

Положение муниципального этапа 2020

Компетенция

Хлебопечение

**Муниципальный отборочный этап чемпионата WorldSkills Russia 2020
для обучающихся Мегино - Кангаласского улуса**

Компетенция: "Хлебопечение"

Дата проведения: 8 декабря 2020 г. дистанционно

Место проведения: МБОУ "Майинская средняя общеобразовательная школа имени В.П. Ларионова с углубленным изучением отдельных предметов"

Возрастная категория: 12-13,14-16 лет

Общее количество часов на выполнение заданий: 4ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе. Форма проведения конкурса онлайн.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА.

Содержанием конкурсного задания являются выпечка сдобных изделий. Конкурсное задание имеет один модуль. Выполняется в течение 4 часов, начало E1-плетеные изделия с 10ч.-12ч., начало E2 с 13ч -15ч.. При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил

техники безопасности и регламент чемпионата. Весь процесс работы снимается на камере и отправляется в течение часа экспертам по адресу kulichkina-e69@mail.ru

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 4 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение».

Рабочее место создается в домашних условиях в день чемпионата.

Портфолио участника.

Все участники предоставляют портфолио kulichkina-e69@mail.ru за один день чемпионата, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Описание ингредиентов, которые участник использует самостоятельно (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Унифицированную (на 100 кг. муки) и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
- Обязателен расчет выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
- Фотографии всех видов изделий.

Рабочее место

Рабочее место должно быть идеально чистым и организовано по требованию ОТ и ТБ. Если нет, то баллы будут вычитаться из критерия «Соблюдение чистоты рабочего места».

МОДУЛЬ А ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Участник за 30 мин до чемпионата планирует свою работу и организацию рабочего места. Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и закваски от компаний производителей запрещены). Рабочую зону, продукты, инструменты и оборудования снимаем на видео в течение 3 мин.

МОДУЛЬ Е

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Общие требования к модулю:

-Тесто должно содержать 20% сливочного масла относительно массы муки. Для всех изделий модуля Е «Сдобные изделия» используется один вид теста.

-Улучшители не допускаются.

-Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня.

Время расстойки теста и выпечки на видео не снимется.

Е1. Плетеные изделия На данные изделия участники должны предоставить в портфолио, унифицированную и рабочую рецептуры. **Требования:**

- 1 шт. по 500 гр. готового изделия - из 3 жгутов;
- 1 шт. по 500 гр. готового изделия - из 4 жгутов.

Е2. Бриошь

Должно быть выпечено три разных вида бриошей по 5 штук каждого вида (всего 15 штук) в конвекционной печи или духовке.

Формы: 3 разных формы бриошей:

- 5 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий - 60 гр.;

- 5 шт. Бриошь свободной формы с гастрономической начинкой, изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки, вес готовых изделий 80 гр.;

- 5 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий 70 гр.;

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу дня конкурсанты должны произвести фотографирование изделий на презентационном столе. Из **Е1** и **Е2** должно быть представлено по 1–3 изделия. Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения. Одно фото из каждого модуля.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ И МАТЕРИАЛЫ.

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, которые есть в домашних условиях. Инструменты, оборудования и материалы предоставляются самостоятельно.

Участникам разрешено на конкурс следующие предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- Пищевые специи;
- Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые концентрированные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены четыре ингредиента по выбору участника

Требуемый инвентарь:

Весы

Контейнеры с крышками для муки

Пластиковые контейнеры для теста на 5 литров

Мусорный контейнер

Средства для уборки (набор совок и щетка)

Нож универсальный

Поднос столовый с ручками

Тарелка керамическая 5 шт диаметром 20-25

Набор досок разделочных пластиковых

Перчатки

Таз пластиковый

Ложки столовые

Совки для сыпучих продуктов

Скотч, ручка, лист бумаги, ножницы

Кружка мерная

Пергамент рулон

Скатерть для презентационного стола белая бумажная

Бумажные полотенца

Губка для мытья посуды

Полотенца х/б

Салфетки бумажные

Дез средство

Стрейч-пленка для ручной упаковки

Моющее средство для посуды

Список сырья:

Мука

Сливочное масло

Сахар

Яйца

Ванилин пакетик

Соль

Дрожжи

Молоко

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 1. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет .

Таблица 1.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Judgement	Объективная	Общая
A	Организация работы			
B	Плетеные изделия			
D	Бриошь			
Итого =				