world skills Russia

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Организация «WorldSkillsRussia» в соответствии с Уставом WorldSkillsRussia, Регламентом и Правилами конкурса, приняла следующие минимальные требования к профессиональной компетенции **«Выпечка хлебобулочных изделий»** для конкурса «WorldSkills».

Конкурсное задание включает в себя:

1. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА 3
2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 5
3. ПРИЛОЖЕНИЕ 9
4. СХЕМА ОЦЕНКИ 11

Дата вступления в силу: протокол №7 от 21 марта 2016.

(подпись)

Тымчиков Алексей Юрьевич,

Технический директор WorldSkillsRussia

Copyright © 2016 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

Согласовано. /Фамина/

1. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

1.1. График

Каждый участник соревнований имеет 8 часов на выполнение всех модулей.

Тайные ингредиенты для начинки и «Таинственного хлеба» составляют 15% от неизвестной части конкурсного задания.

В день С-2 (за 2 дня до начала чемпионата) эксперты решают совместно 15% -ые изменения к проекту конкурсного задания. Каждый эксперт может внести свои предложение и выбрать ингредиенты для «таинственных начинок» и «Таинственного хлеба» методом голосования.

В день С-1 (за 1 день до начала чемпионата) участникам предоставляется информация о 30% - х изменениях, ингредиенте для «таинственного хлеба» и «таинственных ингредиентах» для начинок.

Все участники используют одинаковый тайный ингредиент для начинки сдобных изделий, одинаковый тайный ингредиент для начинки в Датскую слойку, одинаковый таинственный ингредиент для «Тайного Хлеба».

В день С-1 жеребьевкой выбирается четыре метода плетения изделий.

В день С-1 участники будут разделены на две группы методом жеребьевки. Каждому присваивается индивидуальный номер . Группа А - утренняя смена, означает, что они участвуют в конкурсе в первой половине каждого дня соревнований. Группа В - дневная смена, означает, что они участвуют в конкурсе во второй половине каждого дня соревнований.

Во время конкурса участникам разрешается делать заготовки для любого модуля в любой день соревнований. Изделия из готовых модулей должны быть представлены участниками во время, которое указано для презентации.

1.2. Рабочее место.

Одно рабочее место предоставляется для двух участников течение всех конкурсных дней. Один из них работает в утренней (группа А) смене, второй- во второй половине дня (группа Б). В течении 4 дней они будут работать на одном рабочем месте..

Каждый участник на рабочем месте имеет камеру для расстойки / место в морозильной камере (-18°С) и место в холодильнике (5°С) . Это позволяет хранить ингредиенты и полуфабрикаты в течение всех конкурсных дней.

Каждый участник имеет право принести необходимые наборы инструментов, не указанных в инфраструктурном листе.

Организатор конкурса обеспечивает каждого участника одной стойкой для посуды и инвентаря, двумя тележками- шпильками с целью сохранения рабочего пространства и улучшения организации.

В начале каждой смены участник должен принести с собой все необходимое для работы из комнаты хранения инструментов. Подготовить рабочее место за 10 мин до начала.

К концу каждой смены группы А и группы В, каждый участник должен произвести уборку рабочего места (холодильников, столов, посуды, инвентаря, мойки). Свой инвентарь убрать в комнату хранения в течении 10 мин после окончания рабочей смены.

Все ингредиенты, полуфабрикаты должны быть убраны в холодильник, инструмент в тулбоксы в комнату для хранения (склад). Рабочее место должно быть идеально чистым и организовано таким образом, что следующий участник смог приступить к работе. Если нет, то баллы будут вычитаться из критерия «Соблюдение чистоты рабочего места».

1.3. Портфолио участников.

Все участники приносят для каждого эксперта портфолио, которое включает в себя: титульный лист, информацию об участнике, описание ингредиентов, которые участник приносит с собой. Рецептуры для всех видов теста, начинок и краткое описание технологического процесса, а также рисунки или фотографии готовых изделий.

1.4. Тема.

Тема «АРАБСКИЕ СКАЗКИ. В модуле Е – один вид изделий без начинки должны соответствовать тематике «АРАБСКИЕ МОТИВЫ».

1.5. Модули.

Участники в течении двух конкурсных дней за 8 часов должны выполнить все конкурсные задания, описанные ниже.

Участники могут организовывать рабочий процесс на свое усмотрение, но с учетом соблюдения времени окончания каждой смены и сдачи каждого модуля.

Конечные изделия модулей B, D, E, H будут оценены по внешнему виду и вкусу. Макет портфолио не оценивается.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

День - 1.

2.1 МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ПЛОЩАДКЕ.

Участники должны быть оснащены портфолио (на русском языке) с описанием привезенных не более 5 продуктов, которые они намерены использовать для выполнения заданий.

В первый конкурсный день участники могут приготовить начинку, предварительное тесто, опару (закваску) и произвести подготовительные работы на следующие дни.

Участники должны подготовить технологические карты с тайными ингредиентами для модуля Е и предоставить их экспертам в день С1(первый день чемпионата).

2.2 МОДУЛЬ Н – ПИКАНТНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.

2.2.1 ПИРОГ КИШ.

Количество: 15 шт диаметром 7-12 см.

2.2.2 ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА.

- Если одно изделие массой меньше 200гр. - должно быть 15 штук
- Если одно изделие массой от 200гр. и выше - должно быть 6 штук

2.3 МОДУЛЬ В – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ.

Каждый участник обязан использовать четыре различных метода плетения по два изделия (8 изделий в общей сложности), которые будут выбраны жеребьевкой в день С - 2 из следующего списка:

- Плоская коса из 4-х прядей
- Плоская коса из 5-ти прядей
- Объемная коса из 5-ти прядей
- Коса из шести прядей
- Коса из восьми прядей
- Уинстонский Узел

ТРЕБОВАНИЯ:

Рецептура: на 1000 г. пшеничной муки должно содержаться минимум 150 г. сливочного масла. Масса теста для одного изделия должена быть 750 г.

Готовые изделия должны быть представлены к концу смены в первый день С1. Рецептура должна соответствовать рецептуре, указанной в портфолио участника.

День - 2.

2.4 МОДУЛЬ Е – СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.

Не допускается слоеное тесто.

Количество: 4 различных вида по15 штук .

• 2 вида - любая форма с начинкой.

• 1 вид - без начинки (наполнителя). Должна быть представлена тематика «Арабские мотивы»

• 1 вид - с начинкой, приготовленной с тайным ингредиентом.

Масса теста без начинки должна быть 40 - 50 гр. каждого.

Масса с начинкой должна быть в пределах от 50 - 80 гр. после выпечки.

Заполнение изделий начинкой и украшение должно производиться перед выпечкой. После выпечки можно украсить нейтральным гелем. Другие украшения не допускаются .

2.5 МОДУЛЬ D – ТАИНСТВЕННЫЙ ХЛЕБ.

Таинственный ингредиент должен использоваться в тесто быть ощутимым на вкус. Одна готовая буханка должна иметь вес после выпечки 450 г.

Количество: 8 буханок

- 2 различных вида свободной формы по 4 шт.

Информацию о количестве ингредиентов необходимо предоставить в день С1.

Рецептура и изделия должны быть представлены в день С2.

Согласовано. /Фамина/

2.8 ФИНАЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ.

К концу дня С4 на демонстрационном столе должны быть представлены все изделия по 1-2 шт. из каждого модуля.

Табличка с инициалами участника и наименованием учебного учреждения. Подставки, подложки и дополнительные украшения не допускаются.

Согласовано. Зам /Фамина/

3. ПРИЛОЖЕНИЕ

3.1 ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, ИНВЕНТАРЬ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

Необходимая информация об оборудовании, инструментах, инвентаре и расходных материалах предоставлена в инфраструктурном листе.

3.2 РАЗМЕР И КОМПАНОВКА ТУЛБОКСА.

Каждый участник может привезти с собой необходимые для работы инструменты в тулбоксе (рис.1). 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. Нельзя крепить на поверхность и боковых стенках.

ТУЛБОКСЫ.

Рисунок 1.

Тулбокус 1	Размеры: Длина – 0,85 м Ширина -0,7 м Высота – 1 м (с учетом колес) Объем: 0,6 $м^3$
Бокс 2	Размеры: Длина – 0,65 м Ширина -0,5 м Высота – 1 м (с учетом колес) Объем: 0,32 $м^3$