



Конкурсное задание

WORLDSKILLS RUSSIA - 2016

Компетенция:

D2 Bakery

«Выпечка хлебобулочных изделий»

Национальный эксперт: _____

Н.А.Фалина

**Финал Сибирского федерального округа
чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016**

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 развивающаяся система, включающая материально-техническое, информационное организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

1.1.1 Название профессиональной компетенции.

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

Финал Сибирского федерального округа чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016

Программа соревнований предполагает индивидуальное выполнение независимых модулей в течение 4 (четырёх) соревновательных дней по 4 рабочих часа.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

На выполнение всех модулей каждому участнику предоставляется 16 часов. 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 свое предложение для «Таинственного хлеба» и выбрать ингредиенты для «таинственных начинок» методом голосования.

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

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

На день С-1 участники будут разделены на две группы методом жеребьевки. 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.

Каждый участник может принести с собой 5 ингредиентов.

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 течение 4 дней они будут работать на одном рабочем месте.

Каждый участник имеет свою камеру для расстойки / место в морозильной камере (-18°C) 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 двумя тележками для листов с целью сохранения рабочего пространства и улучшения организации.

Финал Сибирского федерального округа чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016

В начале каждой смены участник должен принести с собой все необходимое для работы из комнаты хранения инструментов. Подготовить рабочее место за 10 минут 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 увезти в комнату хранения в течение 10 мин после окончания рабочей смены.

Все ингредиенты, полуфабрикаты и инструмент, должны быть убраны либо в туббоксы 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. В модуле С -3 виды изделий должны соответствовать тематике «КАРНАВАЛ С МИРЕ».

МОДУЛИ

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

Конечные изделия модулей В, С, D, E, G, H 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 Е и G и предоставить их экспертам в день С1(первый день чемпионата).
- Участники в день С-1(за день до начала чемпионата) могут сделать предварительную опару (закваску) и произвести подготовительные работы.

**Финал Сибирского федерального округа
чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016**

- Участники могут сделать предварительно все заготовки из теста для создания композиции в дни С1, С2 и С3 .

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.	A1 9.00-13.00 A1 14.00-18.00	4 часа 4 часа
2	МОДУЛЬ С: 1.Багет 2. Мелкоштучные хлебные изделия 3. Хлеб на закваске МОДУЛЬ D: 1.Тайнственный хлеб	B2 9.00-13.00 B2 14.00-18.00	4 часа 4 часа
3	МОДУЛЬ E: 1.Бриоши. МОДУЛЬ F: 1. Арт - класс	C3 9.00-13.00 C3 14.00-18.00	4 часа 4 часа
4	МОДУЛЬ G 1.Круассаны. 2. Датская слойка 3. Пирог Киш 4. Традиционная закуска.	D4 9.00-13.00 D4 14.00-18.00	4 часа 4 часа

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Модуль В – Плетеные халы

Каждый участник обязан использовать два различных метода плетения, которые будут выбраны жеребьевкой в день С2 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:

Финал Сибирского федерального округа чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016

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 С - Хлебобулочные изделия

БАГЕТ

Тесто (опара) должно быть предварительно замешено и оставлено на ночь. Выпечка производится в день С3.

Количество: 10 x 400 гр. Теста.

Формы:

- 5 шт. - традиционная форма багета;
- 5 шт.- декоративная форма багета.

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Требования:

Тесто должно иметь минимум 20% цельнозерновой муки, относительно общего веса муки. Участник должен предварительно приготовить закваску. Улучшитель не допускается, за исключением солода.

Количество: 12 x 450 г теста

Формы:

- 4шт.* 450 гр. свободная форма;
- 4шт.* 450 гр. свободная форма;
- 4шт.* 450 гр. на тему «Карнавал Вокруг Света»

МЕЛКОШТУЧНЫЕ ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Требования:

Мелкоштучные хлебные изделия с предварительным брожением теста (опары, закваски).

Количество: 60шт. по 50 гр. теста

Формы:

- 2 различные свободные формы по 15 штук;
- 2 различные формы по 15 штук, необходимо оформить на тему "КАРНАВАЛ В МИРЕ".

Модуль D – «Таинственный хлеб»

Требования:

Финал Сибирского федерального округа чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016

Шесть (6) буханок одинаковой формы. Одна готовая буханка должна иметь вес после выпечки 450 гр. Информацию о количестве ингредиентов необходимо предоставить в день С1.

Рецептура и изделия должны быть представлены в день С2.

ДЕНЬ ТРЕТИЙ

Модуль С - Хлебобулочные изделия

БАГЕТ-выпечка

Требования:

Формовку багета с длительным (ночным) брожением группы должны представить:

- Группа А - 10:40
- Группа В - 15:40

Модуль Е – Бриоши

Требования:

Тесто должно быть сдобным (не допускается слоеное тесто)

Количество: 4 различных вида по 15 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 группы А или группы В, в день С3.

ДЕНЬ ЧЕТВЕРТЫЙ

Модуль G – Датская слойка/ круассаны.

Требования:

Из слоеного теста, участник должен выпечь:

Финал Сибирского федерального округа чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016

- от 15 до 20 круассанов весом 50-60гр. после выпечки.
- 2 разных вида Датской слойки, каждой по 15 штук. Изделие должно быть заполнено до или после выпечки. Одно готовое изделие должно быть весом 70-85 гр.
- 1 вид Датской слойки должен быть с начинкой, приготовленной с «тайным ингредиентом». Ингредиент, который должен быть использован будет предоставлен участникам на день С1. Одно готовое изделие должно быть весом 70-85 гр.

Модуль Н – Пикантные изделия

Требования:

Пирог Киш.

- 15шт. диаметр 1 изделия 7-8 см.

Традиционная национальная закуска.

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

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ

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.

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 100 баллов .

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая
A	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и охраны труда.	-	9.65	9.65
	Организация работы на площадке	9.40	-	9.40
B	Халы плетеные	9.50	1.00	10.50
C	Хлеб на закваске	6.50	0.95	7.45
	Мелкоштучные хлебные изделия	6.00	0.50	6.50
	Багет	7.50	1.00	8.50
D	Таинственный хлеб	3.50	2.50	6.00
E	Бриоши	8.20	1.70	9.90
F	Арт-класс	7.00	0.60	7.60

**Финал Сибирского федерального округа
чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills -2016**

G	Датская слойка/ круассаны	11.00	2.00	13.00
H	Пикантные изделия	9.80	1.70	11.50
Итого =				100

7. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

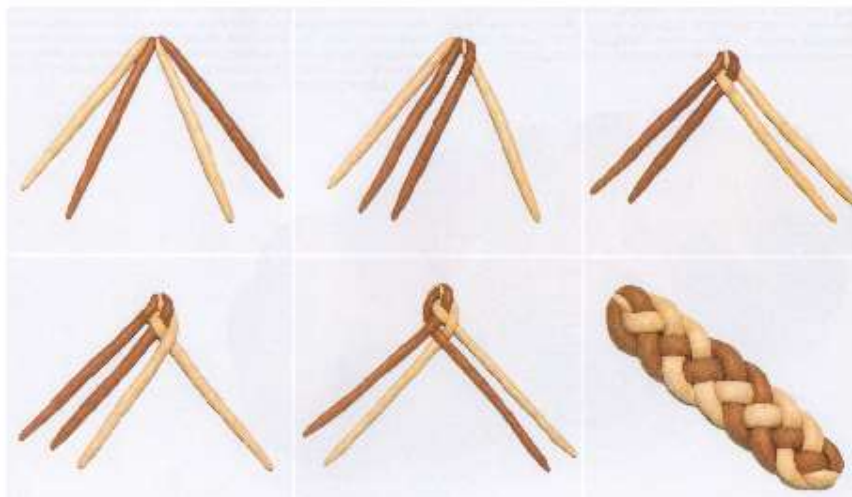
Приложение №1 (Тулбокс)



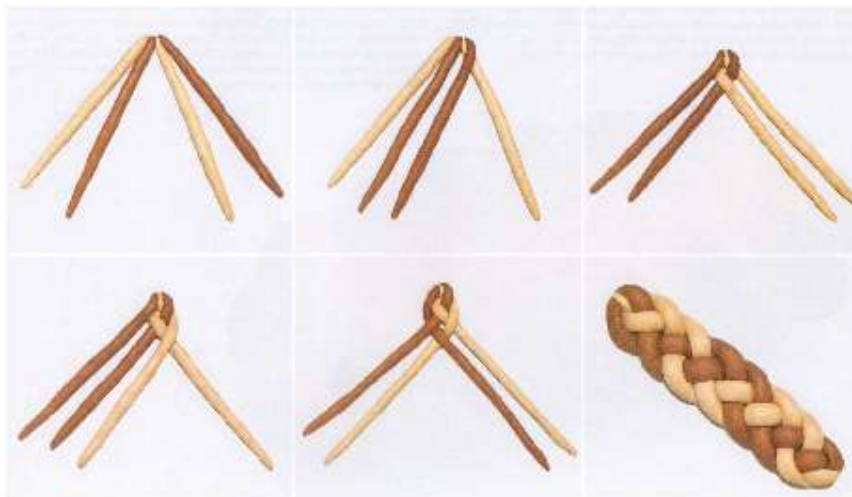
Приложение №2 (техника плетения Халы)

Braiding Techniques

Four strand flat spindel shaped braid



Five strand flat braid



Разработано экспертом WSR: Фалина Н.А.

Страна: Россия