

Утверждаю:
Директор МОБУ ТСОШ
ГО «город Якутск»
/Андросова С.И./
« 13 » октября 2025 г.

**Положение
о проведении Муниципального отборочного этапа соревнований по профессиональному
мастерству «Профессионалы» (Юниоры) в 2025 году
по компетенции «Хлебопечение»**

1. Общие положения.

1.1 Настоящее положение определяет статус, цели, задачи, порядок организации и проведения о проведении Муниципального отборочного этапа соревнований по профессиональному мастерству «Профессионалы» (Юниоры) в 2025 году по компетенции «Хлебопечение» (далее - Соревнования), организационно-методическое обеспечение, порядок участия в Соревнованиях, определение победителей.

1.2. Организаторы:

Управление образования окружной администрации города Якутска, МОБУ «Табагинская СОШ», ГАПОУ РС(Я) Якутский технологический техникум сервиса им. Ю.А. Готовцева.

1.3. Цель: создание модели ранней профориентации и основ профессиональной подготовки школьников, формирование экспертного сообщества и системы соревнований по основам профессионального мастерства среди школьников.

1.4. Задачи:

- выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;
- развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с различными инструментами и оборудованием;
- совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу;
- создание системы наращивания профессионализма педагогов по реализации программ технологической направленности в организациях основного и дополнительного образования детей.

2. Сроки и время проведения: 11 ноября 2025 г. Регистрация в 9.30 ч, начало - 10.00 ч.

3. Место проведения: г. Якутск, Республика Саха (Якутия), ГАПОУ РС(Я) Якутский технологический техникум сервиса им. Ю.А. Готовцева.

4. Условия проведения:

4.1 От одной школы принимает участие один учащийся.

4.2 На одного участника необходимо предоставить одного эксперта (квалифицированного специалиста по компетенции, компатриота)

4.3 Организационный взнос: 250 руб. с участника.

5. Порядок проведения.

5.1. В Соревнованиях могут принять участие школьники 14-16 лет общеобразовательных школ и учреждений дополнительного образования г. Якутска.

5.2. Индивидуальный конкурс. Возраст: 14-16 лет.

5.3. Награждение: победители награждаются дипломами, участники – сертификатами. Награждение участников проводится по итогам конкурса.

5.4. Прием заявок: заявки на участие принимаются до **5 ноября 2025 г.**

5.5. Единовременно площадка может принять 6 человек, при превышении количества заявок будет проведен отборочный тур.

6. Контактные телефоны:

(84112) 408-389 Андросова Саргылана Ивановна, директор школы
89991734918, Мамзурина Алена Андреевна, ответственный организатор.

Конкурсное задание Компетенция «Хлебопечение»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка хлебобулочных изделий.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненный модуль. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 4 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение». Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие закваски запрещены).

Модуль А – организация работы/подготовка

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация готовых изделий.

Модуль Б – изготовление сдобных изделий

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 20% сливочного масла относительно массы муки. Для модуля Е «Сдобные изделия» используется один вид теста.
- Улучшители не допускаются.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу конкурсного дня.

Бриошь

Должно быть выпечено один вид бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук) в конвекционной печи.

Формы: 3 разных формы бриошей:

- 10 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий – 60 гр.;
- 10 шт. Бриошь свободной формы с гастрономической начинкой, изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки, вес готовых изделий – 80 гр.;
- 10 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий – 70 гр.

Модуль В - пирог песочный

Конкурсанту необходимо приготовить песочный открытый пирог с начинкой из творога и ягод;

Общие требования к модулю:

-Пирог должен состоять минимум из двух обязательных полуфабрикатов – песочного теста и начинки из творога, а также обязательного ингредиента: ягода замороженная (как в виде цельной ягоды и/или начинки);

-Разрешено использовать любую форму для выпечки;

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

-К открытому пирогу относятся изделия, которые не имеют верхней части в виде целого пласта теста, однако допускаются декоративные элементы из теста (например: сеточка или небольшое количество вырубленного теста в виде фигурки)

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу конкурсного дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения.

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 концентрированные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть представлены при проверке тулбоксов;
- В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
- Тулбокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
- Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Судейская и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая
А	Организация работы	12,6	1,9	14,5
Б	Сдобные изделия	7	3,5	10,5
В	Песочный пирог	8	2	10

Итого:				35

6. ПРИЛОЖЕНИЯ К ЗАДАНИЮ

Размер и компоновка тулбокса

Каждый участник может привезти с собой необходимые для работы инструменты в тулбоксе. После соревнований каждый участник должен освободить рабочее место, весь инструмент убрать в тулбокс, и вывезти в помещение для хранения. Уборка должна производиться быстро и эффективно. Участникам не разрешается привозить больше, чем помещается в тулбоксе.

Примеры песочного пирога

