



СОГЛАСОВАНО
Менеджер компетенции
«Хлебопечение»

Н.В. Кожа



SMP

План проведения
VI открытого Регионального чемпионата
"Молодые профессионалы" (WorldSkills Russia)
Республики Крым

Компетенция
«Хлебопечение»

Дата /День	Время	
16.11.2020		
С-2 С-1	8:00-13:00	Регистрация экспертов, ознакомление экспертов с кодексом этики и регламентом чемпионата, обучение процедуре оценки при необходимости, распределение судейских ролей, инструктаж экспертов по ТБ. Брифинг экспертов, брифинг участников, внесение 30% изменений, жеребьевка, ознакомление с рабочими местами
	13:00-14:00	ОБЕД
	14:00-16:00	Регистрация участников, ознакомление участников с кодексом этики и регламентом проведения чемпионата, инструктаж участников по ТБ, жеребьевка участников, ознакомление участников с рабочими местами оборудованием
	17:00-18:00	Церемония Открытия чемпионата
17.11.2020		
С 1	7:30-8:00	ЗАВТРАК
	8:15-8:30	Брифинг экспертов
	8:30-8:45	Брифинг участников
	8:50-9:00	Подготовка рабочего места участниками
	9:00-14:00	Выполнение конкурсного задания
		Модуль А –Организация работы/подготовка
		МОДУЛЬ Е – СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
		1.1 Плетенные изделия 2шт по 500гр- тайная форма 2шт по 500гр- тайная форма 1.2 Бриошь • 10 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий - 60 гр. • 10 шт. Бриошь свободной формы с гастрономической начинкой, изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки, вес готовых изделий 80 гр. • 10 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий 70 гр. Три разных вида по 10шт, всего 30шт
		МОДУЛЬ С – МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ 3 шт. многозернового хлеба по 650 гр
	14:00-14:10	Уборка рабочего места
	14:10-14:30	Осмотр бокса для оценки
	14:30-15:00	ОБЕД
	15:00-17:00	Оценивание участников
17:00-18:00	УЖИН	
18.11.2020		
С-2	7:30-8:00	ЗАВТРАК
	8:15-8:30	Брифинг экспертов
	8:30-8:45	Брифинг участников
	8:50-9:00	Подготовка рабочего места участниками
	9:00-14:00	Выполнение конкурсного задания
		МОДУЛЬ G – ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ 9шт. по 600 • 3 шт. Овальной формы с надрезами (Венский стиль) • 3 шт. Круглой формы либо в стиле Кобб • 3 шт. Любой формы

		МОДУЛЬ D – БАГЕТ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. по 280 гр. готового изделия – традиционная форма (длина 50 см. с 5 надрезами); • 3 шт. по 250 гр. готового изделия – декоративная форма. 	
	14:00-14:10	Уборка рабочего места	
	14:10-14:30	Осмотр бокса для оценки	
	14:30-15:00	ОБЕД	
	15:00-17:00	Оценивание участников	
	17:00-18:00	УЖИН	
19.11.2020			
С-3	7:30-8:00	ЗАВТРАК	
	8:15-8:30	Брифинг экспертов	
	8:30-8:45	Брифинг участников	
	8:50-9:00	Подготовка рабочего места участниками	
	9:00-14:00	Выполнение конкурсного задания	
		МОДУЛЬ В – БРЕЦЕЛЬ	
		• Количество: 10 шт. традиционной формы	
		МОДУЛЬ Н – ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА	
		Размер основания должен быть 30-40 см Высота композиции должна быть 70-80 см Тема: МУЗЫКА.	
		МОДУЛЬ F – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)	
	Круассаны		
	• Количество: 10 шт. традиционной формы		
	• Вес: 50 – 60 г. после выпечки		
Датская слойка			
• 10 шт. свободная форма, выпеченная с начинкой, вес готовых изделий 70-80 гр.			
• 10 шт. свободная форма с начинкой, добавленной после выпечки, вес готовых изделий 80-90 гр.			
Оформление презентационного стола			
14:00-14:10	Уборка рабочего места		
14:10-14:30	Осмотр бокса для оценки		
14:30-15:00	ОБЕД		
15:00-17:00	Оценивание участников Подведение итогов		
	Отъезд участников		