

Главный эксперт



Арбузова М.О.

2020 г.



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**Компетенция «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»**  
**«Навыки мудрых»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

## **1. ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальное участие.

## **2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий.

Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного конкурсного дня.

В день С-1 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

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.

## **3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Время выполнения Конкурсного задания составляет 4 часа. Конкурсное задание состоит из 3 модулей:

А- организация работы;

В- плетеные изделия;

С- пшеничный хлеб на закваске.

Рабочее место для участника принимается экспертами в день С-1. Площадки должны быть обеспечены камерами таким образом, чтобы эксперты могли наблюдать весь процесс работы.

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и закваски от компаний – производителей запрещены).

30% и более изменениями конкурсного задания является выбор техники плетения для модуля В «Плетеные изделия», количество и вес изделий, для модуля С – форма пшеничного хлеба. Конкурсантам будут предоставлены инструкции техники плетения на схемах, и форма хлеба.

## **Портфолио участника.**

В день С1 до начала конкурсного времени участники присылают экспертам портфолио на электронную платформу в формате PDF, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Унифицированную рецептуру «Плетеных изделий»;
- Унифицированную и производственную рецептуру «Пшеничного хлеба»;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами;
- Фотографии и/или изображения всех видов изделий

## **Модуль А: Организация работы.**

- Участнику предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места до начала соревновательного времени (взвешивание запрещено)
- Участнику предоставляется 10 минут на уборку рабочего места после завершения соревновательного времени

## **Модуль В: Техника плетения**

Каждый Участник должен сделать определенное количество и вес плетеных изделий по схеме, предоставленной экспертами.

Требования:

- Рецепт: На 1000 г. пшеничной муки должно быть не менее 150 г. сливочного масла.
- Улучшители не допускаются.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня 1.
- Количество теста должно варьироваться в соответствии с заданием.

## **Модуль С: Хлеб**

### **Пшеничный хлеб**

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 7 штук.

Не допускается применение улучшителей.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы:

3 разных формы хлеба:

- 2 шт. Свободная форма
- 2 шт. Свободная форма
- 3 шт. Форма от заказчика (Вариативная часть)

### **НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ И МАТЕРИАЛЫ.**

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участникам разрешено приносить 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.
  - В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
  - Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и объективная). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет

Таблица 1.

№ п/п	Критерий	Баллы		
		Судейская	Объективная	Общая
1	Организация работы на площадке	5,90	1,40	7,30
2	Плетеные изделия	3,50	0,60	4,10
3	Хлеба пшеничные	11,00	0,95	11,95
<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>2,95</b>	<b>23,35</b>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

Инфраструктурный лист