**Конкурсное задание**

Компетенция

Выпечка осетинских пирогов

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

Количество часов на выполнение задания: 5 ч

**1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс.

**2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА**

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. У каждого участника должно быть портфолио с рецептурами приготовляемых пирогов. В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры приготовления, фотография или изображение готового изделия (пирога).

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы (треугольные, круглые) из различных видов теста (дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления, полусдобное, сдобное, пресное).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто опарным способом приготовления и фарш из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (æртæдзыхæттæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (насджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из кабачков и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (кабачкиджын).

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из осетинского сыра свежего и сырого репчатого лука для приготовления осетинского пирога (уæлибах).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из листьев свеклы, свежего сыра и киндзы для приготовления осетинского пирога (цæхæраджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из картофеля, свежего сыра и чабера для приготовления осетинского пирога (картофджын).

Конкурсант готовит пресное тесто и фарш из мяса, рубленного топориком, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из мяса, пропущенного через мясорубку, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из джема для приготовления закрытого осетинского пирога (баркад).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из яблок для приготовления открытого осетинского пирога (фæткъуыджын).

Конкурсант готовит полусдобное тесто и фарш из вишни для приготовления полуоткрытого осетинского пирога (балджын).

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. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после остывания пирогов).

**3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| **1День:** |
| 1 | Модуль B: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с фасолью, луком и чесноком (хъаедурджын) | **С1** 9.00-12.00 | 3 часа |
| 2 | Модуль C: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | **С1** 12.00-14.00 | 2 часа |

**Модуль А: Организация работы на площадке**

Каждый день (С1) отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места

- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 1 соревновательный день - 20 минут.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,

- проверить исправность и работу оборудования,

- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,

- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,

- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,

- подмести и вымыть пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

**1 День соревнований:**

**Модуль В: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с фасолью, луком и чесноком (хъаедурджын)**

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

- с тыквой и свежим сыром (насджын),в количестве 2 шт.

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт.

- с фасолью, луком и чесноком (хъаедурджын) 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 тарелке 1 вид пирога)

- для презентации 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

- с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком и чесноком (хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

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

**Модуль C: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1800г, масса каждого пирога 600г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

- для презентации на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

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

**За 2 часа участник соревнований должен:**

* приготовить дрожжевое тесто опарным способом;
* подготовить фарш;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт. подаются через 2 часа после старта модуля.

По истечении 2 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 6 шт., задание считается не выполненным.

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

**Модуль I: Соблюдение охраны труда и техники безопасности**

Каждый день (С1) эксперты пристально следят за использованием участниками средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

**4. 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 | **16,2** | **10,9** | **27,1** |
| В | Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с фасолью, луком и чесноком (хъаедурджын) | **12,0** | **6,0** | **18,0** |
| С | Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) | **4,0** | **2,5** | **6,5** |
| I | Соблюдение охраны труда и техники безопасности | **-** | **3,0** | **3,0** |
| Итого =  | **32,2** | **22,4** | **54,6** |

**5. НЕОБХОДИМЫЕ Приложения**

*Приложения не предусмотрены*