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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

Отборочный этап Регионального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» -2025 в Кемеровской области-Кузбассе

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](#__RefHeading___45)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#__RefHeading___46)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ» 3](#__RefHeading___47)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 3](#__RefHeading___48)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#__RefHeading___49)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 5](#__RefHeading___50)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 5](#__RefHeading___51)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант) 6](#__RefHeading___52)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 9](#__RefHeading___53)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 10](#__RefHeading___54)

[Ящик с инструментами конкурсанта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» - определенный: 10](#__RefHeading___55)

[- топорик для рубки мяса; 10](#__RefHeading___56)

[- нож; 10](#__RefHeading___57)

[- ножницы; 10](#__RefHeading___58)

[- приспособление для удаления сердцевины яблок; 10](#__RefHeading___59)

[- приспособления и инвентарь для отделки теста; 10](#__RefHeading___60)

[- скалка; 10](#__RefHeading___61)

[- пульверизатор; 10](#__RefHeading___62)

[- скальпель; 10](#__RefHeading___63)

[- нож-экономка. 10](#__RefHeading___64)

[2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 10](#__RefHeading___65)

[3. Приложения 10](#__RefHeading___66)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. КЗ – конкурсное задание;*

*2. ИЛ – инфраструктурный лист;*

*3. ПЗ – план застройки;*

*4. ТК – требования компетенции;*

*5. МКИ – мучные кулинарные изделия*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Выпечка осетинских пирогов» 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 30,0.

В случае если конкурсанту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день Д-1. Если заказ продуктов превышает максимальные значения, указанные в списке продуктов, то баллы за данный аспект вычитаются.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

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** |
| **Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |  | **A** | **Б** | **В** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 4 | 0 |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **2** | 1 | 3 |  |  |  |  |  |  | 4 |
| **3** | 4,3 | 3 |  |  |  |  |  |  | 7,3 |
| **4** | 0,8 | 3 |  |  |  |  |  |  | 3,8 |
| **5** | 0 | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 1,5 |
| **6** | 0 | 3,3 |  |  |  |  |  |  | 3,3 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 10,10 | 13,8 |  |  |  |  |  |  | **23,9** |

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** | В данном критерии оцениваются соответствие санитарной одежды и обуви, соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды, соблюдение лимита времени, остатки теста, разделение пищевых и непищевых отходов, снятие пробы, формовка изделий, соблюдение санитарно- гигиенических правил, вредные привычки, портфолио, соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов, механическая кулинарная обработка продуктов, организация рабочего места, организация рабочего процесса, профессиональные навыки работы с тестом, соблюдение чистоты рабочего места, навыки работы на оборудовании, рациональное использование сырья и полуфабрикатов, добор продуктов с общего стола, соблюдение требований по охране труда и технике безопасности |
| **Б** | **Пироги: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и свежим сыром (аспараджын), с фасолью и грецким орехом** | В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 2,5 ч.

Количество конкурсных дней: 1 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.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 3 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 2 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 30,0.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант)

**Модуль А. *Организация работы (Инвариант)***

**Время на выполнение модуля 1 час.** Каждый день (Д1,) отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места

- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 1 соревновательный днь - 2 часа 50 минут.

**Задания:** В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,

- проверить исправность и работу оборудования,

- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,

- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,

- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,

- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Каждый день (Д1) эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

**Презентация**

В конце дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе. Должно быть представлено 3 изделия.

**Модуль Б. Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и свежим сыром (кабускаджын), с фасолью и грецким орехом (хъаедурджын) (*Инвариант)***

***Время на выполнение модуля*** **– 2,5 часа.**

**Задания:** Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт.

– с капустой и свежим сыром (кабускаджын) в количестве 2 шт.

- с фасолью и грецким орехом(хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**За 2,5 часа конкурсант соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить фарши;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,

– с капустой и свежим сыром (кабускаджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью и грецким орехом(хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

Конкурсант при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. Все Конкурсанты обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".



Под логотипом - фамилия и имя конкурсанта.

На рукаве слева выше локтя - логотип учебного заведения.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Длинные белые брюки, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку белого цвета (допускаются одноразовые), фартук длинный белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк черного цвета, защитной обуви на плоской подошве, кителя длинный рукав (длина рукава не менее ¾ и не более 7/8). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".



Под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Головной убор (допускается одноразовый) белого цвета. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Ящик с инструментами конкурсанта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» - определенный:

- топорик для рубки мяса;

- нож;

- ножницы;

- приспособление для удаления сердцевины яблок;

- приспособления и инвентарь для отделки теста;

- скалка;

- пульверизатор;

- скальпель;

- нож-экономка.

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. Все пищевые ингредиенты, не указанные в заявке.

3. Приложения

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы компетенции

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Инструкция по охране труда

Приложение № 4 Список продуктов основная РЧ 2025