

**ЗАДАНИЕ НА РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН ПО ПРАВИЛАМ WORLD SKILLS RUSSIA
«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
ПО КОМПЕТЕНЦИИ
«ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Модули, задания и время, необходимое на их выполнение сведены в таблице 1.

Таблица 1

день	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	МОДУЛЬ В: 1.Плетеные халы	9.00-13.00	4 часа
	Подготовка к выполнению следующих модулей.	14.00-18.00	4 часа
2	МОДУЛЬ С: 1. Мелкоштучные хлебные изделия 2. Хлеб на закваске 3. Багет	9.00-13.00	4 часа
	МОДУЛЬ Е: 1.Бриоши	14.00-18.00	4 часа

Всем участникам необходимо иметь портфолио, включающее титульный лист, информацию об участнике, технологические карты на все выпекаемые изделия, рисунки/фото всех выпекаемых изделий.

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Модуль В – Плетеные халы

Каждый участник обязан использовать два различных метода плетения, которые будут выбраны жеребьевкой в день соревнования 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. Должно быть сделано по 2 изделия каждого вида.

Каждое готовое изделие должно иметь вес 600 гр.

Готовые изделия должны быть представлены к концу смены в день соревнования. Рецептура должна соответствовать рецептуре, указанной в портфолио участника.

Подготовка к выполнению следующих модулей.

ДЕНЬ ВТОРОЙ

Модуль С – 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: 6 штук x 450 г теста

Формы:

- 2шт.* 450 гр. – свободная форма
- 2шт.* 450 гр. – свободная форма, отличная от предыдущей
- 2шт.* 450 гр. – форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света»

Закваску на хлеб каждый участник приносит свою.

Модуль С – Мелкоштучные хлебные изделия

Требования:

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

Количество: 40 шт. по 50 гр. теста на каждое изделие

Формы:

- 1 – свободная форма, 10 штук
- 2 – свободная форма (отличная от предыдущей), 10 штук
- 3 – форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света», 10 штук
- 4 – отличная от предыдущей форма, оформленная на тему «Карнавал вокруг света», 10 штук

Модуль С - Багет

Тесто (опара) должно быть предварительно замешено и оставлено на ночь, и выпечено на второй день.

Вес: 4 шт. x 400 г теста

Формы:

- 2 - традиционная форма багета
- 2 - декоративная форма багета

Модуль Е – Бриоши

Требования:

Тесто должно быть сдобным (не допускается слоеное тесто)

Количество: 4 различных формы по 10 штук (всего)

- 1 форма – с начинкой
- 2 форма (отличная от вида 1) – с начинкой
- 3 форма – без начинки (наполнителя)
- 4 форма – с начинкой, приготовленной с тайным ингредиентом

Вес теста для каждого изделия без начинки должен быть 40 - 50 гр.

Вес каждого изделия с начинкой после выпечки должен быть 50 - 80 гр.

Заполнение изделий начинкой и их украшение должно производиться перед выпечкой. После выпечки можно украсить нейтральным гелем. Другие украшения не допускаются.