

Согласовано «29» 03.2023г.  
Менеджер компетенции  
«Хлебопечение» Кожа Н.В.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ СТУДЕНТЫ»**

2023 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
1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ» .....	3
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ .....	7
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	8
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	9
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания .....	9
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) .....	10
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ .....	15
2.1. Личный инструмент конкурсанта.....	15
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке.....	15
3. Приложения .....	16

## **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

- 1. КЗ – конкурсное задание;*
- 2. ИЛ – инфраструктурный лист;*
- 3. ПЗ – план застройки;*
- 4. ТК – требования компетенции;*
- 5. МКИ – мучные кондитерские изделия*

# 1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

## 1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Хлебопечение» 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 «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

Таблица №1

### Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий Специалист должен знать и понимать: — Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания — Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента — Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента — Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции — Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> <li>— Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</li> </ul>	
	<p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</li> <li>— Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</li> <li>— Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> <li>— Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции</li> </ul>	
2	<p><b>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</b></p> <p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>— Способы организации питания, в том числе диетического</li> <li>— Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</li> <li>— Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</li> <li>— Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>— Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</li> <li>— Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять приемы смешанной закваски</li> <li>— Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</li> <li>— Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</li> </ul>	14

3	<p><b>Формовка хлебобулочных изделий</b></p> <p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i></li> <li>— <i>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></li> <li>— <i>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></li> <li>— <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</i></li> <li>— <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</i></li> <li>— <i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</i></li> <li>— <i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</i></li> <li>— <i>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</i></li> </ul>	35
	<p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</i></li> <li>— <i>Применять различные способы замесов</i></li> <li>— <i>Определять дефекты теста</i></li> <li>— <i>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</i></li> <li>— <i>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</i></li> </ul>	
4	<p><b>Выпечка хлебобулочных изделий</b></p> <p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</i></li> <li>— <i>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i></li> <li>— <i>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</i></li> <li>— <i>Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</i></li> </ul>	46
	<p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i></li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</li> <li>— Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> <li>— Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</li> <li>— Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> </ul>	
5	<p><b>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</b></p> <p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>— Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</li> <li>— Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</li> <li>— Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</li> <li>— Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</li> <li>— Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</li> <li>— Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>— Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</li> <li>— Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>— Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</li> <li>— Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</li> <li>— Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</li> </ul>	3

— Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

### 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
Раздел		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	
Ы ТРЕБ ОВАН ИЙ КОМ ПЕТЕ НЦИИ	1	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2
	2	12,5	0,5	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	14
	3	7,0	6,0	3,0	6,5	4,5	3,5	2,5	2,0	35
	4	0,0	13,9	6,4	8,6	7,5	2,2	2,2	5,2	46
	5	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3
Итого баллов за критерий/модуль		24,50	20,40	9,90	15,60	12,0	5,70	4,70	7,20	100



## 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 спецодежда и внешний вид на рабочем месте, портфолио, рецептуры, чистота рабочего места, подготовка рабочего места, приготовление теста, формование теста, профессиональное использование оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, техники безопасности
Б	Хлеб пшеничный	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
В	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Г	Сдобные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Д	Слоеные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Е	Национальные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
Ж	Бараночные изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, качество мякиша, пропеченность, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию
З	Мучные кондитерские изделия	В данном критерии оцениваются цвет изделий, структура, вид в изломе, вкус, аромат, а также учитываются вес и количество согласно заданию

## 1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возрастной ценз: 16 лет и старше (студенты).

Общая продолжительность Конкурсного задания<sup>1</sup>: от 11,5 до 15 часов.

Инвариантная часть: 9 часов (1 день – 5 часов, 2 день – 4 часа);

Вариативная часть:     Модуль Д +1 час в 2 рабочий день;  
                                  Модуль Е + 1,5 часа в 3 рабочий день;  
                                  Модуль Ж + 2 часа в 3 рабочий день;  
                                  Модуль З + 1,5 часа в 3 рабочий день;

Количество конкурсных дней: 3 дня 15 часов;

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

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

Участник самостоятельно планирует время выполнения модулей в течении всего конкурсного времени, однако участнику необходимо учитывать крайний срок сдачи изделий по модулю.

Участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время.

### 1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 8 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 4 модуля, и вариативную часть – 4 модуля. 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 материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах, но должно быть **не менее двух**. 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.

---

<sup>1</sup> Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

**Матрица конкурсного задания**

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	ИЛ	КО
1	2	3	4	5	6	7

<https://disk.yandex.ru/d/OaN1ObkZ2QbNJg>

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания ([Приложение № 1](#))

**1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)****Модуль А. Организация работы (инвариантная часть)**

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация в последний день конкурса.

**Портфолио участника**

В первый конкурсный день во время подготовки рабочего места участники предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах, которое содержит:

- Титульную страницу;
  - Информацию об участнике;
  - Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
  - Рецептуры заквасок и технологию их приготовления;
  - Рецептуры на все изделия, изготавливаемые участником, с массовой долей % от общей массы муки, а также производственные рецептуры на все изделия, включая производственные 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 пекарь мог повторить выпечку;
  - Фотографии всех видов изделий;
- Оформление портфолио на выбор участника.

**Заключительная презентация**

К концу последнего дня участники должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Во время подготовки рабочего места во второй и третий день, участник выбирает изделия для выкладки и сохраняет их до момента финальной презентации.

Участнику будет предоставлено 10 минут (не входящих в основное конкурсное время) после окончания рабочего времени в третий день, для выполнения выкладки готовых изделий.

Из каждого модуля должно быть представлено от 1 до 3 изделий.

### **Модуль Б. Хлеб пшеничный (инвариантная часть)**

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба. Никаких дополнительных вкусов не должно быть;

#### **Время подачи:**

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

#### **Требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются;
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено;

#### **Вес, количество, форма:**

- 3 шт. по 0,500 кг. готового изделия – Овальная форма с надрезами (1 продольный надрез или 3 батонных надреза);
- 3 шт. по 0,500 кг. готового изделия – подовый (круглая форма), надрезы на выбор участника;
- 3 шт. по 0,500 кг. готового изделия – свободная форма на выбор участника;

### **Модуль В. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (инвариантная часть)**

Участник должен произвести выпечку ржано-пшеничного хлеба. Не допускается использование сухофруктов, корнеплодов;

#### **Время подачи:**

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

#### **Требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются;
- Разрешается использование форм для выпечки;
- Количество ржаной муки в тесте не должно быть меньше 60% по отношению к общему количеству муки в рецептуре;

– Использование производственных заквасок (в любом виде) – запрещено;

**Вес, количество, форма:**

- 2 штуки по 0,40 кг. готового изделия – форма на выбор участника;
- 2 штуки по 0,40 кг. готового изделия – форма на выбор участника.

**Модуль Г. Сдобные изделия (инвариантная часть)**

Участник производит выпечку плетеных изделий и бриоши различной формы изделий.

**Время подачи:**

До конца рабочего времени первого конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

– на 1 кг. пшеничной муки должно быть минимум 0,250 кг. масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта, не допускается слоёное тесто;

**Плетеные изделия**

**Вес, количество, форма:**

- 2 штуки по 0,40 кг. готового изделия – тайная форма 1;
- 2 штуки по 0,40 кг. готового изделия – тайная форма 2;

**Бриошь**

Каждый конкурсант изготавливает три вида бриошей;

**Требования:**

Выпечка в конвекционной печи;

**Вес, количество, форма:**

– 10 штук по 0,06 кг. готового изделия - бриошь без начинки свободной формы, после выпечки допускается только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются;

– 10 штук по 0,08 кг. готового изделия - бриошь с начинкой после выпечки;

– 10 штук по 0,08 кг. готового изделия – бриошь с тайной начинкой. Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении начинки. Начинка должна быть внесена до выпечки. Основной ингредиент для начинки должен быть традиционным/актуальным для региона и будет объявлен в подготовительный день конкурса. После выпечки допускается

только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются.

### **Модуль Д. Слоеные изделия (вариативная часть)**

Каждый конкурсант изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий: круассан и датская слойка;

#### **Время подачи:**

До конца рабочего времени второго конкурсного дня;

#### **Требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются;

#### **Круассаны:**

Форма традиционная, цветное тесто использовать запрещено;

#### **Вес, количество, форма:**

- 10 штук по 0,05–0,06 кг. после выпечки;

#### **Датская слойка:**

Два вида датской слойки с начинкой;

#### **Вес, количество, форма:**

- 10 штук по 0,07–0,08 кг. после выпечки, свободной формы, начинка внесена **до** выпечки;
- 10 штук по 0,08–0,09 кг. после выпечки, свободной формы, начинка внесена **после** выпечки.

### **Модуль Е. Национальные изделия (вариативная часть)**

#### ***Булочка Французская***

#### **Вес, количество, форма:**

- 6 штук по 0,2кг после выпечки овальной формы с продольным надрезом под углом 25град.

Задание для модуля разрабатывается региональным главным экспертом в зависимости от традиций и потребностей работодателей конкретного региона;

#### **Время подачи:**

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

#### **Требования:**

Улучшители не допускаются;

**Наименование изделия:**

Описание формы/начинки;

**Вес, количество, форма:**

- 6 штук по 0,2кг после выпечки овальной формы с продольным надрезом.

**Модуль Ж. Бараночные изделия (вариативная часть)**

Участник изготавливает один вид бараночного изделия – бублик;

**Время подачи:**

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

- улучшения не допускаются;
- оформление бублика в виде посыпок на поверхности изделия запрещены;
- технологическая операция «ошпарка» - обязательна;

**Вес, количество, форма:**

- 10 штук традиционной формы, вес от 0,09–0,10 кг.

**Модуль З. Мучные кондитерские изделия (вариативная часть)**

Участник изготавливает пять подарочных наборов, каждый из которых, должен состоять как минимум из трех видов печенья;

**Время подачи:**

До конца рабочего времени третьего конкурсного дня;

**Требования к модулю:**

- каждый набор подается в упаковке который участник приносит с собой перед началом конкурса;
- один из видов печенья должен быть со вкусом шоколада;
- один из видов печенья должен быть отсадным;

**Вес, количество, форма:**

– 5 наборов печенья, каждый из которых, должен состоять как минимум из 3-х видов печенья. Вес каждого из наборов не должен превышать 0,30 кг. без упаковки.

## **2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ<sup>2</sup>**

Все Конкурсанты обязаны носить белый пекарский китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарского кителя и головного убора. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

### **2.1. Личный инструмент конкурсанта**

Ящик с инструментами участника по компетенции «Хлебопечение» - неопределенный. Участник может принести все инструменты, кроме тех, что заявлены в инфраструктурном листе, однако участнику разрешено использовать свою скалку и поварские ножи для выполнения задания, если он принес эти инструменты.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующее сырье:

- 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 четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке в подготовительный день (если они отсутствуют в списке сырья на чемпионатное мероприятие).

### **2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке**

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками. Участникам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Готовые полуфабрикаты (за исключением тех, что прописаны в п. 2.1. конкурсного задания).

---

<sup>2</sup> Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.



### **3. Приложения**

[Приложение №1](#) Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

[Приложение №2](#) Матрица конкурсного задания

[Приложение №3](#) Критерии оценки

[Приложение №4](#) Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Хлебопечение».