

Согласовано:  
Координационный совет  
работодателей Ярославского  
чемпионата «Абилимпикс»  
А.Г. Федоров  
«10» мая 2019 г.



Согласовано:  
Общественная организация  
инвалидов «Лицом к миру»  
Н.Л. Жужнева  
«10» мая 2019 г.



Утверждено:  
Региональный организационный  
комитет  
Л.Н. Гуслова  
«10» мая 2019 г.



#### IV Ярославский чемпионат «Абилимпикс»

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

### ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Разработал:  
главный эксперт по  
компетенции

Сиркова  
«15» мая 2019 г.



Ярославль 2019

## Содержание

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Актуальность компетенции.

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

#### 1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2. Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

### **1.3. Требования к квалификации**

Школьники

**Должны знать:**

-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.

-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.

-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.

-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

**Должны уметь:**

-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.

-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.

-Применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.

-Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.

-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.

-Подготавливать сырье.

-Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.

-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.

-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

## **2.Конкурсное задание.**

### **2.1. Краткое описание задания.**

**Школьники:** В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить безопасное дрожжевое тесто для приготовления булочки «Домашней», сформовать и испечь 10 штук и подать.

### **2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.**

**2.2.1. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы**

**Участники:** Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** (на груди слева права), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!** Фартук – при работе любого одноцветного цвета темных тонов. Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь; **Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

### 2.2.2. Время выполнения конкурсного задания:

-для школьников – до 3 часов.

Конкурсант	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
<b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта	Задание	Первый день	15 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
<b>Школьник</b>	Модуль 1. Подготовка сырья и приготовление теста для булочки «Домашней»	Первый день	120-130 минут	Тесто для булочек
	Модуль 2. Расстойка заготовок	Первый день	30 минут	10 тестовых заготовок булочек
	Модуль 3. Выпечка изделий	Первый день	15 минут	10 готовых булочек
	Модуль 4. Оформление и подача булочек	Первый день	5 минут	10 готовых булочек

## 2.3.Последовательность выполнения задания

### Модуль 1а

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку главного эксперта приступить к работе.

### Модуль 1б

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Согласно технологической карте перевесить все ингредиенты, замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф, произвести 1-2 обминки.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

### Модуль 1в

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия и оставить на окончательную расстойку. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

### Модуль 1г

Подготовить к работе конвекционную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

### Модуль 1д

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

## **Школьники**

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: булочка «Домашняя»

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 5 шт. (кг)	Тесто на 10 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг	0,320	0,641	<b>Подготовка сырья</b> Муку просеять; в воде с $t= 30-35^{\circ}\text{C}$ растворить дрожжи (часть воды взять из рецептуры), добавить 1 чайную ложку муки из рецептуры на замес и 1 чайную ложку сахара из рецептуры на замес для предварительной активации дрожжей. Соль и сахар
2	Мука пшеничная высшего сорта (на подпып), кг	0,017	0,033	
3	Сахар-песок, кг	0,055	0,110	

4	Сахар-песок (для отделки), кг	0,016	0,032	<p>растворить в оставшейся воде, растопить маргарин.</p> <p><b>Дрожжевое безопарное тесто</b></p> <p>В дежу тестомесильной машины (планетарного миксера) вливают подогретую до 35-40°C воду, подготовленные дрожжи (растворенные в небольшом количестве воды), сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 минут, затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто. Тесто ставят для брожения в расстоечный шкаф с температурой 38-40°C на 2-2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.</p> <p><b>Формовка изделия</b></p> <p>Тесто развешивают на куски массой 0,104 и подкатывают в шарик, укладывая их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для окончательной расстойки на 20-25 минут в расстоечный шкаф. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахарным песком и выпекают 12-15 минут при температуре 190-210°C.</p> <p><b>Характеристика изделия:</b></p> <p>Форма круглая. Поверхность украшенная, блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого</p>
5	Маргарин, кг	0,074	0,148	
6	Меланж для смазки, кг	0,095	0,0190	
	Соль, кг	0,0030	0,0060	
8	Дрожжи прессованные, кг	0,009	0,017	
	<b>Итого сырья, кг</b>	<b>0,504</b>	<b>1,008</b>	
	<b>Вода, кг</b>	<b>0,143</b>	<b>0,285</b>	
	<b>Масса полуфабриката, кг</b>	<b>0,604</b>	<b>1,208</b>	
	<b>Растительное масло для смазки листов</b>	<b>0,010</b>	<b>0,020</b>	
	<b>Выход:</b>	<b>0,100/5</b>	<b>0,100/10</b>	

## 2.4. Критерии оценки выполнения задания

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	А-1	Санитария и гигиена	8,00	40%
Объективный	А-2	Работа с продуктами	7,00	
Объективный	Б-1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	
Объективный	В-1	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	4,00	
Объективный	Г-1	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	4,00	
Объективный	Д-1	Презентация	7,00	
Субъективный	Б-2	Соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опары/теста)	10,00	60%
Субъективный	В-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий	10,00	
Субъективный	Г-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	10,00	
Субъективный	Д-1	Презентация	30,00	
Максимально			100	100%