

Подготовка к Региональному Чемпионату по профессиональному мастерству "Профессионалы"

На базе нашего колледжа началась подготовка к Региональному Чемпионату по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции «Хлебопечение». В колледже прошел отборочный этап соревнований на право участия в Региональном Чемпионате по профессиональному мастерству "Профессионалы".

Участники соревнований должны были приготовить плетёные сдобные хлебобулочные изделия, разработать рецептуру и продемонстрировать навыки техники плетения.

Оценка конкурсных хлебобулочных изделий осуществлялась по следующим критериям:

- уровень знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий;
- навыки в выпечке различных видов мучных и злаковых изделий, с использованием разнообразных технологий;
- свойства ингредиентов, используемых в пищевой промышленности для изготовления пшеничного, ржаного или ремесленного хлеба, булочек, сэндвичей, слоеных и других видов изделий;
- знания о предназначении, совместимости и поведении ингредиентов для того, чтобы составлять новые рецепты;
- методы расчета рецептур и их адаптации к условиям производственного помещения, работы с различным производственным оборудованием и инвентарем;
- определение качества ингредиентов;
- соблюдение техники безопасности и нормы охраны здоровья, правила гигиены.



