WORLD SKILLS RUSSIA 2016 – РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ

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 за 1 день до начала соревнований.

 Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1и 2 (1а,1б,1в +2а,2б) на выполнение первого модуля дается 7 часов, на выполнение второго модуля 5 часов. Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

Обзор конкурсного задания, 100%

Модуль 1,2 (100%)= Модуль 1 (45%) + 2 (55%)

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.

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.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;

- количество;

- масса;

- ассортимент;

- размер;

- использование обязательных ингредиентов;

- правильность подачи.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- 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 – белые;

Головной убор – белый поварской колпак;

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак.

Все модули должны соответствовать заданной теме – «Праздничный стол»

Компетенция – «Татар ашлары»

**Модуль 1а. Суп-лапша с курицей («Токмач»).**

**Презентация 1 день.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1а.** |  | **Компетенция** «Татар ашлары» |
|  |
|  | **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, зелени.**

**Для супа-лапши с курицей необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.** |
|  | **Подача** | **Масса супа - лапши с курицей – 1150 г (2 порции).****Подается в посуде для горячих супов, полученном согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 3 недели 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.**
 |

Компетенция – «Татар ашлары»

Модуль 1б. Изготовление губадии с кортом.

Презентация 1 день.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1б.** |  | **Компетенция** «Татар ашлары» |
|  |
|  | **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, масло топленое, сливочное масло, соль.**
* **Оформление губадии с кортом должно быть выполнено крошкой, с применением техники «рельефный шов».**

**Для губадии с кортом необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.** |
|  | **Подача** | **Масса губадии с кортом - 2000 г.****Губадия с кортом подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурному списку, нарезается по 100-150 г и подается на порционной тарелке. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 3 недели 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.**
* **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.**
 |

Компетенция – «Татар ашлары»

Модуль 1в. Изготовление выпечки с мясным фаршем «Эч-почмак».

**Выход: 10 штук по 100 г.**

**Презентация 1 день.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1в.** |  | **Компетенция** «Татар ашлары» |
|  |
|  | **Описание** | **Изготовить и презентовать изделия национальной татарской выпечки с мясным фаршем*** **Изделие должно соответствовать тематике**
* **При изготовлении изделия использовать нарезанный фарш из мяса 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, массой 100 г на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурному списку.** **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 3 недели 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 мясо 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).**
* **Дополнительный инвентарь можно привезти с собой.**
 |

Компетенция – «Татар ашлары»

Модуль 2а. Изготовление чак-чака из пресного теста

Выход: 1000 г или 10 штук по 100 г.

**Презентация 2 день.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 2а.** |  | **Компетенция** «Татар ашлары» |
|  |
|  | **Описание** | **Изготовить и презентовать чак-чак из пресного теста.*** **Чак- чак идентичны по весу, форме, цвету.**
* **При изготовлении можно 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 порционного изделия не должна превышать 100 г.****Каждый вид выставляются на блюде, полученном согласно инфраструктурному списку, отдельно подается порционная тарелка.** **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 3 недели до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** |
|  |  | * **Обязательный продукт – мука пшеничная в/с, яйца, сахар-песок, масло топленое, мед.**
* **Для декорирования можно использовать цветы из темного шоколада.**
* **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.**
 |

Компетенция – «Татар ашлары»

**Модуль 2б. Десерт к чаю**

**Презентация 2 день.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 2б.** |  | **Компетенция** «Татар ашлары» |
|  |
|  | **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, сахарную пудру, сливочное масло, молоко сгущенное, мед, пудру ванильную, орехи, ароматизатор натуральный фруктовый.**
* **При изготовлении использовать любые техники работы.**

**Оформление и подача – с учетом национальных традиций.****Для десерта к чаю необходимо предоставить технологическую карту в день до начала соревнований.** |
|  | **Подача** | **Общая масса готового десерта к чаю - 500 г, подается по 130 г на порцию.****Подается с учетом национальных традиций, в нарезанном виде на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурному списку.** **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
|  | **Основные ингредиенты**  | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 3 недели 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, сахарная пудра, сливочное масло, молоко сгущенное, пудра ванильная, мед, ароматизатор натуральный фруктовый.**
* **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.**
* **Используйте продукты из «Чёрного ящика» - орехи.**
 |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Экспертным советом).**
* **Дополнительный инвентарь, можно привезти с собой.**
 |