

**Конкурсное задание**

**WORLDSKILLS RUSSIA - 2016**

**Компетенция: D2**

«Выпечка хлебобулочных изделий»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

## ВВЕДЕНИЕ

 **1.1. Название и описание профессиональной компетенции.**

 Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающая система, включающая материально- техническое, информационное организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

* + 1. **Название профессиональной компетенции.**
		2. Выпечка хлебобулочных изделий.

 **1.1.2. Описание профессиональной компетенции.**

 Пекарь – это специалист по выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий.

 Пекарь должен уметь производить широкий спектр хлебобулочных и кондитерских изделий. Пекарь в совершенстве должен владеть профессиональными навыками, обладать знаниями ассортимента, умениями расчета рецептур, расчета выхода изделий. Уметь разрабатывать и использовать утвержденные рецептуры. Иметь навыки работы со специальным оборудованием (печами, тестомесильными и тесторазделочными машинами и т.п.). Знать способы приготовления и выпечки различных видов теста.

Пекарь должен обладать такими качествами как: аккуратность, опрятность, старательность, предусмотрительность, наблюдательность, иметь ловкость рук, обонятельную и вкусовую память, способность к импровизации. Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы и правила гигиены.

**1.2. Область применения**

 1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

В случае возникновения несоответствия между различными переводами технического описания, русскоязычная версия будет являться приоритетной

**1.3. Сопроводительная документация**

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

• Техническое описание «Выпечка хлебобулочных изделий» «WorldSkills Russia» ;

• Правила проведения чемпионата«WorldSkills Russia»

• Принимающая сторона – «Правила техники безопасности и санитарные нормы.»

## 2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Программа соревнований предполагает индивидуальное выполнение независимых модулей в течении 2 соревновательных дней по 4 рабочих часа.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

 На выполнение всех модулей каждому участнику предоставляется 8 часов.

 Каждый эксперт может внести свои предложение для выбора ингредиента для «таинственной начинки» методом голосования.

 Все участники используют одинаковый тайный ингредиент для начинки в Бриоши.

 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.

 Каждый участник может принести с собой 5 ингредиентов.

 **РАБОЧЕЕ МЕСТО**

 Одно рабочее место предоставляется для одного участника течение всех конкурсных дней. В течении двух дней они будут работать на одном рабочем месте.

 Каждый участник имеет свою камеру для расстойки / место в морозильной камере (-18°С) и место в холодильнике (5°C) на рабочем месте. 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 и 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 смены, каждый участник должен произвести уборку рабочего места (холодильников, столов, посуды, инвентаря, мойки). Свой инвентарь увезти в комнату хранения в течении 10 мин после окончания рабочей смены.

 Все ингредиенты, полуфабрикаты и инструмент, должны быть убраны либо в тулбоксы либо на тележку. Рабочее место должно быть идеально чистым и организовано таким образом, что следующий участник может начать работать. Если нет, то баллы будут вычитаться из критерия «Соблюдение чистоты рабочего места».

**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.

**ТЕМА**

 Тема «КАРНАВАЛ В МИРЕ" должна быть визуально видна в арт - классе.

**МОДУЛИ**

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

 Конечные изделия модулей B, E будут оценены по внешнему виду и вкусу.

## Модуль А –организация работы на площадке.

* Участники должны быть оснащены портфолио (на русском языке) с описанием всех продуктов, которые они намерены использовать для выполнения всех заданий.
* Участники должны подготовить технологические карты с тайными ингредиентами для модуля E и предоставить их экспертам в день С1(первый день чемпионата).
* Участники в день С-1 могут сделать предварительную опару (закваску) и произвести подготовительные работы.
* Участники могут сделать предварительно все заготовки из теста для создания композиции в дни С1, С2

**4. МОДУЛИ ,ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ НА ИХ ВЫПОЛНЕНИЕ.**

Модули и время сведены в таблице 1

*Таблица 1.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| 1 | МОДУЛЬ В: 1.Плетеные халы 2. Подготовка к выполнению следующих модулей. |  9.00-13.00 | 4 часа |
| 3 | МОДУЛЬ Е :1.Бриоши.МОДУЛЬ F: 1. Арт- класс |  9.00-13.00 | 4 часа |

**ДЕНЬ ПЕРВЫЙ**

## Модуль В – Плетеные халы

Каждый участник обязан использовать два различных метода плетения, которые будут выбраны жеребьевкой в день C1 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:**

 В рецептуре на 1000 гр. пшеничной муки должно содержаться минимум 150 гр. сливочного масла. Каждого вида должно быть сделано по 3 изделия.

 Каждое изделие должно иметь вес теста 600 гр.

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

**ДЕНЬ ВТОРОЙ**

***Модуль Е – Бриоши***

**Требования:**

Тесто должно быть сдобным(не допускается слоеное тесто)

Количество: 4 различных вида по15 штук .

• 2 вида - любая форма с начинкой.

• 1 вид - должен быть без начинки ( наполнителя)

• 1 вид должен быть с начинкой, приготовленной с тайным ингредиентом.

Вес теста без начинки должен быть 40 - 50 гр. каждого.

Вес с начинкой должен 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.

***Модуль F – Арт-класс***

**Требования:**

 Каждый участник обязан использовать 2 вида теста - дрожжевое и бездрожжевое. Количество дрожжевого теста должно быть минимум 50% от видимого объема. Дрожжевое тесто должно быть четко узнаваемо.

 Максимальные размеры: 60 см \* 60 см \*80 см (минимальные 40см\*40см\*50 см). Используются только съедобные элементы, которые были произведены в ходе соревнований и могут быть использованы для сборки после процесса выпечки. Экспонат должен стоять, по крайней мере два часа после окончания смены в день С2.

 **ЗАВЕРШЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ.**

 К концу дня C2 на демонстрационном столе должны быть представлены все изделия из каждого модуля.

Табличка с инициалами участника и наименованием учебного учреждения.

##  5. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективных и объективных) таблица 2. Суммарное количество оценок за выполнение заданий/модулей по всем критериям составляет 37,75 баллов.

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки  |
| Субъективная | Объективная | Общая |
| А | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и охраны труда. | - | 5.05 | 5.05 |
|  | Организация работы на площадке | 4.7 | - | 4.7 |
| В | Халы плетеные  | 9.50 | 1.00 | 10.50 |
| Е | Бриоши | 8.20 | 1.70 | 9.90 |
| F | Арт-класс | 7.00 | 0.60 | 7.60 |
| Итого =  |  |  |  | 37.75 |