WORLDSKILLSRUSSIA

По компетенции – «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Положение о соревнованиях для участников

Соревнования по компетенции «выпечка хлебобулочных изделий» проводятся в формате реального времени в течение 2 дней.

Жеребьевку проводит Шеф - эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все участники конкурса за два дня проходят два модуля (8 часов). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

Обзор конкурсного задания: МОДУЛИ 1,2 -100%

Модуль 1 - 50%, модуль 2 – 50% от общей суммы оценок.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование сырья, минимизация отходов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;

- соблюдение технологии приготовления.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- соблюдение лимита времени;

- количество;

- масса;

- ассортимент;

- форма.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- уровень сложности, творческий подход;

- вкус и запах;

- цвет;

- поверхность;

- состояние мякиша(структура для слоеных изделий).

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (пекарская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkillsRussia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение полного или сокращённого наименования учебного заведения. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) не допускается!

Фартук – любого цвета;

Брюки – тёмные;

Головной убор – белый пекарский колпак;

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Для экспертов обязательные элементы одежды – халат белого цвета, пекарский колпак, закрытая обувь.

Модуль 1. Приготовление хлебных изделий - 1 день.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1** | | |  | **Компетенция** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Участникам необходимо изготовить хлеб:**  **Вид 1 – из смеси ржаной и пшеничной муки, по заданной стандартной рецептуре. Масса теста 2,5 кг.**  **Вид 2 – пшеничного хлеба и дополнительных сырьевых компонентов по выбору участника**  **Рецепты могут быть взяты из любого сборника рецептур или из собственных коллекций рецептов**.   * **Формы должны быть идентичными в пределах каждого вида.**   **Для авторского хлеба (Вид 2) необходимо предоставить**  **технологическую карту за 1 день до начала соревнований.** | | |
|  | **Подача** | **Вид 1 - масса хлеба 350 г.**  **Вид 2 - масса 500 г.**  **Все выпеченные изделия предоставляются экспертам.**  **Минимальное количество каждого вида изделий**  **5 штук.**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и**  **вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Используйте ингредиенты с общего стола** * **Запрещается использование улучшителей и сухих смесей.** * **Для приготовления авторских хлебов можно использовать муку различных злаков, семян, зерен** * **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.** * Допускается с одного замеса делать различные виды хлебов | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** * **дополнительный инвентарь можно привезти с собой** | | |

**Модуль 2. Приготовление мелкоштучных изделий из сладкого дрожжевого теста - 2 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2** | | |  | **Компетенция** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Участникам необходимо изготовить мелкоштучные**  **изделия из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления:**  **Вид 1 -мелкоштучные булочные изделия без начинки;**  **Вид 2 -мелкоштучные булочные изделия с начинкой.**   * **Рецепты могут быть взяты из любого сборника рецептур.** * **Вес изделий, их форма и декоративная отделка – выбор**   **предоставляется конкурсантам.**   * **Формы должны быть идентичными в пределах каждого вида.**   **Для изделий необходимо предоставить**  **технологическую карту за 1 день до начала**  **соревнований.** | | |
|  | **Подача** | **Масса изделий - 100г**  **Все выпеченные изделия предоставляются экспертам.**  **Минимальное количество изделий каждого вида**  **10 штук.**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и**  **вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Запрещается использование улучшителей и сухих смесей.** * **Используйте ингредиенты из списка ингредиентов** * **Используйте ингредиенты с общего стола** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)** | | |