WORLDSKILLSRUSSIA

По компетенции – «Татар ашлары»

Положение о соревнованиях для участников

 Соревнования по компетенции «Татар ашлары» проводятся в формате реального времени в течение 2 дней.

 Жеребьевку проводит Шеф - эксперт в первый день соревнований.

 Все участники конкурса за два дня проходят пять модулей (10 часов). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

 Все изделия должны соответствовать теме «Навруз». Тема должна быть визуально представлена во всех изделиях всех модулей.

 Обзор конкурсного задания: МОДУЛИ 1, 2, 3, 4, 5 - 100%

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование сырья, минимизация отходов;

- время подачи;

- количество;

- масса;

- ассортимент;

- размер;

- использование обязательных ингредиентов;

- правильность подачи.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – подготовка инструментов и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;

- эффективность, контроль за ведением процесса;

- владение различными техниками в диапазоне задания.

- дизайн и общее впечатление;

- соответствие теме, сложность;

- изысканность, творческий подход;

- вкус – общая гармония вкуса и аромата;

- цвет, навыки декорирования;

- текстура.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkillsRussia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение полного или сокращённого наименования учебного заведения. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) не допускается!

Передник или фартук – любого цвета,

Брюки – тёмные,

Головной убор – белый поварской колпак,

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1** | Губадия с кортом |  |
|  |
|  | **Описание** |  **Изготовить губадию с кортом*** **Губадию с кортом изготовить из дрожжевого безопарного теста**
* **При изготовлении губадии с кортом использовать муку пшеничную высшего сорта, молоко, яйца, дрожжи прессованные, корт, отварной рис, распаренный изюм, отварное яйцо, сахар - песок, сливочное масло, соль.**
* **Оформление губадии с кортом должно быть выполнено крошкой, с применением техники – рельефный шов.**

**Для губадии с кортом необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.** |
|  | **Подача** | **Масса губадии с кортом - 2000 г** **Губадия с кортом подается на постаменте или белой плоской тарелке для презентации (30х30), полученной согласно инфраструктурного списка, нарезается по 100-150 г и подается на белой плоской тарелке. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1 месяц до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Используйте ингредиенты с общего стола**
* **Обязательные продукты: мука пшеничная высшего сорта, молоко, дрожжи прессованные, корт, рис, изюм, яйцо, сахар - песок, сливочное масло, соль.**
* **Оформление: рельефный шов, крошка или крошка с добавлением пищевых красителей**
* **Все элементы оформления должны быть съедобными**
* **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)**
* **дополнительный инвентарь можно привезти с собой**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 2** | **Эч-почмак** |  |
|  |
|  | **Описание** | **Изготовить и презентовать изделия национальной татарской выпечки с мясным фаршем*** **Изделие должно соответствовать тематике**
* **При изготовлении изделия использовать нарезанный из мяса фарш с добавлением картофеля, лука, топленого масла, соли и перца.**
* **При изготовлении использовать любые техники работы: масса, форма, вид шва т.д.**

**При выполнении задания должно использоваться мясо говядины, мясо птицы (утки, гуси), с демонстрацией формы изделия и рельефного шва.** |
|  | **Подача** | **Эч-почмак подается, как самостоятельное блюдо, 10 штук массой 100 грамм на постаменте (30х30) для презентации или к бульону.** **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1 месяц до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Обязательные продукты: мука пшеничная в/с, масло сливочное, яйца, сахар-песок, молоко, дрожжи прессованные, мясо, картофель, лук, масло топленое, соль, перец.**
* **Запрещается использование мяса свинины, баранины, диких животных, кур, цыплят.**

**Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности элементов композиции*** **Все элементы оформления должны быть съедобными**
* **Используйте ингредиенты из списка ингредиентов**
* **Используйте ингредиенты с общего стола**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом)**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 3** | **Чак-чак** |  |
|  |
|  | **Описание** |  **Изготовить и презентовать чак-чак из пресного теста**  **Чак-чак идентичны по весу, форме, цвету*** **При изготовлении использовать любые техники работы: масса, форма, элементы оформления т.д.**
* **Использовать отливочные формы и прессы запрещено**
* **Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты разных размеров.**
 |
|  | **Подача** | **Масса целиком или порционного изделия не должна превышать 1000 г или 10 штук по 100 грамм.****Каждый вид выставляется на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка, отдельно подается порционная тарелка. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**  |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1 месяц до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Обязательный продукт – мука пшеничная в/с , яйца куриные, сахар-песок, масло топленое, мед.**
* **Для декорирования допускается использование съедобных ингредиентов**
* **Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)**
* **дополнительный инвентарь, в том числе для нарезки тестового п/ф, можно привезти с собой**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 4** | **Суп-лапша с курицей (Токмач)** |  |
|  |
|  | **Описание** | **Изготовить суп - лапшу с курицей (Токмач).****Суп - лапшу с курицей изготовить на основе куриного бульона** * **При изготовлении бульона использовать курицу охлажденную, свежую морковь, лук репчатый, соль, специи.**
* **При изготовлении пресного теста для лапши использовать яйцо куриное, муку пшеничную в/с.**
* **Оформление и подача с учетом национальных традиций.**

**Для суп-лапши с курицей необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.**  |
|  | **Подача** | **Масса суп - лапши с курицей- 1100 г (2 порции)****Подается с учетом национальных традиций в белой глубокой тарелке для горячих супов, полученной согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1 месяц до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Используйте ингредиенты с общего стола**
* **Обязательные продукты: мясо домашней птицы (курица охлажденная), мука пшеничная в/с, яйца, лук, морковь, зелень, соль, специи. Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)**
* **дополнительный инвентарь можно привезти с собой**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 5** | **Десерт к чаю** |  |
|  |
|  | **Описание** | **Изготовить десерт к чаю****Изготовить и презентовать национальное татарское сладкое блюдо** * **Изделие должно соответствовать тематике**
* **При изготовлении десерта использовать пастилу из косточковых и семечковых культур, чернослив, курагу, изюм, орехи грецкие, сахарную пудру, сливочное масло, молоко сгущенное, мед, пудру ванильную.**
* **При изготовлении использовать любые техники работы: масса, с демонстрацией форма нарезки т.д.**

**Оформление и подача с учетом национальных традиций.** **Для десерта к чаю необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.**  |
|  | **Подача** | **Масса десерта к чаю – 500 грамм и по 130 г на 1порцию.****Подается в нарезанном виде в белой плоской тарелке, полученном согласно инфраструктурному списку, с учетом национальных традиций. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1 месяц до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Используйте ингредиенты с общего стола**
* **Обязательные продукты: пастила из косточковых и семечковых культур, чернослив, курага, изюм, орехи грецкие, сахарная пудра, сливочное масло, мед, молоко сгущенное, пудра ванильная.**
* **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом)**
* **дополнительный инвентарь, можно привезти с собой**
 |