**Конкурсное задание**

Компетенция

(Выпечка осетинских пирогов. Юниоры)

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

Количество часов на выполнение задания: 3 ч.

**1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс.

**2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов круглой формы из различными начинками.

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и курдючного сала для приготовления осетинского пирога (насджын стад фысы дымæгимæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из капусты белокачанной и осетинского сыра соленого для приготовления осетинского пирога (къабускаджын цæхджын цыхтимæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из фасоли для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю.

**3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| **Конкурсный день:** |
| 1 | Модуль B: Пироги: с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын) | 1 смена **С1** 8.00-11.00 | 3 часа |

**МодульА: Организация работы на площадке**

В конкурсный день отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места

- 10 минут на уборку рабочего места

**День соревнований:**

**Модуль В: Пироги: с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын)**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ) в количестве 2 шт.

- с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ) в количестве 2 шт.

- с фасолью (хъæдурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке1 вид пирога)

- для демонстрации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**За 3 часа участник соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить фарши;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

- пирог с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,

- пирог с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- пирог с фасолью (хъæдурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

**4. ФОРМА ОДЕЖДЫ**

Спец. одежда соответствует санитарным нормам.

Китель, брюки поварские, фартук, колпак, обувь с задником (допускаются балетки), обувь без шнурков и застежек.

Вся одежда белого цвета. На кителе и фартуке допускается окантовка черного цвета.

Рукава на кители должны быть ¾ длины.

Допускаются нашивки фамилия, имя, отчество и эмблема WSR.

**5.** **Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (мнение судей и измеримая) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** |
| --- | --- | --- |
| **Мнение судей** | **Измеримая** | **Общая** |
| А | Организация работы на площадке | 22,2 | 8,5 | 30,7 |
| В | Пироги: с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын) | 15,0 | 6,0 | 21,0 |
| G | Соблюдение охраны труда и техники безопасности | - | 3,0 | 3,0 |
| Итого =  | 37,2 | 17,5 | 54,7 |