



Конкурсное задание

Областного конкурса профессионального
мастерства WorldSkills Kazakhstan 2026
по компетенции «Пекарское дело»

Разработали:

Эксперт-компatriот: И. Корнилова



Введение

Описание проекта и заданий

Инструкции для участников

Оборудование, аппараты, инструменты и требуемые материалы

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Материалы & оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Схема оценки

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Пекарское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Пекарь — работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пекарь это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных хлебных изделий.

К профессиональным функциям пекаря относятся:

Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Замешивание теста, определение его готовности к выпечке.

Контроль процесса выпечки.

Регулирование движения печного конвейера.

Определение готовности изделия.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Пекари должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить хлебные изделия. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязаны ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы.

Конкурсное задание имеет пять модулей. Выполняется в течение двух конкурсных дней.

В день С-1 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правила техники безопасности и регламент чемпионата.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА И ЗАДАНИЙ

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

У участников есть 11 часов, распределенных на 2 дня для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Основное сырье будет выдаваться за 1 день до начала конкурса. (в одинаковом количестве для всех участников)

Время конкурсного задания может быть распределено в зависимости от конкурсных условий.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки** на следующий день **допускается**.

4.ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ И ЗАДАЧ

ТЕМА: Арт изделие должно соответствовать теме «**Пекарь будущего**»

Тема отражается на модуле «Арт изделие».

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки.

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «**Пекарь будущего**»

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков.

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий и должно быть представлено Экспертной группе до начала соревнований.

Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

- Все компоненты должны быть четко обозначены

Портфолио также должно содержать эскизы и фотографии всех изделий и включать объяснения процессов вдохновения и разработки и отображаться на презентационном столе в начале смены, в течение которой будет производиться продукт.

5.МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Время выполнения конкурсного задания составляет 11 часов:

День С1 – 5 часов. (+30 минут на обед)

День С2 – 6 часов. (+30 минут на обед)

Конкурсное задание состоит из 5 модулей:

A – Традиционный багет;

B – КИШ (со сладкой начинкой);

C – Шокупан;

D – Слоеные дрожжевые изделия;

E – Декоративная работа.

Участники должны использовать пшеничную закваску для приготовления багета (сухие и готовые закваски запрещены).

Портфолио участника.

В день С-1 до начала конкурсного времени участники предоставляют экспертам портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Описание ингредиентов, которые не включены в инфраструктурный лист (не более 10 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами;
- Фотографии и/или изображения всех видов изделий.

C1 – ДЕНЬ 1

МОДУЛЬ А – ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ

6 шт готовых изделий по 280 г в традиционном стиле (длина ?? см, пять угловых надрезов)

Длина будет известна в С-1 (за 1 день до начала конкурса)

Закваску можно использовать и привозить с собой участникам в день соревнования.

Должна быть включена в рецепт.

В рецепте не допускается использование улучшителя.

Предоставить 50г закваски в С-1 экспертам.

Нельзя использовать багетную форму!

- Не более 1% сухих дрожжей или 5% прессованных дрожжей могут быть использованы в **конечное тесто**.

МОДУЛЬ В – КИШ (со сладкой начинкой)

КИШ (со сладкой начинкой)

Основа песочное тесто с добавлением талкан (талкан 20% от общей массы муки)

Количество 10шт, диаметр 10-12см

Начинка: сырная заливка с добавлением тары (100г тары в начинку)

Все изделия должны быть одинаковыми.

Украшения (декор) допускаются на усмотрение участника. На украшения не будут выдавать сырье. Каждый участник должен привезти с собой ингредиенты на украшения.

МОДУЛЬ С – ШОКУПАН

Шокупан – японский молочный хлеб (метод Юданэ)

Количество 3шт по 600г в тестовой заготовке.

C2 – ДЕНЬ 2

МОДУЛЬ D – СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)

Общие требования к модулю:

- Улучшители не допускаются.

Круассаны:

- 10 шт. *90 г после выпечки – классическая форма;
- 10 шт. *100 г после выпечки – цветные круассаны, классическая форма.
- Начинка на выбор участника, начинку внести после выпечки.
Начинка для цветного круассана не выдается организаторами.
- Круассаны без оформления

МОДУЛЬ Е – ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

ТЕМА: «Пекарь будущего»

Общие требования к модулю:

Детали в композиции должны быть преимущественно из бездрожжевого теста, но также должны быть детали из дрожжевого теста. В процентном соотношении 60%*40%.

Готовая композиция по весу должна быть подъемная для участника и эксперта, а также переносимая с рабочего места до презентационного стола.

Размер основания должен быть 30-40 см.

Высота композиции должна быть 70-80 см.

Разрешается использовать изомальт для приготовления элементов декора.

Разрешено использование натуральных и пищевых красителей до и после выпечки деталей.
(в умеренном количестве)

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне.

Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции.

Арт-класс должен простоять в течение 2 часов после его завершения.

**НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ
И МАТЕРИАЛЫ.**

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- Пищевые специи;
- Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые производственные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены 10 ингредиентов на выбор участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов в день С-1;
- В тулбоксе можно принести все необходимые инструменты на усмотрение участника

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и объективная). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов

Модуль	Критерии	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая
A	Традиционный багет			20
B	КИШ (со сладкой начинкой)			15
C	Шокупан			15
D	Слоеные изделия			25
E	Декоративная работа			25
Итого:				100