

**Согласовано:**

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

**Тымчиков А.Ю** \_\_\_\_\_

Главный эксперт

**Фалина Н.А.** \_\_\_\_\_

**МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2016/17**  
**Региональные чемпионаты**  
**Задание по компетенции – «Выпечка хлебобулочных изделий»**  
**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 74.50 %**

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	<p>МОДУЛЬ В:</p> <p>1. Плетеные халы</p> <p>2. Подготовка к выполнению следующих модулей.</p>	<p>A1 9.00-13.00</p> <p>A1 14.00-18.00</p>	<p>4 часа</p> <p>4 часа</p>
2	<p>МОДУЛЬ С :</p> <p>1.Багет</p> <p>2. Хлеб ржано-пшеничный на закваске</p> <p>МОДУЛЬ Н:</p> <p>1. Пирог Киш</p> <p>2. Традиционная закуска</p>	<p>B2 9.00-13.00</p> <p>B2 14.00-18.00</p>	<p>4 часа</p> <p>4 часа</p>
3	<p>МОДУЛЬ Е :</p> <p>1.Сдобные изделия</p> <p>МОДУЛЬ F:</p> <p>1. Арт- класс</p>	<p>C3 9.00-13.00</p> <p>C3 14.00-18.00</p>	<p>4 часа</p> <p>4 часа</p>

### ТЕМА

Тема «ВОСТОЧНАЯ СКАЗКА» должна быть визуально видна в арт - классе. В модуле С -3 вида изделий должны соответствовать тематике «Восточная сказка».

### 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 74.5 баллов .

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая
А	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и охраны труда.	-	9.65	9.65
	Организация работы на площадке	9.40	-	9.40
В	Халы плетеные	9.50	1.00	10.50
С	Багет	7.50	1.00	8.50
	Хлеб ржано- пшеничный на закваске	6.50	0.95	7.45
Н	Пикантные изделия	9.80	1.70	11.50
Е	Сдобные мелкоштучные изделия.	8.20	1.70	9.90
Ф	Арт-класс	7.00	0.60	7.60
Итого =				74.50

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

## **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:**

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 СЗ.

Количество: 10 x 400 гр теста

Формы:

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

#### **Требования:**

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

- Группа А - 10:40
- Группа В - 15:40

### **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ НА ЗАКВАСКЕ.**

Тесто должно иметь минимум 5% цельнозерновой муки любых зерновых культур, относительно общего веса муки. Участник должен предварительно приготовить закваску. Улучшитель не допускается.

Количество :12 x 450 г теста

Формы:

- 4шт.\* 450 гр. свободная форма
- 4шт.\* 450 гр. свободная форма
- 4шт.\* 450 гр. на тему «Восточные мотивы»

### ***Модуль Н – Пикантные изделия***

#### **Требования:**

*Пирог Киш.*

- 3 шт. диаметр 1 изделия 18-19 см.

*Традиционная закуска.*

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

## **ДЕНЬ ТРЕТИЙ**

### ***Модуль E – Сдобные мелкоштучные изделия***

#### **Требования:**

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. Не допускается использование соленого теста.

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.

## **ЗАВЕРШЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ.**

К концу дня С3 на демонстрационном столе должны быть представлены все изделия по 1-2 шт. из каждого модуля.

Табличка с инициалами участника и наименованием учебного учреждения.

Разработали:

Фалина Наталья Алексеевна– Национальный эксперт ВСП

Лейс Игорь Андреевич– эксперт ВСП