



Конкурс ”Мастер шелкового пути ” 2023 г. по квалификации профессии кондитера (европейская кухня) среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран ”Шелкового пути”

(一) Содержание и критерии оценки соревнования по **выпечки**

1 Содержание соревнования по выпечке

Согласно рецептам , участники конкурса независимо друг от друга должны произвести две разные формы печенья за 100 минут (приготовленные и запеченные), одна из которых будет определена в ходе конкурсе, а другая - по усмотрению участников.

(1) На соревнованиях будет выпущена формула для изготовления печенья указанной формы, печенья с отжимом круглой формы и использование модели XXXXX для сдавливания печенья. Требуется приготовить 60 готовых изделий, каждый из которых весит по 8-12 граммов.

2) Использовать специальную формулу конкурса для изготовления печенья по индивидуальному заказу, форма определяется самостоятельно, но для приготовления печенья можно использовать только модель XXXX, а готовый продукт должен быть XX штук, каждая весом XX грамм.

Требование для направления по выпечке

1.Рецептурные и хлебопекарные материалы должны быть выданы на месте. Нельзя использовать никакие другие материалы, кроме тех, которые будут предоставлены оргкомитетом конкурса. Запрещается использовать несъедобное сырье.

2, Участники могут начинать приготовление блюд только тогда, когда судьи объявят команду «Старт ». После того, как участники приготовят все блюда, они должны поднять руку, чтобы завершить соревнование. За каждую просроченную минуту будет вычитаться один балл. Участникам, которым необходимо отдохнуть, выпить воды или сходить в туалет во время

соревнования позволяет покинуть соревновательную площадку.

3. Во время соревнований рабочее место должно быть чистым и участники должны соблюдать правила гигиены.

4. Те, кто нарушит вышеуказанные правила, будут оштрафованы.

Подготовка рабочего пространства для соревнований по Европейской выпечке

Каждый участник должен быть оснащен подходящим оборудованием (см. приложение).

Необходимые продукты: масло без соли 1000 г, сахарная пудра 500 г, яйца 500 г, мука для торта 1000 г, сухое молоко 200 г.

Два готовых изделия должны быть размещены на двух противнях и оставлены на столе. После того как все участники покинут рабочее пространство, судьи начнут оценивать работы.

Критерии оценки соревнований по Европейской выпечки

1. Критерии оценки работы соревнования по Европейской выпечке.

(1) Вес приготовленных изделий должен быть точным, квалифицированным, сырье используется разумно, отходы утилизируются надлежащим образом, продукты используются по назначению.

(2) Упорядоченная работа, разумный процесс и быстрое производство взвешивания.

(3) Сырье должно храниться в безопасном и гигиеничном состоянии, должны быть предприняты меры для предотвращения повторного загрязнения сырья, посуда, столовые приборы, посуда и столовые приборы чисты и гигиеничны.

(4) Место эксплуатации должно быть аккуратным, чистым, личная гигиена отвечать требованиям. Участники обращают внимание на безопасность и энергосбережение.

(5) Соблюдать правила и положения конкурса и самостоятельно завершать производство произведения.

2. Критерии оценки конкурсных работ.

(1) Конкурс оценивает, что указанные работы составляют 90% от общего количества баллов, а творческие работы - 10% от общего количества баллов, что составляет 100 баллов.

(2) Все готовые продукты должны быть чистыми, свежими и натуральными.

(3) Готовые изделия должны быть однородными по размеру, одинаковыми по толщине.

(4) Посуда должна быть чистой, а количество и вес работ соответствовать требованиям.

(5) После того, как блюдо будет приготовлено, необходимо дать ему остыть .

附：登记表与评分表

2023 年北京市职业院校、一带一路沿线国家职业院校

首届“丝路工匠——北京杯”

烹饪专业（西点烘焙）赛项竞赛前场评分表

Бланк оценки

第_____场 NO_____ 工位号：номер участника _____

项目 Предметы	扣分原因 Причина штрафов	扣分标准 баллы	扣分 штрафы	得分 общее количество баллов
卫生规范 (20分) санитария	工装不洁、不佩戴参赛证 Нечистый инструмент, нет билета	2		
	个人卫生不符合行业规范 Личная гигиена не соответствует отраслевым нормам	3		
	操作现场杂乱，不符合卫生标准 Оперативный беспорядок	15		
操作规程 Регламент деятельности(20分)	原料、工具等物品未按指定位置存放 Такие предметы, как сырье, инструменты и т. д., Не хранятся в указанном месте	5		
	操作程序混乱无序 Операционное расстройство	5		
	不服从现场工作人员的指挥，严重的终止比赛，不能独立完成全部操作过程 Не может завершить все операции самостоятельно	5		
	工具使用不得当，存在卫生、安全隐患 Неправильное использование инструментов, существуют опасность для здоровья и безопасности	5		
原料使用	原材料使用不合理 Необоснованное	5		

Использование сырья (30分)	использование сырья			
	废弃物处理不妥当 Удаление отходов не подходит	5		
	有严重的浪费现象 Есть серьезные отходы	10		
	未按要求违规携带原材料入场 перевозить сырье с нарушением правил	10		
操作安全 Эксплуатационная безопасность (20分)	有明显的设备使用安全隐患 Есть очевидные угрозы безопасности использования оборудования	5		
	有明显的工具使用安全隐患 Есть очевидные угрозы безопасности использования инструментов	5		
	有明显的操作安全隐患 Иметь очевидные угрозы безопасности при эксплуатации	10		
完成时间 Время завершения (10分)	超时 1 分钟扣 1 分，累计扣分，扣完为止 Тайм-аут 1 минута вычета 1 балл, накопленные суммы вычета, после окончания вычета	10		
安全事故 Безопасность	出现安全事故 Нарушение безопасности	一票否决 Наложение вето		
作弊 Мошенничество	携带已经制作好的成品等 Принесли заранее готовый продукт	一票否决 Наложение вето		
扣分合计 Итого				

评分人:

Судья

核分人:

2023 年北京市职业院校、一带一路沿线国家职业院校

第三届“丝路工匠——北京杯”

烹饪专业（西点烘焙）赛项竞赛评分表

第 _____ 场 NO _____

工位号: номер участника _____

项目 предметы	评分标准 стандарт оценки	分值 балл	扣分 штрафы	得分 общее количество баллов
色泽 цвет	成品烤制色泽纯正, 清新自然 Готовая обжарка, чистый цвет, свежий и натуральный вкус	25		
造型 моделирование	挤制精美、纹路清晰、形态自然、大小均匀、薄厚一致 зажатие изящно, линии четкие, Натуральный, равномерный размер, равномерная толщина	30		
香味 аромат	饼干油香味道浓郁, 无其它异味 Бисквитное масло богато ароматом и не имеет других посторонних запахов.	5		
口味 вкус	口味纯正、浓淡恰当、口感酥脆 Чистый вкус, соответствующий оттенку, хрустящий вкус	5		
质感 Презентации	制品成熟适当, 质感酥脆, 符合其应有的特点 Продукт имеет четкую текстуру, которая соответствует его характеристикам.	15		
创意 замысел	创意饼干构思新颖、有创新、工艺精湛, 整体符合比赛标准 Креативность, мастерство	10		
卫生 санитария	装盘干净、制品符合食品卫生要求 Чистая посуда.	10		
		100		
小 计 итоги				

评分人：

核分人： **Судья**

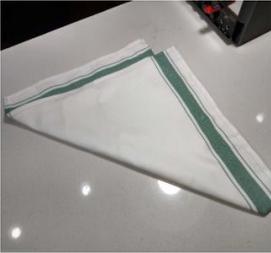
2023 年北京市职业院校、一带一路沿线国家职业院校

第三届“丝路工匠——北京杯”

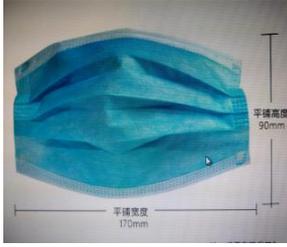
烹饪专业（西点烘焙）赛项竞赛工具清单

Список оборудования для соревнования по Европейской выпечки среди Пекинских профессиональных учебных заведений, и профессиональных учебных заведений стран, расположенных вдоль”Шелкового пути”

编号 NO	工具/食材名称 Название инструмента или серья	工具型号、尺寸 Модель инструмента, размер	工具图片 Изображение инструмента
1	台式搅拌机 1 台（配有 1 个粉掌搅拌拍的） 1 столовый миксер (с 1 порошковым мешалкой)		
2	彩色不锈钢盆 Цветная раковина из нержавеющей стали	直径 20cm 直径 22cm диаметре 20cm , 22cm	
3	面粉筛 Мука сито	直径 19cm диаметре 19cm	
4	油纸 Бумага для выпечки	400mm*600mm	

5	皮头刮刀 Скребок		
6	蛋抽子 Венчик	长 27 厘米 27 см длиной	
7	电子秤 Электронные весы	最大承重 10kg Максимальная нагрузка 10 кг	
8	厨房抹布 Кухонное полотенце		
9	厨房用纸 Кухонная бумага		
10	400*600 标准不沾烤盘 Стандартный антипригарный противень		

11	大个垃圾盆 Большой таз для мусора		
12	防烫手套 Рукавички-прихватки		
13	白色垃圾袋 Белый мешок для мусора	1 捆 (90 个)	
14	白色布挤袋 Белая тканевая сумка		
15	裱花嘴 Кондитерские наконечники	SN7092	
16	一次性手套 Одноразовые перчатки	一大(M号) 一 小(L号) Один большой (номер М) один маленький (номер L)	

17	厨师帽 Шляпа шеф-повара		
18	口罩 Маски		
19	洗手液 Мыло для рук		
20	白色刮板 Белый скребок		
21	挤袋开口剪刀 ножницы		
22	喷枪+气罐 Красители		 <p>日常用品企业技术制造 JAPAN TECHNOLOGY</p>

23	新西兰安佳黄油 сливочное масло		 <p>Anchor 安佳大黄油 Pure New Zealand Unsalted Butter ANCHOR UNSALTED BUTTER Net Weight 25kg 现货包邮</p>
24	太古糖粉 Сахарная пудра		 <p>太古 Taikoo 一级糖粉 icing sugar 1kg 太古 Taikoo</p>
25	鸡蛋 Яйца		
26	雀巢奶粉 Nestle Сухое молоко		 <p>雀巢 Nestle 雀巢全家营养奶粉 雀巢 Nestle</p>
27	美玫低筋蛋糕粉 Мука		 <p>可做肉松小贝 美玫牌 300 低筋小麦粉 Meimei Flour for Baking</p>
28	大卷保鲜膜 Большой рулон полиэтиленовой пленки		 <p>Reyuons 914PE 山雷滋 600米 x 45厘米</p>

29	一次性原材料打包盒 контейнеры		
----	-------------------------	--	--

Время регистрации и требования

- 1) Время регистрации: с 1 октября 2022 года по 31 марта 2023 г.
- 2) Неполные или поданные не в срок документы не принимаются. После регистрации, участники не могут быть добавлены, удалены или заменены.
- 3) Электронная почта регистрации: chinabtour1@yandex.com