WORLDSKILLSRUSSIA 2015 – СЕТЕВОЙ ЧЕМПИОНАТ

по компетенции «ТАТАР АШЛАРЫ»

Положение о соревнованиях для участников

Соревнования по компетенции «Татар ашлары» проводятся в формате реального времени в течение 1 дня.

Жеребьевку проводит главный эксперт в день соревнований.

Все участники конкурса проходят три модуля (7 часов). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени презентации каждого модуля.

Обзор конкурсного задания: МОДУЛИ 1, 2, 3 - 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.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – подготовка инструмента 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 1. Изготовление губадии с кортом.

Презентация 1 день.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1.** | | |  | **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 (30х30), полученном согласно инфраструктурного списка, 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, топленое 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 2. Суп-лапша с курицей («Токмач»).**

**Презентация 1 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2.** | | |  | **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 3. Десерт к чаю**

**Презентация 1 день.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 3** | | |  | **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, сахарную пудру, сливочное масло, молоко сгущенное, пудру ванильную, коньяк или десертное вино** * **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 - 1000 г, подается по**  **50 г на 1порцию.**  **Подается в нарезанном виде в десертной тарелке, в креманке с учетом национальных традиций , 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, сахарная пудра, сливочное масло, молоко сгущенное, пудра ванильная, коньяк или десертное вино.** * **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.** | | |

**Главный эксперт – Ковалева Фарида Рахибовна**