

ЧЕМПИОНАТ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ WORLD SKILLS RUSSIA
Компетенция – «Производство хлебобулочных изделий»

ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

- Конкурс по хлебопекарному производству выполняется в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность проекта – 4,5 часа. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса.
- Все участники конкурса за один день проходят один модуль.
- Участники получают «Черный ящик» в день, когда они будут соревноваться.
- Приготовление хлебобулочных изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

ОБЗОР МОДУЛЯ, 100 %

Модуль 1 «Производство хлебобулочных изделий» 100% общей суммы оценок,

Задание 1 «Изготовление сдобных фигурных хлебобулочных изделий без начинки на фантазию участника».

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МОДУЛЯ 1

Презентация/Иновация: Современная оригинальная форма, поверхность с четко выраженным рисунком, наличие сложных элементов разделки и мастерство, оригинальность и творчество.

(0-50 баллов)

Композиция/Состав: Аромат, оригинальность и творчество, новые вкусовые сочетания, гармоничность в цвете.

(0-30 баллов)

Современные технологии/Профессиональное приготовление: Соответствие применяемых технологий современным требованиям к хлебопекарному производству, соблюдение правил подготовки сырья, организация рабочего места, правильность ведения технологического процесса

(0-10 баллов)

Подача: Чистота подачи и оформление, идентичность, презентация изделия вовремя.

(0-10 баллов)

ИТОГО: 100 баллов.

Модуль 1 4,5 часа		Задание 1 4 часа чистого времени	Специальность 34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Изготовление сдобных фигурных хлебобулочных изделий без начинки на фантазию участника • Замес теста ускоренным способом • Брожение теста • Разделка теста • Выпечка изделий • Охлаждение изделий • Отделка поверхности (при необходимости) • Подача изделия с презентацией 		
Замес теста	Тесто готовится ускоренным способом с увеличенной дозировкой дрожжей из муки пшеничной высшего сорта, влажность теста 37- 37,5%.		
Разделка теста	Изделие готовится массой 0,1 кг. Для конкурсной комиссии необходимо предоставить 9 штук изделий в 3 разновидностях по 3 штуки. Масса тестовой заготовки 0,110 кг.		
	Для укладки 9 сформованных заготовок предоставляется один металлический лист размером 39х59см, покрытый пекарской бумагой Silidor . Режим окончательной расстойки: температура 35-40°С, влажность 75-85 %, продолжительность 30-40 мин. Изделия перед выпечкой не смазываются.		
Выпечка изделий	Выпечка производится с паром при температуре 180-190°С, 10-15 минут.		
Отделка изделий	Для отделки тестовой заготовки, готового изделия допускается использование всех разрешенных видов пищевого сырья и ингредиентов, отделочной смеси, перечисленных ниже, кроме готовых украшений		
Основные ингредиенты для хлебобулочного изделия	Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за три недели до начала конкурса		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 		

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурс представляет собой модуль, на выполнение которого отводится 1 день.

Требования к проекту Конкурсного задания

Эксперты принимают совместное решение по конкурсу, критериям оценки и размерным допускам. Форм субъективной и объективной оценки. Совместно с Начальником мастерской они подготавливают список пищевых продуктов.

За один день участник конкурса должен приготовить:

Модуль 1: «Участник конкурса будет получать «Черный ящик» вместе с критериями, включенными в список.

Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, недостающие ингредиенты из общего инфраструктурного списка необходимо заказать за 3 недели до начала Конкурса.

Приготовленные изделия необходимо профессионально и эстетично подать конкурсной комиссии с презентацией.

Участники выступают в профессиональной одежде (пекарский костюм, фартук, колпак/косынка, перчатки, обувь) без опознавательных знаков учебного заведения, которые имеют при себе. Допускается использование личного инвентаря для разделки и блюда для подачи изделий.

«Черный ящик» изначально предоставляет Главный эксперт и Начальник мастерской.

Дополнительные ингредиенты, не включенные в список ингредиентов, можно запросить на Форуме через Главного эксперта за 60 дней до начала конкурса. Окончательный полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и участникам конкурса до начала конкурса. После этого дополнительные ингредиенты предоставляться не будут.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

Для таких изделий должна существовать возможность открытой и справедливой оценки, а также по ним может быть установлен минимальный стандарт, чтобы у всех была одинаковая информация.