

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

**Конкурсное задание**

**профессиональной олимпиады**

 **«Дорога к мастерству»**

**с элементами соревнований Junior Skills**

**по компетенции: Пекарь (Для лиц с ОВЗ)**

**Ачинск 2020**

 **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.

Время пребывания на площадке не превышает 1,5 часов.

**3. Возрастные категории**

В соревновании принимают участие обучающиеся в возрасте 14+.

**4. Порядок выполнения задания:**

**Модуль 1 – Приготовление теста**

1. Яйца взбить венчиком, добавить сахар, взбить до однородной массы.
2. В яично - сахарную смесь добавить молоко, хорошо взбить венчиком.
3. Добавить масло растительное, хорошо перемешать.

 4. Соединить муку, какао порошок, ванилин, соль, разрыхлитель, хорошо перемешать.

 5. Постепенно добавлять смесь муки в яично – сахарно - молочную смесь, перемешать венчиком до однородной массы. Замешивать тесто 2-3 мин.

**Требования к качеству теста:**

**Тесто должно имеет текучую консистенцию, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло – коричневого до коричневого, приятный запах и легкий аромат ванилина.**

**Модуль 2 – Разделка и формование теста**

1. Подготовить силиконовые формочки.

2. Формочки поставить на противень.

3.Тесто разложить в 8 формочек на 2/3 объема.

**Модуль 3 – Выпекание тестовых заготовок**

1. Включить заранее печь конвекционную, чтобы нагрелась до температуры 180 град.

2. В разогретую конвекционную печь аккуратно поставить противень с тестовыми заготовками.

3. Выпекать при температуре 180 град. 15-20 мин. до светло – коричневого цвета.

4. Готовность проверить с помощью деревянной палочки.

5. Выпеченные изделия охладить.

 **Подача готового изделия:**

1. Для подачииспользуют белые тарелки.
2. Кексики «Ассорти» освободить от формочек.

3. Выложить кексики на тарелку.

4. Представить экспертам на демонстрационный стол под номером участника.

**Примечание: подачу готового изделия производить в перчатках.**

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! При подаче использование дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря.**

**5. Особенности выполнения задания**

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

- не нарушать технологической последовательность приготовления теста.

- тесто нельзя долго замешивать.

- выпечку производят при умеренной температуре.

**6. Для приготовления кексиков «Ассорти» участник должен уметь:**

**-** пользоваться технологической картой.

 – замешивать тесто.

- работать с венчиком.

– определять готовность теста.

– производить формование тестовых заготовок.

– производить выпечку изделия.

– определять готовность выпеченного изделия.

- работать с пекарным оборудованием.

- производить подачу готового изделия.

- выполнять требования 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 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), 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 допускается 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 гардеробе.

7.3.2. Надеть колпак, подобрать волосы под колпак

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.

**7.5. 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 получения ожога доложить **Эксперту.**

**7.6. Требования безопасности по окончании работы**

7.6.2. Выключить пекарное оборудование.

7.6.1. Убрать рабочее место.

7.6.3. Вымыть использованный инвентарь.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии, субкритерии** | **Баллы** | **Оценка** |
| 1. | **Приготовление теста** | **20** |  |
| 1.1 | Соблюдение технологической последовательности | 10 |  |
| 1.2 | Определение качества готового теста | 10 |  |
| **2.** | **Разделка и формование теста** | **20** |  |
| 2.1 | Правильность формования | 10 |  |
| 2.2 | Порядок на рабочем месте | 10 |  |
| **3.** | **Выпекание тестовых заготовок** | **20** |  |
| **3.1** | Соблюдение ТБ при работе с пекарным оборудованием; | 20 |  |
| **4.** | **Соблюдение правил личной гигиены и санитарии** | **20** |  |
| 4.1 | Соответствие спецодежды требованиям  | 10 |  |
| 4.2 | Соблюдение личной гигиены | 10 |  |
| **6.** | **Подача** | **10** |  |
| **5.** | **Время** | **10** |  |
|  | **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 | 110  |
| 2 | Какао порошок | 10 |
| 3 | Сахар песок | 75 |
| 4 | Масло растительное | 75 |
| 5 | Молоко цельное | 75 |
| 6 | Ванилин | 0,1 |
| 7 | Разрыхлитель | 3 |
| 8 | Соль | 2 |
| 9 | Яйца | 1 |
| 10 | Венчик | 1 |
| 11 | Емкость для сбивания | 1 |
| 12 | Лист кондитерский | 1 |
| 13 | Формочки силиконовые | **8** |
| 14 | Ложка столовая | **1** |
| 15 | Защитные рукавицы | 1 |
| 16 | Тарелка белая | 1 |
| 17 | Перчатки разовые полиэтиленовые | 1 |
| 18 | Деревянная палочка | 1 |