



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	<p>Изготовить губадию с кортом</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Для губадии с кортом необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.</p>		
Подача	<p>Масса губадии с кортом - 2000 г</p> <p>Губадия с кортом подается на постаменте или белой плоской тарелке для презентации (30x30), 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!!!</p>		
Основные ингредиенты	<p>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.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь можно привезти с собой 		

Модуль 2		Эч-почмак
Описание	<p>Изготовить и презентовать изделия национальной татарской выпечки с мясным фаршем</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>При выполнении задания должно использоваться мясо говядины, мясо птицы (утки, гуси), с демонстрацией формы изделия и рельефного шва.</p>	
Подача	<p>Эч-почмак подается, как самостоятельное блюдо, 10 штук массой 100 грамм на постаменте (30x30) для презентации или к бульону.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>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.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности элементов композиции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Все элементы оформления должны быть съедобными • Используйте ингредиенты из списка ингредиентов • Используйте ингредиенты с общего стола 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом) 	

Модуль 3		Чак-чак
Описание	<p>Изготовить и презентовать чак-чак из пресного теста</p> <p>Чак-чак идентичны по весу, форме, цвету</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Масса целиком или порционного изделия не должна превышать 1000 г или 10 штук по 100 грамм.</p> <p>Каждый вид выставляется на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка, отдельно подается порционная тарелка. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>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.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Изготовить суп - лапшу с курицей (Токмач). Суп - лапшу с курицей приготовить на основе куриного бульона</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Для суп-лапши с курицей необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.</p>	
	Подача	<p>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!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<p>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.</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь можно привезти с собой 	

Модуль 5		Десерт к чаю
Описание	<p>Изготовить десерт к чаю</p> <p>Изготовить и презентовать национальное татарское сладкое блюдо</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Оформление и подача с учетом национальных традиций.</p> <p>Для десерта к чаю необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.</p>	
Подача	<p>Масса десерта к чаю – 500 грамм и по 130 г на 1порцию.</p> <p>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!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>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.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом) • дополнительный инвентарь, можно привезти с собой 	