

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)**



УТВЕРЖДАЮ:

Президент НО «Ассоциация кулинаров
и рестораторов Свердловской области»


А.С. Пономарев



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»


М.В. Сивков



**ПОЛОЖЕНИЕ О
МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЙ ОЛИМПИАДЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ, КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО,
ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ, БАРИСТА**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет условия организации и проведения межрегиональной олимпиады профессионального мастерства по поварскому и кондитерскому делу, а также хлебопечению, бариста. (далее – Олимпиада).
- 1.2. Организатором Олимпиады является ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» в рамках плана - графика Совета директоров учреждений среднего профессионального образования Свердловской области и плана мероприятий НО «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области».
- 1.3. Олимпиада представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкретных практических заданий с последующей оценкой качества, времени и других критериев.
- 1.4. Организация и проведение Олимпиады осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», настоящим Положением и иными нормативными актами, действующими в период проведения мероприятия.

2. Цели и задачи Олимпиады

2.1. Цель: Выявление и поддержка наиболее талантливых и одарённых обучающихся. Повышение уровня профессиональной подготовки обучающихся по практическому овладению профессией.

2.2. Задачи:

- проверка навыков обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности;
- развитие профессионального мышления, творческой активности и конкурентоспособности обучающихся.
- совершенствование профессиональной компетентности обучающихся.
- воспитание нравственных качеств у обучающихся, интереса к избранной профессии, специальности.

3. Участники Олимпиады

3.1. Участниками Олимпиады являются обучающиеся по программа среднего профессионального образования и высшего образования в образовательных организациях меж региона.

3.2. Принимая участие в Олимпиаде, обучающиеся соглашаются с требованиями данного положения и дают согласие на предоставление, использование и обработку персональных данных в соответствии с нормами Федерального закона №152 – ФЗ от 27 июля 2006 года (в действующей редакции) «О персональных данных» (фамилия, имя, отчество, наименование образовательной организации, класс, результаты участия в мероприятии, вид и степень диплома).

3.3. Участник Олимпиады должен иметь при себе:

- документ, удостоверяющий личность (Паспорт);
- справку с места учебы с подписью руководителя образовательной организации, заверенную печатью указанной организации;

- полис обязательного медицинского страхования;
- комплект спецодежды;
- санитарную книжку.

3.4. Каждый участник должен прибыть в место проведения олимпиады с сопровождающим лицом, которое несет ответственность за поведение, сохранность жизни и здоровья, безопасность участников Олимпиады на пути следования и в период проведения Олимпиады.

3.5. Количество участников Олимпиады ограничено, не более 10 человек по каждой компетенции. Допускается не более 2-х участников от образовательной организации по каждой компетенции.

4. Порядок организации, проведения и содержание Олимпиады

4.1. Олимпиада проводится отдельно по компетенциям:

- 18 ноября 2026 года – по компетенции «Поварское дело» в очном формате в 2 смены.
- 18 ноября 2026 г. – по компетенции «Кондитерское дело» в очном формате в 2 смены.
- 19 ноября 2026г. – по компетенции «Хлебопечение» в очном формате в 2 смены.
- 19 ноября 2026г. – по компетенции «Бариста» в очном формате в 2 смены.

Жеребьевка по сменам и вскрытие черных ящиков проводится организатором за 2 дня до начала Олимпиады. 1 смена - с 9.00 ч. до 12.00 ч., 2 смена - с 13.00 ч. до 16.00 ч.

4.2. Заявка на участие в Олимпиаде принимаются до 30.10.2026 включительно по ссылке <https://forms.yandex.ru/cloud/64ffea33f47e73d57583ba8f>

За достоверность сведений, указанных в заявке, ответственность несут педагоги, руководители или иные представители участников. Содержание заявки представлено в Приложении 1.

4.3. Место проведения Олимпиады:

- Лаборатория (зона по видам работ) «Мучные кулинарные изделия» по адресу г. Екатеринбург, ул. Луначарского д.128 к. 202.
- Специализированная федеральная мастерская «Кондитерское дело» по адресу г. Екатеринбург, ул. Луначарского д.128 к. 203.

4.4. Участники олимпиады выполняют практические конкурсные задания по следующим компетенциям:

- **«Поварское дело»** (Приложение 2)

Практическое задание состоит из 2-х частей:

1 Модуль: приготовить Холодную закуску – «Холодная закуска ово-лакто с соусом в авторском исполнении» 2 порции, масса блюда 70гр-120гр.

2 Модуль: приготовить горячее блюдо из мяса птицы (филе) минимум в 2х текстурах с двумя гарнирами и соусом в авторском исполнении масса блюда 200-300гр. 50 г соуса подается отдельно для дегустации.

– **«Кондитерское дело»** (Приложение 3)

Практическое задание состоит из 2-х частей:

Модуль 1: «Пирожное».

Участник должен приготовить корпусное муссовое пирожное в количестве 6 штук. вес одного пирожного от 50 до 100 граммов

- обязательные компоненты:
 1. Выпеченный п/ф – рецептура на выбор участника;
 2. Мусс, рецептура на выбор участника;
 3. Начинка фруктовая на выбор участника;
 4. Корпус пирожного из шоколада
 5. Количество начинок и сложность изделия оцениваются дополнительно
- все пирожные должны быть идентичны по внешнему виду и весу;

Модуль 2: «Моделирование»

Участник должен изготовить одну фигурку с использованием сахарной пасты. Вид фигурки – должна отражать тему: «Русское народное творчество».

- каждая фигурка должна весить 60- 80 граммов;
- способ формовки – бескаркасная (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
- техники изготовления (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- техники окрашивания могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- допускается использование королевской глазури;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать инструменты для моделирования;

– **«Хлебопечение»** (Приложение 4)

Практическое задание состоит из 2-х частей:

Модуль 1: «Плетеные изделия».

Каждый участник изготавливает один вид плетеных сдобных изделий.

Вес, количество, форма: – 2 штуки по 0,4 кг готового изделия, хала из 5 жгутов (объемный метод плетения).



Требования к плетеным изделиям:

- на 1 кг пшеничной муки должно быть минимум 0,250 кг масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта, не допускается слоеное тесто;
- обязательная операция отделки перед выпечкой яичной смазкой;
- не допускается отделка до выпечки (кроме яичной смазки);
- не допускается отделка после выпечки.
- расстойка теста и выпечка плетеных изделий производится в пароконвектомате

Модуль 2: «Мучные кондитерские изделия»

Конкурсант должен приготовить печенье.

Требования к модулю:

- Использование обязательного ингредиента: какао и / или шоколад.
- После выпечки допускается отделка сахарной пудрой и / или шоколадом.
- Выход: 0,500-0,550 кг.
- Подача: на белой тарелке (использование дополнительного декора на тарелке запрещено, допускается белая салфетка).

– «Бариста» (Приложение 5)

Практическое задание состоит из 3-х частей:

Чайный блок. Участникам необходимо провести идентификацию сортов чая по сухой заварке (3 образца из 10 по жеребьёвке).

Латте-арт. Создание напитков с молоком с применением техник рисования -пичинг. Сложность возрастает от базовых навыков до создания идентичных пар. Альтернативное заваривание. Приготовление одного сорта кофе методом – воронка V60, Аэропресс (классический и перевёрнутый), с оценкой понимания влияния способа на вкусовой профиль.

Время выполнения всех модулей :2 часа

Модуль А. «Классические кофейные напитки»

Задание 1. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.

Участник выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 3 вида, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (7 минут).

Задание 2. Подготовка рабочего места - 5 минут

Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном. – 10 минут

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, участник использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу).

Уборка рабочего места – 5 минут.

Модуль Б. «Альтернативные способы заваривания кофе»

Задание. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V -60, аэропресс).

Участник выполняет следующие действия:

- подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 5 минут;
- приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе V- 60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в аэропрессе и сервис напитка;
- презентация кофейных напитков. участники работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания);
- время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, участники приступают к приготовлению одновременно – 15 минут с уборкой рабочего места.

4.4.2. Каждому участнику олимпиады предоставляется индивидуальное рабочее место и набор инструментов.

4.4.3. Для каждого участника олимпиады перед началом выполнения задания проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

4.4.4. Участнику за 30 мин. до начала конкурса предоставляется возможность ознакомиться с площадкой и оборудованием.

4.4.5. Каждому участнику предоставляется волонтер техникума Кулинар.

4.4.6. При грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник олимпиады по решению экспертов может быть отстранен от дальнейшего выполнения задания.

4.4.7. Контроль за соблюдением участниками олимпиады безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на экспертов.

5. Организационный комитет

5.1. Руководство Олимпиады осуществляет оргкомитет, в состав которого входят представители администрации и педагогические работники Техникума.

5.2. Организационный комитет:

- разрабатывает Условия проведения Олимпиады, программу Олимпиады с детализированной последовательностью организационных мероприятий;
- контролирует соблюдение данного положения при проведении Олимпиады;
- проводит регистрацию участников Олимпиады;
- проводит инструктаж по технике безопасности с участниками Олимпиады;
- осуществляет информационное сопровождение Олимпиады;
- оформляет итоги Олимпиады.

6. Экспертное жюри Олимпиады

6.1. В состав экспертного жюри входят педагогические работники профессионального образования и представители работодателей.

6.2. Эксперты оценивают результаты выполнения участниками олимпиадных заданий и на основе проведения оценки определяет победителей и призеров Олимпиады.

6.3. Представители участников не входят в состав жюри.

6.4. Решение экспертов является окончательным и изменению не подлежит.

6.5. Оценочные листы членов экспертного жюри конфиденциальны, демонстрации или выдаче не подлежат. Итоговый протокол Олимпиады будет опубликован после подведения итогов.

7. Подведение итогов, награждение участников

7.1. По результатам Олимпиады определяются победители (1 место) и призеры (2, 3 место) в каждой компетенции.

7.2. Эксперты оценивают работы участников. Данные оценочных листов заносятся в сводную таблицу. Критерии оценивания работ участников Олимпиады указаны в Приложениях 6-9.

7.3. Все участники Олимпиады получают Сертификаты участника, педагоги, подготовившие участников, получают Благодарственные письма от Организатора.

7.4. Победители (1 место) и призеры (2, 3 место), награждаются Грамотами.

7.5. Информация по итогам проведения Олимпиады будет размещена на официальном сайте ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» в разделе Главные новости до 25.11.2025г.

8. Данные об Организаторе Олимпиады

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»; г. Екатеринбург, ул. М. Сибиряка, 16.

Ответственный за организацию и проведение Олимпиады Королев Александр Павлович, заместитель директора по УПР. Тел.89527259816 E-mail: kulinar_praktika@bk.ru

Ответственный по компетенции «Кондитерское дело» Клешина Оксана Владимировна, преподаватель специальных дисциплин. Тел.89122834303 E-mail: oksikkl@mail.ru

Ответственный по компетенции «Поварское дело» Корчемкина Елена Юрьевна, мастер производственного обучения Тел.89126407837 E-mail: Elenalux83@mail.ru

Ответственный по компетенции «Хлебопечение» Ананьина Ольга Евгеньевна, мастер производственного обучения Тел.89049879399 E-mail: olga.ananina.80@mail.ru

9. Финансовое обеспечение Олимпиады

Конкурс предполагает использование собственных продуктов участников для выполнения конкурсных заданий.

Финансовое обеспечение Олимпиады регулируется настоящим положением и осуществляется за счет:

- организационных взносов на подготовку и проведение Олимпиады за каждого участника в размере 2000 руб. Организационные взносы будут направлены на приобретение моющих и чистящих средств, губок, бумажных полотенец, мусорных мешков, а также на оформление наградных и иных документов;
- собственных средств ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- иных средств.

**Форма электронной заявки
(заполняется по ссылке)**

1.	Наименование образовательной организации, Муниципальное образование
2.	Ф.И.О. участника олимпиады (полностью)
3.	Название компетенции - Поварское дело - Кондитерское дело - Хлебопечение - Бариста
4.	Ф.И.О. руководителя (полностью), должность
5.	Контактный телефон
6.	E-mail:
7.	Реквизиты для оформления договора в Word

Практическое задание по компетенции «Поварское дело»

Описание задания

За время Конкурса все участники выполняют два модуля.
участников есть 3 часа для изготовления модулей 1,2.

- Время выполнения конкурсного задания: 3 часа
- Блюда должны соответствовать заданию
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- **Перед началом участник должен иметь портфолио с рецептурой изделия (обязательно)**
- **Сырье для приготовления заданий по модулям участники привозят свое.**
- **Оснащение рабочих мест для выполнения конкурсного задания, согласно инфраструктурному листу.**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

1 Модуль: приготовить Горячую закуску – «Горячая закуска ово-лакто с соусом в авторском исполнении» 2 порции, масса блюда 70гр-120гр., через 2,5 часа основного времени, отведенного для выполнения конкурсного задания.

- закуска должна содержать обязательный компонент – цукини (кабачок)
- соус (своя рецептура), готовиться во время конкурса.
- температура подачи тарелки от 35 °С до 38 °С;
- подаются два идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы два блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.
- Соус (своя рецептура), готовиться во время конкурса.
- Готовое блюдо подается на круглых глубоких белых тарелках с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл

2 Модуль: приготовить горячее блюдо из мяса птицы (филе) минимум в 2х текстурах с двумя гарнирами и соусом в авторском исполнении масса блюда 200-300гр. 50 г соуса подается отдельно для дегустации, через 3 часа основного времени, отведенного для выполнения конкурсного задания.

Особенности подачи:

- горячее блюдо подается через три часа отведенного конкурсного времени.
- масса блюда 200 - 300 г.;
- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см.;
- температура подачи тарелки от 45 °С до 65°С;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- подаются два идентичных блюда. Модуль не оценивается, если не поданы два блюда.;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.

Горячее блюдо должно включать обязательные компоненты:

- Горячее блюдо из мяса курицы (филе) способ тепловой обработки и вид полуфабриката на усмотрение участника.
- Минимум два гарнира: способ тепловой обработки на усмотрение конкурсанта.
- Соус, (своя рецептура) готовится во время конкурса

Инфраструктурный лист с указанием инструментов и оборудования, необходимых для проведения Областной Олимпиады по компетенции «Поварское дело»

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Кол инвентаря /на 1 чел.
Пароконвектомат	Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R	1
Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка под пароконвектомат 900х900х700	1
Весы настольные электронные (профессиональные)	Весы электронные SW-05 Размер платформы 241х192мм Максимальная нагрузка 5 кг. Минимальная нагрузка 40 г.	1
Плита индукционная	Плита индукционная INDOKOR IN7000D двухкомфорочная. Мощность 3,5 кВт, напряжение 220 В,	2
Шкаф холодильный	Шкаф холодильный "Полаир" DM 105-S одностворчатый со стеклянной дверью, полезный объем 0,37 м3, Температурный режим 1-10 градусов.	1
Стол производственный	1800х600х850 внутренней металлической полкой, глухой	3
Стеллаж 4-х уровневый	Стеллаж, 800х500х1800 мм; 4 сплошные полки	1
Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Пластик цветной.	1
Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм. Нержавеющая сталь	1
Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм. Нержавеющая сталь	1
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 1.5л, 1л Нержавеющая сталь. Материал крышек: металл; материал ручек: сталь; многослойное дно.	1
Сотейник для индукционных плит	Объемом 1 л Нержавеющая сталь. Материал крышек: металл; материал ручек: сталь; многослойное дно.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см\Нержавеющая сталь. Ручка не съемная.	1
Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см нержавеющая сталь.	2
Тарелка плоская белая	С широкими плоскими ровными полями 30,5 см, 3без декора, фарфор.	2
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом 60 литров. Пластик.	2
Шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки "Finist", ARCTIC-10. Напряжение 380 В, Время для охлаждения 90 мин. Температура для замораживания плюс 90 до минус 18. масса продукта для охлаждения 40кг, масса продукта для замараживания 22 кг. Десять уровней.	1
Микроволновая печь	Микроволновая печь Panasonic NN-GF574MZPE, 1000Вт, 27л. поворотный стол	1
Слайсер	Слайсер Beckers ES 250. Модель ES 250	1
Мясорубка	Мясорубка Kenwood MG-450 Мощность максимальная 1400 Вт., производительность 1,5 кг в мин., ширина 21см, высота 33 см., глубина 26,5 см., вес 3,8 кг.	1

Тулбокс: Разрешено принести с собой на площадку.

Можно привезти любой дополнительный инвентарь необходимое участнику. Оборудование по согласованию с организаторами минимум за 2 дня до проведения олимпиады.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Так же допускается приносить дополнительно расходные материалы: пищевая плёнка, пергамент, одноразовые контейнеры, вакуумные пакеты, кондитерские мешки

Практическое задание по компетенции «Кондитерское дело»

Описание задания

У участников есть 3 часа для изготовления модулей 1, 2

- Изделия должны соответствовать заданию
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Перед началом участник должен иметь портфолио с рецептурой изделия
- **Сырье для приготовления заданий по модулям участники привозят свое.**
- **Оснащение рабочих мест для выполнения задания, согласно инфраструктурному листу кондитерской лаборатории.**

Модуль 1: Пирожное

Участник должен приготовить корпусное муссовое пирожное в количестве 6 штук.
вес одного пирожного от 50 до 100 граммов

- обязательные компоненты:
Выпеченный п/ф – рецептура на выбор участника;
Мусс - рецептура на выбор участника;
Начинка фруктовая на выбор участника;
Корпус пирожного из шоколада
Количество начинок и сложность изделия оцениваются дополнительно
- все пирожные должны быть идентичны по внешнему виду и весу;
- подача на акриловой подложке, предоставляется организатором

Модуль 2: «Моделирование»

Участник должен изготовить одну фигурку с использованием сахарной пасты. Вид фигурки – должна отражать тему: «Русское народное творчество».

- каждая фигурка должна весить 60- 80 граммов;
- способ формовки – бескаркасная (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
- техники изготовления (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- техники окрашивания могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- допускается использование королевской глазури;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать инструменты для моделирования;
- Фигурка подается на акриловой подложке 20х20 см, предоставляется организатором.

Инфраструктурный лист с указанием инструментов и оборудования, необходимых для проведения Областной Олимпиады по компетенции «Кондитерское дело».

<i>Наименование</i>	<i>Кол инвентаря /на 1 чел.</i>
Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	3
Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт	1
Планетарный настольный миксер	1
Микроволновая печь	1
Холодильный шкаф	1
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	2
Тележка-шпилька	1
Противень для тележки шпильки	4
Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая)	1
Тарелка белая	1
Сито (диаметр 20 см)	1
Поднос пластик (для подачи плетеных изделий)	1
Весы для взвешивания	1
Индукционная плита 2 конфорочная	1
Пластиковый контейнер для теста	1
Рукавицы для пекарей с длинной манжетой	1
Ложка столовая	3
Совок для сыпучих продуктов	1
Сотейник 1,8 л для индукционной плиты	2
Сковорода для индукционной плиты	1
Набор ножей 3 шт	1
Тазы пластиковые 5л, 3л, 1,5л, 1л, 0,5л,	10
Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зеленая, коричневая, синяя)	1
Скалка пластиковая 15см	1
Скалка деревянная 35см	1
Силиконовая лопатка	3
Блендер многофункциональный 3 в 1	1
Ножницы 10см	1

Тулбокс: Разрешено принести с собой на площадку:

- силиконовые коврики
- пищевая пленка
- фольга
- кондитерские лопатки и шпатели
- пищевые красители и кандурины, кисточка
- вырубки и инструменты для моделирования
- силиконовые формы
- одноразовые перчатки
- кондитерские мешки
- кондитерские насадки
- оборудование, которого нет на площадке - по согласованию с организатором

Практическое задание по компетенции «Хлебопечение»

Конкурсное задание состоит из двух модулей.

Время выполнения конкурсного задания – 3 часа.

Конкурсант самостоятельно планирует время выполнения модулей в течение всего конкурсного времени.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

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

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

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

Перед началом работы во время подготовки рабочего места конкурсанты должны предоставить экспертам рецептуры на все изделия с массовой долей % от массы муки (у плетеных изделий), с кратким описанием процесса производства изделий, с технологическими параметрами так, чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку. Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки.

Сырье для приготовления заданий по модулям участники привозят с собой.

Пергамент, пищевую пленку, одноразовые перчатки – участники привозят с собой!!!!

Оснащение рабочих мест для выполнения задания, согласно инфраструктурному листу.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

Модуль 1: «Плетеные изделия».

Каждый участник изготавливает один вид плетеных сдобных изделий.

Вес, количество, форма: – 2 штуки по 0,4 кг готового изделия, хала из 5 жгутов (объемный метод плетения).



Требования к плетеным изделиям:

- на 1 кг пшеничной муки должно быть минимум 0,250 кг масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта, не допускается слоеное тесто;
- обязательная операция отделки перед выпечкой яичной смазкой;
- не допускается отделка до выпечки (кроме яичной смазки);
- не допускается отделка после выпечки.
- расстойка теста и выпечка плетеных изделий производится в пароконвектомате.

Модуль 2: «Мучные кондитерские изделия»

Конкурсант должен приготовить печенье.

Требования к модулю:

- Использование обязательного ингредиента: какао и / или шоколад.
- После выпечки допускается отделка сахарной пудрой и / или шоколадом.
- Выход: 0,500-0,550 кг.
- Подача: на белой тарелке (использование дополнительного декора на тарелке запрещено, допускается белая салфетка).

Инфраструктурный лист с указанием инструментов и оборудования, необходимых для проведения Областной Олимпиады по компетенции «Хлебопечение».

<i>Наименование</i>	<i>Кол инвентаря /на 1 чел.</i>
Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	3
Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт	1
Планетарный настольный миксер	1
Микроволновая печь	1
Холодильный шкаф	1
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	2
Тележка-шпилька	1
Противень для тележки шпильки	4
Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая)	1
Тарелка белая (для подачи печенья)	1
Сито (диаметр 20 см)	1
Поднос пластик (для подачи плетеных изделий)	1
Весы для взвешивания	1
Индукционная плита 2 конфорочная	1
Пластиковый контейнер для теста	1
Пластмассовый скребок "трапеция"	1
Пластмассовый скребок маленький	1
Рукавицы для пекарей с длинной манжетой	1
Ложка столовая	3
Совок для сыпучих продуктов	1
Сотейник 1,8 л для индукционной плиты	2
Сковорода для индукционной плиты	1
Набор ножей 3 шт	1
Тазы пластиковые 5л, 3л, 1,5л, 1л, 0,5л,	10
Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зеленая, коричневая, синяя)	1
Скалка пластиковая 15см	1
Скалка деревянная 35см	1
Силиконовая лопатка	3
Блендер многофункциональный 3 в 1	1
Ножницы 10см	1

Компетенция «Бариста».

Конкурсное задание состоит из двух модулей.

Время выполнения конкурсного задания – 2 часа.

Модуль А. «Классические кофейные напитки»

Задание 1. Проведение процедуры идентификации чая по сухой заварке.

Участник выполняет практическое тестирование на знание продукта «чая» 3 вида из 10, его производства, особенностей вкусовых, ароматических. (7 минут).

Чай Молочный улун
Чай Да Хун Пао
Чай Сенча
Чай зелёный с жасмином
Чай чёрный с чабрецом
Чай Ассам
Чай Матча зеленая
Чай Ройбуш
Чай Иван - Чай
Чай травяной

Задание 2. Подготовка рабочего места - 5 минут

Приготовление классических кофейных напитков: 2 порции одинаковых молочных напитков с нанесением рисунка на свой выбор либо классическим белым пятном. – 10 минут

Презентация кофейных напитков. (При приготовлении молочных напитков, участник использует порцию эспрессо/либо двойную порцию эспрессо, но при отдаче называет напиток, который отдает экспертам на пробу).

Уборка рабочего места – 5 минут.

Модуль Б. «Альтернативные способы заваривания кофе»

Задание. Приготовление одного сорта кофе 2 различными альтернативными методами (V -60, аэропресс).

Участник выполняет следующие действия:

- подготовка рабочего места обязательной подачи кофе – 5 минут;
 - приготовление 2 видов кофе различными методами (1 метод – приготовление кофе V- 60 и сервис напитка; 2 метод – приготовление кофе в аэропрессе и сервис напитка;
 - презентация кофейных напитков. участники работают с партией кофе моносорта (жеребьевка сорта перед выполнением задания);
 - время, отведенное на выполнение обязательной подачи кофе ограничено, участники приступают к приготовлению одновременно – 15 минут с уборкой рабочего места.
- Количество мест ограничено: 5 рабочих мест.

Особые указания/правила выполнения конкурсного задания:

Опрятный внешний вид, рубашка или футболка - поло черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений, фартук без бренда. Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Инфраструктурный лист с указанием инструментов и оборудования, необходимых для проведения Областной Олимпиады по компетенции «Бариста».

<i>Наименование</i>	<i>Кол инвентаря /на 1 чел.</i>
Кофемашина Nuova Simonelli Aurelia	1
Кофемолка Nuova Simonelli MDXS OD	1
Барная стойка	1
Нок - бокс	1
Темпер	1
Коврик подставка для темпинга	1
Питчер 150 мл, 350 мл, 600 мл.	
Пуш - темпер	1
Весы для кофе электронные с таймером (до 3 кг с точностью до 0,1 г) пластик,	1
Поднос для официанта	1
Кофейные чашки с блюдцем	2
Кофейные ложки	2
Сёрвер	1
Кофемолка ручная для кофе с регулируемым помолом жерновая	1
Чайник для заваривания кофе	1
Кувшин	1
Воронка «Оригами» для кофе с подставкой (пуровер);керамика,дерево;D=13,8/11,8, H=10,6см; белый	1
Аэропресс	1
Рокс	5
Стол квадратный	1
Барный поднос	1
Фильтры для кофе для аэропресса	1
Фильтр для кофе для воронки (V60)	1
Полотенце	2
Ручник	2
Барный органайзер	1

Приложение № 6 к Положению

**Критерии оценивания работ участников Олимпиады по компетенции
«Поварское дело»**

Предмет оценивания	Баллы	Наименование критерии (0-1-2 балла)
Работа на площадке	0-2	Смена фартука с черного на белый в начале сервировки первого блюда
	0-2	Отсутствие брака в работе
	0-2	Бережливое отношение к продуктам(расточительность)
	0-2	Спецодежда соответствует требованиям ТБ
	0-2	Соответствие приемов приготовления, заявленных в портфолио
	0-2	Организация планирования производственного процесса
	0-2	Персональная гигиена
	0-2	Рабочее место
	0-2	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)
	0-2	Рабочее место холодильники
	0-2	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов
	0-2	Техника безопасности на рабочем месте
	0-2	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки
	0-2	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюд.
Модуль 1 Приготовление горячей закуска «Ово-лакто с соусом в авторском исполнении»	0-2	Время подачи
	0-2	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием
	0-2	Температура подачи холодной закуска в соответствии с заданием
	0-2	Выход блюда в соответствии с конкурсным заданием
	0-2	Отсутствие брака в процессе выполнения задания
	0-2	Внешний вид холодной закуска
	0-2	Вкус и консистенция холодной закуска
	0-2	Качество приготовленной холодной закуска
Модуль 2 Приготовление и оформление горячего блюда из мяса птицы с двумя гарнирами и горячим соусом в авторском исполнении.	0-2	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки при приготовлении горячего блюда
	0-2	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием
	0-2	Масса блюда в соответствии с конкурсным заданием
	0-2	Внешний вид блюда
	0-2	Стиль и креативность блюда
	0-2	Текстура всех компонентов блюда
	0-2	Вкус всех компонентов блюда
	0-2	Общая гармоничность блюда

Приложение № 7 к Положению

**Критерии оценивания работ участников Олимпиады
по компетенции «Кондитерское дело»**

Предмет оценивания	баллы	Критерии оценки
Модуль 1. Пирожное		
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	0-1	Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при всех видах работ
	0-1	Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при всех видах работ
	0-1	Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при всех видах работ
	0-1	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов соблюдены при выполнении всех видов работ. Соблюдение личной гигиены в т. ч. спецодежда)
	0-1	Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены при выполнении всех видов работ
Осуществлять приготовление и подготовку к реализации кондитерского изделия	0-1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении выпеченного пф соответствует установленным требованиям.
	0-1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мусса соответствует установленным требованиям
	0-1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении шоколадного корпуса соответствует установленным требованиям
	0-1	Корректное время подачи
Соответствие заданию	0-1	Наличие обязательных компонентов, согласно заданию.
	0-1	Наличие портфолио
	0-1	Количество изделий соответствует заданию.
	0-1	Вес изделия соответствует заданному значению. (от 50 до 100 г)
	0-3	Сложность рецептуры
Органолептические показатели, творческое оформление изделия	0-3	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий. (соответствует заданным условиям и современным тенденциям оформления).
	0-3	Цветовая гамма изделия гармонична
	0-3	Запах изделия. соответствует изделиям данного вида.
	0-3	Консистенция изделия. (соответствует изделиям данного вида).
	0-3	Вкус изделия. (соответствует изделиям данного вида).
Портфолио	0-1	Технология приготовления блюда прописана последовательно
	0-1	Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны.
	0-1	Показатели качества продукции прописаны
Модуль 2. Моделирование.		
Показатели оценки изделия	0-1	Изделие соответствует заданной тематике
	0-1	Вес фигурки соответствует диапазону минимум 60 г, максимум 80 г.
	0-1	Фигурка легко отделяется от поверхности для взвешивания
	0-1	Использованы различные техники окрашивания
	0-1	Разнообразное (более 3 цветов) окрашивание пасты для лепки.
	0-3	Эстетическое восприятие. Сложность изготовления.

Приложение №8 к Положению

**Критерии оценивания работ участников Олимпиады
по компетенции «Хлебопечение»**

Предмет оценивания	Максим. балл	Показатели
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте.	0 – 1	Форма чистая, профессиональная, соответствующая нормам ТБ, обувь специализированная. Внешний вид соответствует.
Организация и чистота рабочего места в процессе работы.	0 – 3	0 – Рабочее место грязное и не организовано; 1 – Имеются незначительные замечания по чистоте и организации рабочего места; 2 – Замечаний нет, рабочее место чистое и организовано; 3 – Рабочее место организовано на высоком профессиональном уровне, идеально чистое
Портфолио (Технологическая карта).	0 – 1	Экспертам предоставляют портфолио (технологическую карту) с рецептурой и кратким описанием технологического процесса. В рецептуре должны быть указаны: вес изделий и параметры процесса приготовления.
Взвешивание ингредиентов.	0 – 3	0 – Взвешивание ингредиентов очень неорганизовано/ или очень медленное; 1 - Взвешивание ингредиентов неорганизовано / или медленное; 2 - Взвешивание ингредиентов производится быстро и организовано; 3 - Взвешивание ингредиентов производится очень быстро и хорошо организовано
Приготовление теста.	0 – 3	0 – Конкурсант не имеет навыков приготовления теста; 1 - Конкурсант имеет небольшой опыт в приготовлении теста; 2 - Конкурсант имеет профессиональный опыт в приготовлении теста; 3 – Конкурсант имеет высокопрофессиональный опыт в приготовлении теста
Формование теста.	0 – 3	0 – Конкурсант не имеет навыков формования теста; 1 – Конкурсант имеет небольшие навыки формования теста; 2 – Конкурсант имеет профессиональные навыки формования теста; 3 – Конкурсант владеет высокопрофессиональными навыками формования теста
Работа с печью.	0 – 3	0 – Участник не владеет профессиональными навыками работы с печью (работает неквалифицированно, с нарушением ТБ); 1 – Участник частично владеет профессиональными навыками работы с печью (обращается аккуратно, соблюдает ТБ); 2 – Участник профессионально работает с печью (контролирует режимы выпечки, соблюдает ТБ); 3 – Участник имеет высокопрофессиональный опыт (задает и контролирует режимы выпечки, соблюдает ТБ)
Соблюдение лимита времени.	0 - 2	За задержку за каждые 5 минут снимается по 0,5 балла
Соблюдение техники безопасности.	0 – 3	0 – Участник имеет много грубых нарушений ТБ; 1 – Участник имеет незначительные нарушения ТБ; 2 – Участник имеет одно незначительное нарушение ТБ; 3 – Участник не имеет замечаний
Чистота рабочего места после работы.	0 – 2	Стол, оборудование, холодильник и мойка чистые к моменту финиша.
Модуль 1: Плетеные изделия		
Соответствие рецептуры заданию.	0 – 1	Минимум 250 гр сливочного масла на 1 кг муки
Навыки формования жгутов. Техника плетения.	0 – 3	0 – Жгуты разорваны или имеют неравномерную толщину, очень длинные или очень короткие. Изделия не имеют заданной формы. Изделия разные; 1 – Жгуты равномерно одинаково раскатаны, имеют форму заданной техники плетения; 2 – Жгуты не разорваны, имеют равномерную толщину, очень длинные или очень короткие. Изделия соответствуют заданной техники плетения; 3 – Жгуты абсолютно одинаковы, имеют форму под заданную технику плетения. Изделие имеет идеальное плетение. Изделия абсолютно одинаковые.

Плетение изделий.	0 – 3	0 – Участник не умеет плести согласно схемы, очень нервничает с заданием; 1 – Участник имеет слабые навыки плетения, плохо уверен в выполнении задания; 2 – Участник правильно выполняет технику плетения, уверенно выполняет задание; 3 – Участник правильно выполняет технику плетения, очень уверенно и быстро
Качество выпечки.	0 – 3	0 – Цвет изделий бледный или темно-коричневый. Изделие непропеченное или горелое; 1 – Цвет корки немного бледный (слегка недопеченный) или темно-коричневый (подгорелый). Корочка изделия матовая, неравномерно нанесена смазка на нижней корке. Изделие слегка пропеченное; 2 – Цвет – от золотисто-коричневого до темно-коричневого. В местах соединения жгутов цвет более светлый. Изделие имеет блестящую корочку; 3 – Цвет прядей золотисто-коричневый. В местах соединения жгутов цвет светлый. Изделие имеет гладкую блестящую корочку, нет потеков от яиц. Идеальная выпечка всех изделий
Структура и качество мякиша.	0 – 3	0 – Имеются следы непромеса, большие пустоты или структура очень плотная. Мякиш залипает или очень сухой; 1 – Структура изделия неравномерная. Имеются пустоты. Мякиш слегка залипает или немного сухой; 2 – Пористость изделия равномерная, структура среднепористая. Мякиш хорошо пропечен; 3 – Структура равномерная, мелкопористая. Приятный влажный мякиш.
Вкус и аромат.	0 – 3	0 – Изделие очень соленое или недостаточно соли. Имеет кислый или горький привкус. Изделие имеет неприятный запах; 1 – Вкус изделия нейтральный, пресный или солоноватый. Изделие не имеет аромата масла или слишком масляный; 2 – Изделие имеет приятный вкус, незначительный аромат масла, легкий запах брожения; 3 – Изделие очень приятное на вкус, имеет приятный молочно-сливочный аромат, легкий запах брожения
Количество.	0 – 1	Количество изделий соответствует заданию
Вес изделий.	0 – 1	Расчет массы готовых изделий (от 10 до 30 % от массы тестовой заготовки)
Модуль 2: Мучные кондитерские изделия		
Соответствие заданию.	0 – 1	Наличие обязательных компонентов, согласно заданию (какао / шоколад)
	0 – 1	Наличие рецептуры
	0 – 1	Вес изделия соответствует заданному значению (от 500 до 550 г)
Органолептические показатели	0 - 1	Запах изделия (соответствует изделиям данного вида).
	0 - 1	Вкус изделия. (соответствует изделиям данного вида).
Качество выпечки.	0 – 3	0 – Цвет изделий бледный или темно-коричневый. Изделие непропеченное или горелое; 1 – Цвет немного бледный (слегка недопеченный) или темно-коричневый (подгорелый). 2 – Цвет – от золотисто-коричневого до темно-коричневого. 3 – Цвет золотисто-коричневый. Идеальная выпечка всех изделий

Приложение № 9 к Положению

**Критерии оценивания работ участников Олимпиады
по компетенции «Бариста»**

Предмет оценивания	Баллы (0-5 баллов)	Наименование критерия
Модуль А. Классические кофейные напитки		
Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	2	При выполнении задания участник соблюдает правила санитарии и гигиены, регламентированные стандартами индустрии.
Внешний вид участника, осанка, манеры	5 1	Внешний вид участника, соответствует нормам индустрии и конкурсному заданию. Обувь, одежда. Причёска, маникюр, макияж.
Идентификация чая по сухой заварке	3	Бариста разбирается в скрутке чая, его ароматических особенностях и по цвету, форме, аромату сухой заварке может определить сорт и разновидность чая.
Приготовление кофе с молоком.		
Чистота рабочего места	1	Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению.
Подогрев холдера и чашек	5	Перед приготовлением холдер горячий и чашки подогреты.
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	5	Перед помещением в портофильтр молотого кофе - он сухой.
Стабильная дозировка и трамбовка	1	Чалд ровный, граммовка корзины стабильная
Промывка групп	5	Пролив рабочей группы перед вставкой холдера с молотым кофе.
Вставка и немедленный пролив	5	Вставка и немедленный пролив
Стабильное время экстракции всех напитков	5	Время экстракции стабильно и идентично (разница не более 3 секунд)
Пропускание пара до и после взбивания молока/сливок	5	Пропускание пара до и после взбивания молока/сливок
Молоко не перевзбитое (не перегрето)	5	Уровень и качество пены соответствует каждому напитку. Оптимальная температура 60-70
Отсутствуют остатки взбитого молока	1	Отсутствуют остатки взбитого молока (не больше 20 мл)
Подача	1	Подача в соответствие с нормами индустрии (сервировка чашки, дополнения)
Наличие глянцевой пены	2	Крема однородны, без пузырей, имеют небольшие светлые участки
Вкус напитков	1	Органо - лептическая оценка вкуса итоговых напитков
Работа с кофемашиной	5	Техническая оценка уверенности работы с профессиональным оборудованием
Латте - арт		
Рисунок выполнен молочной пеной	1	Рисунок выполнен молочной пеной с помощью вливая , т.е. техники питчинг
Рисунок всех кофейных напитков находится четко по центру	1	Рисунок всех кофейных напитков находится четко по центру (равноудален от всех краев чашки)
Отсутствуют пузыри на поверхности напитков	1	Отсутствуют пузыри на поверхности напитков
Визуальная составляющая латте - арта	5	Визуальная составляющая напитка находится на высоком уровне.
Модуль Б Альтернативные способы заваривания кофе		
Кофейный напиток № 1		
Прогрев посуды и инвентаря	1	Прогрев посуды и инвентаря
Конкурсант пользуется весоизмерительным оборудованием	1	Конкурсант пользуется весоизмерительным оборудованием

Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению	1	Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению
Соблюдение рецептуры при приготовлении	1	Соблюдение рецептуры при приготовлении
Температура воды при заваривании поддерживается	1	Температура воды при заваривании поддерживается
Нет перерасхода кофе	1	Нет перерасхода кофе (нет ссыпания в бункер или мусорную корзину)
Аэрация напитка	1	Аэрация напитка
Техника выполнения согласно заявленному методу	1	Техника выполнения согласно заявленному методу
Дана органолептическая оценка напитков	2	Дана органолептическая оценка напитков: цвет, вкус, аромат.
Техника приготовления	2	Все предметы барного инвентаря и посуды для приготовления расставлены по местам. Весь инвентарь, необходимый для работы - подготовлен и не забыт.
Brew Ratio	2	Хороший рецепт (пропорция воды и кофе)
Кофейный напиток № 2		
Прогрев посуды и инвентаря	1	Прогрев посуды и инвентаря
Конкурсант пользуется весоизмерительным оборудованием	1	Конкурсант пользуется весоизмерительным оборудованием
Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению	1	Рабочее место остается в чистоте во время работы и по ее завершению
Соблюдение рецептуры при приготовлении	1	Соблюдение рецептуры при приготовлении
Температура воды при заваривании поддерживается	1	Температура воды при заваривании поддерживается
Нет перерасхода кофе	1	Нет перерасхода кофе (нет ссыпания в бункер или мусорную корзину)
Аэрация напитка	1	Аэрация напитка
Техника выполнения согласно заявленному методу	1	Техника выполнения согласно заявленному методу
Дана органолептическая оценка напитков	2	Дана органолептическая оценка напитков: цвет, вкус, аромат.
Техника приготовления	2	Все предметы барного инвентаря и посуды для приготовления расставлены по местам. Весь инвентарь, необходимый для работы - подготовлен и не забыт.
Brew Ratio	2	Хороший рецепт (пропорция воды и кофе)
Общее впечатление от работы участника		
Аккуратность	2	Отличный уровень обслуживания, конкурсант демонстрирует свободные действия с четким пониманием задачи и последующих шагов.
Общее впечатление от работы участника	2	Конкурсант уверен в своих действиях, профессионально выполняет задание