



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ ОТКРЫТОГО РЕГИОНАЛЬНОГО
ЧЕМПИОНАТА «ПРОФЕССИОНАЛЫ»

Алтайского края

15.02. - 20.02.2026гг.

компетенции

«Пряничное дело»

для основной возрастной категории

2026 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.....	4
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции	4
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Пряничное дело»	4
1.3. Требования к схеме оценки	8
1.4. Спецификация оценки компетенции	8
1.5. Конкурсное задание	11
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания.....	11
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)	12
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ.....	18
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	21
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	22
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	22

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. **ФГОС** – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. **ПС** – Профессиональный стандарт
3. **КЗ** – Конкурсное задание
4. **ИЛ** – Инфраструктурный лист
5. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
6. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства конкурсанта.
7. **Цвет:** внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).
8. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
9. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
10. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
11. **Тема:** представление и выполнение данной темы «Профессии».
12. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
13. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
14. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
15. **Портфолио:** Количество портфолио – 2 шт.

– *Портфолио* - для оценивания должно быть представлено в 1-й день во время презентации на презентационном столе, должно содержать полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания. Одно портфолио для измеримой оценки, второе для субъективной.

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Общие сведения о требования к компетенции

Требования компетенции «Пряничное дело» 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 100.

1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Пряничное дело»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений, знаний и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту

Таблица 1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Организация работы, документация и программное обеспечение	10,30
	Специалист должен знать и понимать: - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты,	

	<p>технические регламенты, Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий);</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий. - принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; - правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); - правила составления заявок на продукты и расходные материалы; - нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской; - алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; - оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, с целью выстраивания эффективной работы; - разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; - составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; - своевременно предоставлять отчётную документацию; - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции 	
2	<p>Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); - необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; - правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий. 	9,00

	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий. - правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий. - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации органических и неорганических отходов <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных кондитерских изделий; - соблюдать правила личной гигиены кондитера; - применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; - соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; - определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; - соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; - использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённой пищевой промышленности упаковочный материал 	
3	<p>Бережливое производство (оборудование, сырьё)</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; - виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; - принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; - нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса; - способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий; <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; - рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; - использовать оборудование в соответствии с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением; - владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности 	5,00

4	Расходные материалы и сырьё		3
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий; - условия хранения и способы применения сырья; - методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов; - способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; - способы взаимозаменяемости продуктов; - основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; - способы минимизации количества отходов; - виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; - способы и правила упаковки готовой продукции <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; - сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов; 		
5	Технология производства и изготовления кондитерских изделий		72,70
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, презентационных скульптур; - современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, презентационных скульптур; - технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, презентационных скульптур, изделий; - виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской продукции; - общеизвестные мировые кондитерские изделия <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции; - создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы; - изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции; - изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из пряничного теста; - изготавливать виды декора в различных техниках в соответствии с современными тенденциями; - работать профессионально, креативно и творчески; - работать в рамках заданной темы; - презентовать мучную, кондитерскую продукцию, презентационные скульптуры 		

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
Разделы Требований компетенции		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	
	1	7,50	0,90	0,40	0,50	1,0	-	-	10,30
	2	9,00	-	-	-	-	-	-	9,00
	3	5,00	-	-	-	-	-	-	5,00
	4	3,00	-	-	-	-	-	-	3,00
	5	3,00	10,60	10,60	11,50	12,50	14,00	10,50	72,70
Итого баллов за критерий/модуль		27,5	11,5	11,00	12,00	13,50	14,00	10,50	100,00

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	<u>Измеримые аспекты:</u> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. <u>Оценка судей:</u> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому

		<p>типу изделий модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля; - демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля; - гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля
Б	Печатный пряник с начинкой	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - наличие начинки. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия
В	Печатный пряник без начинки	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий - наличие обязательного компонента; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия; - сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты; - гармония всех элементов, визуальное впечатление
Г	Вырезные пряники	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий. - наличие обязательного компонента. <p><u>Оценка судей:</u></p>

		<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - охрана труда; - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн
Д	Лепные пряники	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - вес изделий; - количество; - идентичность изделий; - время выполнения. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия; - охрана труда; - визуальное впечатление от изделия; - гармоничное сочетание всех элементов; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник
Е	Скульптура из пряничного теста	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - время выполнения; - соответствие заявленной теме; - использование заявленного материала для скульптурирования; - использование 3 техник; - вес; - размер <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур - охрана труда; - визуальное впечатление от изделия; - гармоничное сочетание всех элементов; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных

		техник
Ж	Мучные кондитерские изделия	<u>Измеримые аспекты:</u> - портфолио; - время выполнения; - соответствие заданию; - вес <u>Оценка судей:</u> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур - охрана труда; - визуальное впечатление от изделия; - гармоничное сочетание всех элементов; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник

1.5. Конкурсное задание

Общая продолжительность Конкурсного задания: 14 часов

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ включает оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта проводится 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 **7 модулей**, включает **обязательную** к выполнению часть (**инвариант**) – **5 модуля (А, Б, В, Г, Д)** и вариативную часть (вариатив) – **2 модуля (Е, Ж)**. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

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/вариатив)

Модуль А. Организация работы (инвариант)

Время на выполнение модуля: 30 минут

Задание:

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, а также финальная презентация в последний день конкурса. Заготовки можно производить в течении всех трех конкурсных дней.

Портфолио конкурсанта

В первый конкурсный день во время подготовки рабочего места конкурсанты предоставляют экспертам портфолио в 2-х экземплярах, которое содержит:

- Титульную страницу.
- Информацию о конкурсанте.
- Рецептуры на все изделия, изготавливаемые конкурсантом, включая рецептуры начинок.
- Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки и массы начинки.
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами так, чтобы любой другой мастер мог повторить выпечку.
- Фотографии всех видов изделий (обязательно цветные).
- Описание темы заявленных изделий.
- Оформление портфолио на выбор конкурсанта.

Рабочий вариант портфолио (на выбор конкурсанта) оставляет на рабочем месте (при необходимости).

Заключительная презентация

В течении всех трех рабочих дней конкурсант выбирает изделия для модулей Е, Ж.

Модуль Б. Печатный пряник с начинкой (инвариант)

Время на выполнение модуля: 2 часа

В задании предусмотрено 30% изменение

Задание:

Конкурсант должен приготовить печатный пряник с начинкой в количестве 2 штук:

- вес одного пряника 200 - 300 граммов, погрешность между изделиями 10 грамм;

- обязательный компонент – мёд, глазирование изделия сиропом (полностью), региональный компонент (на выбор конкурсанта, обоснованного в портфолио);

- выпеченный п/ф – рецептура на выбор конкурсанта;

- форма – на выбор конкурсанта;

- оформление – на выбор конкурсанта в соответствии с заявленной в портфолио теме;

- 30% изменения принимаются в подготовительный день Д-1.

Категория сырья для изменения: яблоко зеленое, орех кедровый, цитрус.

Время подачи

До конца рабочего времени первого конкурсного дня.

Презентация

- изделие должно быть полностью покрыто сиропом и отражать тему;

- 2 пряника подаются на блюде (d=32 см), предоставленном организаторами соревнований.

Дегустация

- один пряник с презентации, выбранный экспертами группы оценки.

Модуль В. Печатный пряник без начинки (инвариант)

Время на выполнение модуля: 1 час 30 минут

Задание:

Конкурсант должен приготовить пряник печатный в количестве 2 штук:

- обязательные компоненты: мёд, фрукт(ягода), глазирован сиропом полностью;
- вес одного пряника до 200 граммов, погрешность между изделиями 10 грамм;
- выпеченный п/ф – рецептура на выбор конкурсанта;
- форма – на выбор конкурсанта;
- оформление - на выбор конкурсанта.

Время подачи

До конца рабочего времени первого конкурсного дня.

Презентация

- 2 пряника подаются на блюде (d=32 см), предоставленном организаторами соревнований.

Дегустация

- один пряник с презентации, выбранный экспертами группы оценки.

Модуль Г. Вырезные пряники (инвариант)

Время на выполнение модуля: 2 часа 30 минут

Задание:

Конкурсант должен приготовить вырезной медовый пряник в классическом исполнении в количестве 10 штук, диаметр до 20*20 см в соответствии с темой «Профессии»:

- количество компонентов на выбор конкурсанта, сложность будет оценена;
- основной выпеченный п/ф –рецептура на выбор конкурсанта;
- вес изделия от 50 до 100 граммов, одинаковые, погрешность между изделиями 5 грамм.

Обязательные:

- мёд;

- покрытие и роспись королевской глазурью (айсингом) с использованием любой техники рисования (запрещено использовать плунжеры).

Время подачи

До конца рабочего времени второго конкурсного дня.

Презентация

- изделия должны быть покрыты и расписаны глазурью и отражать тему «Профессии»;

- 10 шт. подается на акриловой подставке 30х40х1,5 см предоставленной организаторами на презентационном столе.

Дегустация

- 4 шт. с презентации, выбранный экспертами группы оценки.

Модуль Д. Лепные пряники (инвариант)

В задании предусмотрено 30% изменение

Время на выполнение модуля: 1 час 30 минут

Задание:

Конкурсант должен произвести выпечку лепных пряников. Пряники одинаковые по формовке и весу. Вес одного пряника 60 - 200 г. Форма на выбор конкурсанта.

Время подачи

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

Требования к модулю

- способ приготовления – на выбор конкурсанта;

- для отделки поверхности и декорирования может быть использована любая техника рисование королевской глазури;

- 30% изменения принимаются в подготовительный день Д-1 (вес изделия).

Вес, количество, форма

- 6 шт. готового изделия весом от 60 до 200 г.

Время подачи

До конца рабочего времени второго конкурсного дня.

Презентация

- 6 шт. подаются на акриловой подставке 30х30х1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Модуль Е. Скульптура из пряничного теста (вариатив)

Время на выполнение модуля: 4 часа 30 мин

Задание:

Конкурсант должен разработать эскиз и изготовить **скульптуру из пряничного теста** по собственному дизайну, с применением минимум **3 (трех)** техник: (с использованием форм, вырубок, досок с теснением, резных скалок, и др.):

- общее вес скульптуры не должен превышать 2,5 кг;
- могут быть использованы для сборки композиции только съедобные элементы, которые изготовлены во время соревнований;
- разрешено использовать все инструменты на усмотрение конкурсанта;
- готовое изделие по весу и габаритам должно быть подъемным для конкурсанта, а также переносимым с рабочего места до презентационного стола;
- каждый конкурсант может изготавливать различные виды пряничного теста в течении всех конкурсных дней и проектирует композицию в соответствии с темой «Профессии» (обоснованный в портфолио).

Время подачи:

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня.

Требования к модулю:

- не допускается использование поддерживающих конструкций;
- роспись пряника материалом на усмотрение конкурсанта;
- окрашивание допускается;
- использование молдов и форм разрешается;

- допускается использование дополнительных отделочных п\ф изготовленных на месте;
- высотой не менее 20 см;

Презентация:

Скульптура из пряничного теста подаётся на акриловой подставке 30x40x1,5 см, предоставленной организаторами, на презентационном столе.

Модуль Ж. Мучные кондитерские изделия (вариатив)

Время на выполнение модуля: 1 час 30 мин

Задание:

Конкурсант изготавливает три подарочных набора, каждый из которых, должен состоять как минимум из трех видов пряников.

Время подачи

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

Требования к модулю

- каждый набор подается в упаковке, который конкурсант приносит с собой перед началом конкурса;
- один из видов пряников должен быть покрыт тиражным сиропом;
- один из видов пряников должен быть, декорированным после выпечки;
- один из видов пряников с использованием регионального сырья (на выбор конкурсанта, обоснованного в портфолио).

Вес, количество, форма

- 3 набора пряников, каждый из которых, должен состоять как минимум из 3-х видов пряников. Вес каждого из наборов должен быть в диапазоне 0,50-1 кг. без упаковки;
- вес упаковки указывается в Д-1;
- форма и роспись пряника материалом на усмотрение конкурсанта;
- конкурсант может использовать для набора изделия, изготовленные в течении всех конкурсных дней (при необходимости).

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

Перед началом работы на брифинге в день Д-1 конкурсант заполняет таблицу аллергенов и сдает готовый бланк главному эксперту для последующей оценки экспертной группой.

Заказ сырья

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 2 недели до начала соревнований по форме (смотреть приложение № 5).

При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

Последующие изменения в заявке **недопустимы!**

Конкурсант **получает всё сырьё по заявке в подготовительный день Д-1.**

Допускается использование регионального сырья и продуктов, привезенного с собой не более 5 наименований, неуказанных в списке продуктов.

Подготовка рабочего места и ящик с инструментами

В подготовительный день жеребьёвка номеров рабочих мест проводится в ЦСО (цифровая система оценивания), конкурсанты знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Конкурсант может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение экспертного сообщества и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое

большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у конкурсантов есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой конкурсанту предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

Фото и видео съёмка

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места конкурсанта, подносить аппаратуру к конкурсанту ближе 1 метра.

!!!Обязательная фотофиксация при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

Штрафные санкции

Штрафные санкции могут быть применены к конкурсанту в случае:

- дополнительного заказа сырья, но при условии наличия на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
- эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата, будет отстранен от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

Презентация готовых изделий

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время конкурсант может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

!!! После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

!!! Изделия, не соответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

Особые требования к конкурсантам

- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки - белого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва.
- **В день работы с шоколадом** допускается использование тёмного фартука.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

Особые требования к экспертам

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники **должны пройти чемпионат экспертов (тестирование + практическая часть)**, на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы.

Оценивание конкурсанта экспертом - наставником не допускается.
Исключение составляют измеримые аспекты.

- Наличие официальной и(или) признанной квалификации.
- Производственный и(или) практический опыт в представляемой области.

- Знание нормативных документов Чемпионата.
- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки – тёмного цвета.
- Фартук длинный – белого цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

2.1. Личный инструмент конкурсанта. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке

Тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

- Пищевые красители водо- и жирно - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- Инструменты, молды, формы, трафареты для работы;
- Перчатки одноразовые по размеру руки конкурсант;
- Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- Лопатки силиконовые;
- Ложки (используемые при развесе сырья).

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Не указанные в пункте 2.1
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ.

- Все пищевые ингредиенты, неуказанные в списке продуктов.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания.

Приложение 2. Матрица конкурсного задания.

Приложение 3. Инструкция по охране труда по компетенции «Пряничное дело».

Приложение 4. Чек лист

Приложение 5. Расписание работы площадки и презентации изделий.

Приложение 6. Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение 7. Таблица наличия аллергенов в изделиях.