



**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 1 и 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 приготовить 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 16. Изготовление губадии с кортом.

Презентация 1 день.

Модуль 16.		Компетенция «Татар ашлары»
	Описание	Изготовить губадию с кортом: - Губадию с кортом приготовить 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 26. Десерт к чаю
Презентация 2 день.

Модуль 26.		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.