изделия.

 **Модуль 3 – Выпекание тестовых заготовок**

1.Пекарный шкаф включить заранее, чтобы нагрелся до температуры 200 град.

2.В разогретый пекарный шкаф аккуратно поставить лист с тестовыми заготовками.

3.Выпекать при температуре 180-200 град. 5-7 мин. до светло – коричневого цвета.

4. Лист с готовым печеньем вытащить из пекарного шкафа, поставить на металлический стол, чтобы остыл.

 **Подача готового изделия:**

1. Для подачииспользуют белые тарелки.

2. Тарелку накрыть бумажной салфеткой, выложить печенье горкой.

3. Представить экспертам на демонстрационный стол под номером участника.

***5. Особенности выполнения задания***

 При выполнении задания по компетенции «Пекарь» участники конкурса должны учитывать следующие особенности:

- не нарушать технологическую последовательность приготовления теста,

- тесто нельзя долго замешивать,

- в процессе формования тестовых заготовок делать меньше обрезков теста,

- выпечку производят при высокой температуре.

***6. Для приготовления печенья участник должен уметь:***

**-** пользоваться технологической картой,

 – замешивать песочное тесто,

- работать с миксером,

– определять готовность теста,

– производить формование тестовых заготовок,

– производить выпечку изделия,

– определять готовность выпеченного изделия,

- работать с пекарным оборудованием,

- производить подачу готового изделия,

- выполнять требования по безопасности труда и личной гигиены.

***7. Общие требования по охране труда, санитарии и гигиене***

 Участники должны знать и строго выполнять требования по охране труда и правила личной гигиены, правила внутреннего распорядка во время проведения конкурса. На конкурсном участке необходимо наличие аптечки.

 За грубые нарушения требований по охране труда, которые привели к порче оборудования, инструмента, травме или созданию аварийной ситуации, участник отстраняется от дальнейшего участия в конкурсе.

**7.1. Общие требования безопасности**

7.1.1. Пекарь может быть допущен к работе после получения вводного и первичного инструктажа и проверки знаний по охране труда.

7.1.2. Применяемое пекарное и взбивальное оборудование должно быть исправно, оснащено местной вытяжной вентиляцией.

7.1.3. Оборудование должно иметь заземление.

**7.2 Требования личной гигиены и санитарии**

7.2.1. Участник должен иметь опрятный внешний вид.

7.2.2. Иметь полный комплект спецодежды: куртка поварская или халат с рукавом, колпак (можно разовый) или косынка, брюки, сменная обувь на плоской резиновой подошве с зафиксированным задником, полотенце вафельное.

7.2.3. Волосы участников должны быть убраны под колпак, ногти коротко стрижены, без лака. Не допускаются наручные часы и другие ювелирные украшения.

7.2.4. В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

7.2.5. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте.

7.2.6. После посещения туалета хорошо вымыть руки с мылом, затем надеть санитарную одежду.

**7.3. Требования безопасности перед началом работы**

7.3.1. Верхнюю одежду, головной убор, личные вещи оставить в гардеробной.

7.3.2. Надеть колпак (косынку), подобрать волосы.

7.3.3. Надеть брюки, обувь, куртку.

7.3.4. Проверить исправность оборудования.

7.3.5. Убедиться в исправности вентиляции, заземления и других защитных устройств.

7.3.6. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

7.3.7. Хорошо вымыть руки с мылом.

 **7.4. Требования безопасности во время работы**

7.4.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

7.4.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

7.4.4. Пекарь должен во время работы с пекарным оборудование использовать защитные рукавицы.

7.4.5. При работе со взбивальным оборудованием не опускать руки в емкость для сбивания.

 **7.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

7.5.1.При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, доложить о принятых мерах **Эксперту.**

7.5.2. При получении ожога доложить **Эксперту.**

**7.6. Требования безопасности по окончании работы**

7.6.2. Выключить пекарное оборудование.

7.6.1. Прибрать рабочее место.

7.6.3. Вымыть использованный инвентарь.

***8****.* ***Приблизительные критерии оценки***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии, субкритерии** | **Баллы** | **Оценка** |
| 1. | **Приготовление теста** |  |  |
| 1.1 | Соблюдение технологической последовательности |  |  |
| 1.2 | Определение качества готового теста |  |  |
| **2.** | **Разделка и формование теста** |  |  |
| 2.1 | Правильность формования |  |  |
| 2.2 | Порядок на рабочем месте |  |  |
| **3.** | **Выпекание тестовых заготовок** |  |  |
| **3.1** | Соблюдение ТБ при работе с пекарным оборудованием; |  |  |
| **4.** | **Соблюдение правил личной гигиены и санитарии** |  |  |
| 4.1 | Соответствие спецодежды требованиям  |  |  |
| 4.2 | Соблюдение личной гигиены |  |  |
| **6.** | **Подача** |  |  |
| **5.** | **Время** |  |  |
|  | **Итого:** | **100** |  |

 **Примечание:** При равном количестве баллов преимущество отдается участнику, выполнившему задания быстрее.

***9. Оборудование и материалы***

Оборудование и материалы для участников конкурса:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество, г, (шт) |
| 1 | Мука в/с | 182  |
| 2 | Сахар песок | 62 |
| 3 | Маргарин | 92 |
| 4 | Ванилин | 0,1 |
| 5 | Сода питьевая | 1 |
| 6 | Соль | 1 |
| 7 | Яйца | 20 |
| 8 | Миксер | 1 |
| 9 | Емкость для сбивания | 1 |
| 10 | Скалка | 1 |
| 11 | Лист кондитерский | 1 |
| 12 | Лопатка металлическая | 1 |
| 13 | Выемки фигурные | 4 |
| 12 | Защитные рукавицы | 1 |
| 13 | Ложка | 1 |
| 14 | Тарелка белая | 1 |
| 15 | Салфетка бумажная | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  Профессиональная олимпиада «Дорога к мастерству»  с элементами соревнований JuniorSkills-2018 **Компетенция: Пекарь** |

**Оценочная ведомость**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии** | Баллы, Ф. И. О. | 11.101100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Приготовление теста** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение технологической последовательности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Определение качества готового теста |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Разделка и формование теста** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильность формования |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Порядок на рабочем месте |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выпекание тестовых заготовок** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение ТБ при работе с пекарным оборудованием; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соблюдение правил личной гигиены и санитарии** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие спецодежды требованиям  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение личной гигиены |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Подача** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Время** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** | **100** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**СОГЛАСОВАНО:**

Главный эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

 (ФИО) (подпись)

Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

 (ФИО) (подпись)