**Техническое описание**

**«ТАТАР АШЛАРЫ»**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Введение
2. Спецификация стандартов (WSR)
3. Стратегия и детализация оценивания
4. Система оценивания
5. Конкурсное задание
6. Управление навыками и коммуникация
7. Отраслевые требования техники безопасности
8. Материалы и оборудования
9. Представление профессиональных навыков посетителям и журналистам
10. Условия поддерживания процесса

**1. ВВЕДЕНИЕ**

* 1. **Название и описание профессионального навыка**

1.1.1 Название профессионального навыка: кулинар.

1.1.2 Описание компетенции

Кулинария - это часть науки Гастрономии (от греч. γαστήρ - желудок), изучающей связь между культурой и пищей. Кулинария – искусство приготовления пищи, требует таланта и вдохновения, профессионального мастерства, чувства меры и особой интуиции, порожденной мастерством, где полноценная, правильно приготовленная еда приумножает силу и бодрость, позволяет экономить энергию, необходимую для творческого труда. Произведения кулинарии недолговечны, но обладают уникальной способностью перевоплощения – погибая, они начинают новую жизнь на службе здоровья человека.

Приготовление изделий татарской национальной кухни относится к кулинарному искусству и требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кулинар татарской кухни – это профессионал, который производит большой ассортимент блюд. Это блюда мясные, овощные, сладкие, из теста (дрожжевого, пресного сдобного и слоеного). Кулинары производят подготовку фаршей и начинок для изделий татарской кухни. Они могут создавать различные украшения для блюд татарской кухни, специализироваться на изготовлении композиций, тематических изделий для специальных событий.

Предъявляются высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кулинары должны иметь годы тренировок, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональными в большом спектре специальных техник, знать специфику приготовления блюд, сырьевые предпочтения и табу для того, чтобы производить качественные изделия, соблюдать национальные традиции и исполнять предпочтения потребителя.

Кулинар должен уметь работать самостоятельно, проявляя инициативу, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности, не забывать об эргономике и экономии, не нарушая при этом технологии и не оказывая влияния на качество продукции. Кулинару желательно работать на предприятиях общественного питания высокого класса.

Татарская кухня вызывает большой интерес во многих странах мира. К тому же почти во всех странах мира имеются достаточно крупные татарские диаспоры, являющиеся потенциальными потребителями блюд татарской кухни. В городах некоторых стран имеются специализированные кафе, магазины, рестораны, где продают изделия татарской кухни, особенно выпечку. Эти учреждения нуждаются в работниках, имеющих специальные навыки ее изготовления, в расширении и обновлении старых рецептур и меню.

**2 Спецификация стандартов WSR**

**2.1 Общие примечания**

Соревнование по компетенции «Татар ашлары», несомненно, отразит лучшую международную практику. В конкурсе теоретические знания не будут подвергаться явной проверке.

Спецификация Стандартов делится на два раздела с заголовками. Каждому разделу присвоен процент для того, чтобы указать его относительную важность. В сумме должно быть 100%.

В процессе работы экспертов, при выполнении конкурсного задания участниками, всесторонне оцениваются только те навыки, которые отражены в пределах задания.

**2.2 Спецификация Стандартов WORLDSKILLS**

**2.2.1. Организация работы**

**Участники должны знать:**

* основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции;
* использование различных техник при обработке сырья;
* ассортимент ингредиентов, используемых в производстве изделий татарской национальной кухни, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования;
* сочетания цветов, вкусов и текстур;
* суть мастерства, использовать воображение и креативность;
* фактическую стоимость ингредиентов;
* важность минимизации отходов;
* требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

**Участники должны уметь:**

* подготовить инструменты и оборудование;
* планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
* рационально использовать сырье;
* учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;
* предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;
* работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места;
* продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы;
* продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;
* работать в пределах данной темы;
* четко следовать письменной и устной инструкции;
* создать портфолио для клиентов, что включает изображение продукции и технологию ее изготовления;
* профессионально реагировать на неожиданные ситуации и принимать решения в любых условиях.

**2.2.2.Кулинарные изделия**

**Участники должны знать:**

* Разнообразный ассортимент кулинарных изделий в татарской кухне;
* Характеристику изделий национальной кухни;
* Особенности сырьевого набора для приготовления блюд;
* Методы приготовления, хранения и подачи;
* Инвентарь и оборудование, используемые в производстве изделий с учетом разных способов тепловой обработки;
* Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления изделий татарской кухни;
* Способы приготовления различных видов изделий;
* Характеристику и обоснованность применения различных видов тепловой и механической обработки сырья для приготовления изделий татарской кухни;
* Меры безопасности при работе с оборудованием холодного, горячего и мучного цехов;
* Особенности национальных традиций.

**Участники должны уметь:**

* Готовить разнообразный ассортимент изделий татарской кухни, в заданном количестве, используя различные техники, способы оформления;
* Готовить полный ассортимент белешей (зур-белешь, элеш-белеш, эч-почмак из пресного теста, кыстыбый и пр.), демонстрировать традиционные особенности изделий;
* Готовить полный ассортимент изделий, жареных во фритюре (коштеле, гульбанак, урама, чельпек) ;
* Готовить изделия высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и оформлением, в рамках традиций национальной кухни;
* Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление;
* Подавать приготовленные изделия максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания;
* Готовить фарш и начинки для изделий татарской кухни;
* Производить разделку теста, формование изделий и расстойку в оптимальные сроки с обеспечением заданного качества продукции;
* Производить выпечку изделий татарской кухни;
* Презентовать готовые изделия;
* Уметь хранить изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности, учитывая воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие;
* Производить и презентовать ассортимент изделий татарской кухни, используя разнообразные сочетания ингредиентов с учетом особенностей традиционной национальной и современной ресторанной кухни;
* Готовить изделия в весовом, порционном и презентационном виде;
* Производить декорирование готовых изделий;
* Создавать творческие композиции, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями;
* Проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия;
* Использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты и инвентарь для работы;
* Работать эффективно в пределах отведенного времени.

**3. Стратегия и детализация оценивания**

**3.1 Общее руководство**

Важно компетентно проводить оценку работы. Оценка делится на 2 метода: измерение и суждение. Эти два метода относятся к **объективным** и **субъективным**, соответственно. Для гарантии высокого качества оценивания уровня мастерства, необходимо использовать оба типа (метода) оценки для критерия, оценивания каждый аспект. Для гарантии качества оценивания важно использовать конкретный диапазон оценки для обоих типов (методов).

**4. Система оценивания**

**4.1 Общее руководство**

Система оценивания и Конкурсное задание могут разрабатываться как одним человеком, так и несколькими, или всеми экспертами. Детальная и финальная Система оценивания и Конкурсное Задание должныбыть утверждены всеми Экспертами до начала соревнований. Кроме того, эксперты заинтересованы в их более раннем представлении для комментариев и утверждения.

Во всех случаях, полная и утвержденная Система оценивания должна быть введена в CIS за восемь недель до соревнования, используя стандарты CIS или другие согласованные методы.

**4.2 Критерии оценки**

Критерии оценки создаются человеком/группой людей, разработавших Систему оценивания, которые способны определить критерии для оценивания задания. Каждый критерий отмечен буквой (A-I)

Каждый оценочный критерий разделён на 1 или более субкритерий. Каждый субкритерий становиться заглавием (наименованием) для «Оценочного листа».

«Оценочный лист» заполняется в определенный день соревнования.

«Оценочный лист» может содержать обьективные или субьективные аспекты, для выставления оценок. Но некоторые субкритерии имеют и объективные и субъективные аспекты, в этом случае используют «Оценочные листы» для каждого аспекта.

**4.3 Аспекты**

Каждый Аспект определяет в деталях один элемент, который будет оценен и или инструкцию, как (за что) должны быть поставлены оценки.

Аспекты оцениваются или объективно или субъективно и отражаются в соответствующем «Оценочном листе».

**4.4 Субъективные оценки**

Чтобы выставление оценок было точным и последовательным, субъективное оценивание должно руководствоваться следующим:

* Исходные данные (критерий);
* Градация:
* не получилось;
* 1-4 ниже производственных стандартов;
* 5-8 на уровне или выше производственных стандартов;
* 9-10 выдающиеся мастерство (высокое качество) безупречно.

**4.5 Объективные оценки**

Оцениваются группой Экспертов минимум из трех человек.

**4.6** **Критерии оценки**

Окончательное распределение объективных и субъективных оценок будет согласовано при утверждении Системы Оценивания и Конкурсного Задания.

Таблица внизу является консультативной, используемой только для разработки Системы Оценивания и Конкурсного Задания

Этот раздел определяет критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль | Критерии | Оценки | | |
|  |  | субъек-тивно | объек-тивно | всего |
| 1 | Изделия из дрожжевого теста | 21 | 7 | 28 |
| 2 | Блюдо из мяса / птицы | 12,5 | 5,5 | 18 |
| 3 | Изделия из пресного сдобного теста | 21 | 6 | 27 |
| 4 | Тематический чайный стол | 10 | 5 | 15 |
| 5 | Супы | 5,5 | 6,5 | 12 |
|  | Всего | **70** | **30** | **100** |

**Модуль 1: Изделия из дрожжевого теста**

* Подготовка инвентаря и оборудования;
* Базовая обработка сырья/ингредиентов;
* Изготовление полуфабрикатов;
* Приготовление теста;
* Приготовление начинок /фаршей;
* Творческий подход / гармония / соблюдение требований национальной кухни;
* Внешний вид (форма, колер, равномерность окрашивания корочки, правильность оформления);
* Вкус и текстура;
* Общее впечатление;
* Гигиена/рабочий процесс/отходы;
* Время;
* Масса.

**Модуль 2: Блюдо из мяса / птицы**

* Подготовка инвентаря и оборудования;
* Базовая обработка сырья/ингредиентов;
* Изготовление полуфабрикатов;
* Приготовление теста;
* Изготовление полуфабрикатов /формование;
* Вкус;
* Общее впечатление;
* Гигиена / рабочий процесс / отходы;
* Время;
* Количество;
* Внешний вид;
* Масса.

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

* Подготовка инвентаря и оборудования;
* Базовая обработка сырья/ингредиентов;
* Вкус;
* Соблюдение технологии приготовления;
* Дизайн и общее впечатление;
* Гигиена / рабочий процесс / отходы;
* Время;
* Количество;
* Внешний вид;
* Масса.

**Модуль 4: Тематический чайный стол**

* Базовая обработка сырья/ингредиентов;
* Подготовка инвентаря и оборудования;
  + Соблюдение технологии приготовления;
  + Творческий подход / мастерство;
  + Вкус и текстура;
  + Гигиена / процесс работы / отходы;
  + Дизайн и общее впечатление;
  + Время.

**Модуль 5:** Супы

* Базовая обработка сырья/ингредиентов;
* Подготовка инвентаря и оборудования;
* Соблюдение технологии приготовления;
* Приготовление теста;
* Вкус и текстура;
* Внешний вид;
* Общее впечатление;
* Гигиена / рабочий процесс / отходы;
* Время.

**4.7 Регламент оценки мастерства**

Эксперты, присутствующие на конкурсе, распределяются по группам. Состав групп меняется посредством ротации. Эксперты обеспечивают наблюдение за участниками в ходе конкурса.

**5. Конкурсное задание**

**5.1 Общие рекомендации**

Конкурсное задание дает возможность оценить знания и понимания через практическую работу.

Конкурсное задание не оценивает знание правил и инструкций WorldSkills.

**5.2 Формат и структура Конкурсного задания**

По своему формату Конкурсное задание представляет собой серию модулей, оцениваемых по отдельности.

**5.3 Требование к проекту Конкурсного задания**

Конкурсное задание может включать в себя любые блюда из перечисленных ниже:

* Мясные блюда;
* Блюда из птицы;
* Холодные и горячие блюда и закуски;
* Десерты;
* Изделия из теста;
* Супы;
* Современная подача традиционных блюд татарской кухни;
* Сувенирное исполнение блюда традиционной татарской кухни (презентационное изделие).

Вне зависимости от выбранных блюд, за два дня до начала конкурса участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, расставить свою посуду и оборудование. Рецепты разрешается брать из поваренных книг и личных собраний.

Готовые изделия будут представлены на демонстрационном столе, который предоставляется Организатором конкурса и указывается в Инфраструктурном списке. Другие элементы оформления запрещены.

**5.4 Разработка конкурсного задания**

Конкурсное задание необходимо составить по образцам, представленным «WorldSkills Russia» (<http://www.worldskillsrussia.ru/>). Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word, а для чертежей – образец в формате DWG.

**5.4.1 Кто разрабатывает Конкурсное задание или модули**

Конкурсные задания/модули разрабатываются и оцениваются всеми Экспертами по данной компетенции.

В ходе предыдущего конкурса, все Эксперты имеют возможность внести предложения по модулям задания для следующего конкурса. Эти предложения обсуждаются и отбираются путем голосования всех Экспертов, во время подготовительного этапа.

**5.4.2 Как и где разрабатывается Конкурсное задание / модули**

Конкурсное задание /модули разрабатываются совместно на конкурсной площадке, основываясь на выводах по итогам текущего конкурса. Эксперты совместно обсуждают Конкурсное задание и принимают путем голосования.

**5.5 Утверждение Конкурсного задания**

Модули окончательно оформляются Экспертами после их прибытия на Конкурс. Необходимо подтвердить, что модуль может быть выполнен в рамках отведенного времени с использованием предоставленных участникам материалов и оборудования.

**5.6 Выбор Конкурсного задания**

Выбор конкурсного задания происходит путем голосования Экспертов во время предыдущего конкурса.

**5.7 Обнародование Конкурсного задания**

Участники получат все документы для конкурса, включая оценочные критерии в ознакомительный день. Это ответственность экспертов, приехавших вмести с участниками конкурса.

**5.8 Согласование Конкурсного задания (подготовка к конкурсу)**

Согласованием Конкурсного задания занимается Главный эксперт WSR.

**5.9 Изменение конкурсного задания во время конкурса**

В конкурсное задание вносится 30% изменений.

**5.10 Информация по сырью и инструкции производителя**

Все характеристики оборудования и сырья подготавливаются и публикуются в Инфраструктурном списке как можно раньше, минимум за 12 недель до начала конкурса. Все Эксперты должны представить список особых и общих ингредиентов, выбранных их участником, за две (2) недели до начала конкурса. Список составляется на русском языке. Участник может выбрать любые ингредиенты из Инфраструктурного списка. Это чрезвычайно важно.

Участнику разрешается принести с собой непортящиеся ингредиенты, не включенные в Инфраструктурный список по согласованию с Главным экспертом.

**6. Управление навыками и коммуникация**

**6.1. Дискуссионный форум**

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на дискуссионном форуме, посвященном соответствующей специальности. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь будучи принятыми на таком форуме. Модератором форума является Главный эксперт WSR (или Эксперт WSR, назначенный на этот пост Главным экспертом WSR). Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются Правилами конкурса.

**6.2 Информация для участников конкурса**

Вся информация для зарегистрированных участников включает:

* Правила конкурса;
* Техническое описание;
* Система оценивания;
* Конкурсное задание;
* Инфраструктурный лист;
* Документация по технике безопасности;
* Прочая информация для участников.

**6.3 Конкурсные задания**

Обнародованные конкурсные задания можно получить на соответствующем сайте.

**7. Отраслевые требования техники безопасности**

Соблюдение документации и правила Здравоохранения принимающего региона/страны.

Также необходимо соблюдать следующие отраслевые требования техники безопасности:

* Все участники должны быть одеты в белый поварской китель, длинные брюки из черной ткани или из ткани другого цвета или в мелкую клетку, специальную безопасную обувь и колпак. Видимые ювелирные украшения запрещены.
* Униформа всех Экспертов состоит из длинных черных брюк, специальной обуви на плоской подошве, кителя и колпака. Количество ювелирных изделий должно быть минимальным.
* Все участники должны до начала конкурса научиться обращению с имеющимся на площадке оборудованием.
* Все участники должны знать об опасностях, связанных с работой в горячем цехе и требования к безопасности кулинаров.

**8. Материалы и оборудование**

**8.1 Инфраструктурный лист**

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на соответствующем веб-сайте.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса Эксперты рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу. Эксперты дают Техническому директору рекомендации по расширению площадей или изменению списка оборудования.

В ходе каждого конкурса, технический наблюдатель должен следить, что из Инфраструктурного листа использовалось на Конкурсе.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты могут приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается.

**8.2 Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе в своем «ящике инструментов»**

Участники могут привезти с собой следующие предметы для соревнования:

* Небольшие инструменты и посуду (ножи, резаки и т.п.);
* Разрешены два непортящихся ингредиента по выбору участника. Однако, такие ингредиенты должны быть заявлены участником в момент открытия инструментального ящика.

**8.3 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке**

Любые другие пищевые ингредиенты, не указанные в параграфах 8.1 и 8.2.

**8.4 Предлагаемая схема мастерской и рабочего места**

Со схемой площадки, с оборудованными рабочими местами можно ознакомиться на соответствующем веб-сайте.

**9. Представление компетенции посетителям и журналистам**

Ниже приводится список возможных способов максимального вовлечения посетителей и журналистов в процесс:

* Предложение попробовать себя в профессии;
* Демонстрационные экраны;
* Описания конкурсных заданий;
* Информация об участниках («профили» участников);
* Возможность развития собственного бизнеса, показанная на конкурсе.

**10. Условия поддерживания процесса**

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

* Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса);
* Использовать экологически чистые материалы (сырье);
* Остатки сырья или полуфабрикатов после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе;
* Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанному экспертами;
* Ингредиенты должны быть заказаны за две недели до начала конкурса;
* Список оборудования должен быть уточнен за 4 недели до начала конкурса;
* Беречь электроэнергию, выключая неиспользуемое оборудование;
* Условия конкурса могут быть использованы каждым участником для проведения соревнований;
* Для оценки результатов пользоваться таблицей «table from CIS».