ПРОЕКТ

(Казань 2017)

WORLDSKILLSRUSSIA

Региональный чемпионат

по компетенции «Татар ашлары»

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

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Все участники конкурса за два дня проходят четыре модуля (10 часов). Они могут организовывать рабочее время по своему желанию.

Обзор конкурсного задания: МОДУЛИ 1, 2, 3, 4 – 85 %

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, на рукаве выше локтя – логотип учебного заведения, 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 – закрытая обувь без каблука, без шнуровки, на толстой нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак, вторая обувь.

Модуль 1. Изделия из дрожжевого теста

Губадия с кортом

Выход: 10 штук по 100 г

Презентация 1 день

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1** | |  |  |
|  | | | |
| **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 одной губадии с кортом – 100 г, всего выпекается и подается 10 штук.**  **Губадия с кортом подается на постаменте для презентации**  **(30х30 см), полученном 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: 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 сообществом)** * **дополнительный инвентарь можно привезти с собой** | | |

**Модуль 2. Блюда из мяса и птицы**

**Калжа говяжья**

**Выход: 300 г (2 порции по 150 г)**

**Презентация 1 день**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2** | |  |  |
|  | | | |
| **Описание** | **Изготовить блюдо «Калжа говяжья».**  **Изготовить национальное татарское холодное мясное блюдо**   * **При изготовлении блюда использовать мясо говядины, овощи, зелень, специи, сухофрукты.** * **При изготовлении использовать любые техники работы, продемонстрировать нарезку готового блюда поперечными кружочками толщиной не более 1 см.**   **Для блюда «Калжа говяжья» необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований.** | | |
| **Подача** | **Масса блюда – 300 г (2 порции по 150 г каждая).**  **Подается в нарезанном виде на белой плоской тарелке (25х25 см), 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.** | | |

**Модуль 3. Изделия из сдобного пресного теста**

**Чак-чак.**

**Выход: 1000 г или 10 шт. по 100 г**

**Презентация 2 день**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 3** | | |  |  |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить чак-чак из пресного теста.**     * **Чак- чак идентичный по весу, форме, цвету** * **При изготовлении использовать любые техники работы.** * **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 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 1,5 месяца 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.** * **Оформления и элементы декорирования должны быть съедобными, составлять не более 10% к общей массе изделия** * **Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование (по согласованию с экспертным сообществом)** * **дополнительный инвентарь, в том числе для нарезки тестового п/ф, можно привезти с собой** | | |

**Модуль 4. Тематический чайный стол**

**Тема: «Килен чэе»**

**Выход: общий – 4 вида (кош теле, урама, гульбанак, роза) по 50 г**

**Презентация 2 день**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 4** | | |  |  |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить изделия к чаю из пресного теста.**    **• Изделия к чаю идентичные по виду теста, весу, цвету**  **• При изготовлении использовать любые техники работы.**  **• Использовать отливочные формы и прессы запрещено.**  **• Работа выполняется вручную, разрешается использовать режущие инструменты разных размеров.** | | |
|  | **Подача** | **Изделие к чаю подаются как самостоятельное блюдо, общей массой 200 г на постаменте (30х30 см) для презентации.**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | **Список ингредиентов для данного модуля будет представлен за 1,5 месяца до начала конкурса. За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  |  | * **Обязательные продукты: мука пшеничная в/с, яйца куриные охлажденные, сахар-песок, масло для обжарки.** * **Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности элементов композиции.** * **Все элементы оформления и декорирования должны быть съедобными, составлять не более 10% от общей массы изделия.** * **Используйте ингредиенты из списка ингредиентов.** * **Используйте ингредиенты с общего стола.** | | |
|  | **Специальное оборудование** | * **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с экспертным сообществом)** | | |