**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

**«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

Оглавление

[1. ВВЕДЕНИЕ 2](#_Toc381186348)

[2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И ОБЪЕМ РАБОТ. 3](#_Toc381186349)

[3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 7](#_Toc381186350)

[4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ 8](#_Toc381186351)

[5. ОЦЕНКА 9](#_Toc381186352)

[6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 8](#_Toc381186353)

[7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ 8](#_Toc381186354)

[8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ](#_Toc381186355)

# 1.ВВЕДЕНИЕ

**Осетинские пироги** – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого блюда.

**1.1. Название и описание вида профессиональной деятельности.**

1.1.1. Название вида профессиональной деятельности: Выпечка осетинских пирогов.

1.1.2. Описание компетенции:

Конкурсант готовит дрожжевое сдобное тесто и фарш из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (ǣртǣдзыхǣттǣ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из осетинского сыра для приготовления осетинских пирогов (уæлибахтæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из листьев свёклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога (цахарадджын).

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

Конкурсант готовит пресное тесто и фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясо (фыдджын).

Конкурсант переводит ингредиенты технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык и заполняет пропуски в предложениях, подходящими словами из «Банка слов» (по заданию).

В сферу обязанностей конкурсанта входит:

- хранение продуктов по особым технологиям;

- подготовка сырья, приготовление осетинских пирогов по рецептурам согласно требованиям;

- управление профессиональным оборудованием;

- учет кухонного инвентаря;

- подготовка осетинских пирогов к подаче;

- эффективное руководство и управление

- знание основ английского языка.

**1.2. Документация:**

1.2.1. Эксперты и конкурсанты должны знать техническое описание.

1.2.2. В случае возникновения несоответствия между различными переводами технического описания, русскоязычная версия будет являться приоритетной.

**1.3. Дополнительная информация**

1.3.1. Техническое описание касается только профессиональных вопросов. Изучать ее необходимо вместе со следующими документами:

- WSR — регламент проведения чемпионата;

- Кодекс этики;

- WSR — онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;

- Положениями техники безопасности и охраны труда, принятыми в Российской Федерации.

# 2.ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И ОБЪЕМ РАБОТ.

Участниками конкурса могут быть: ученики выпускных классов общеобразовательных учреждений (9-11 классы), студенты учреждений профессионального образования, молодые специалисты и выпускники в возрасте от 16 до 22 лет.

Конкурс является демонстрацией профессиональных навыков. Конкурсные испытания состоят только из практического задания.

**2.1. Определение профессионального уровня. Оценка профессионализма конкурсантов.**

Профессионализм дает определенные возможности, с развитием которых идет и карьерный рост. Именно поэтому человеческий фактор играет в данной профессии весьма значительную роль. Стандарты Организации определяют уровни профессионализма и задают конкурсные стандарты.

Участники конкурса должны уметь:

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении осетинских пирогов;
* соблюдать чистоту всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовать рабочее место для приготовления осетинских пирогов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления осетинских пирогов;
* рассчитать количество ингредиентов, которое будет использовано на приготовление осетинских пирогов;
* готовить фарш из сыра;
* готовить фарш из мяса;
* готовить фарш из листьев свеклы и осетинского сыра;
* готовить начинку из осетинского сыра и картофеля;
* разделять на порции фарши и тесто;
* готовить и формовать пироги;
* оценивать качество готовых пирогов
* переводить ингредиенты технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык и заполнять пропуски в предложениях, подходящими словами из «Банка слов»

Участники конкурса должны знать:

* правила личной гигиены работников общественного питания и пищевых производств;
* правила выбора основных продуктов при приготовлении пирогов;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирогов;
* правила проведения бракеража;
* варианты оформления пирогов;
* температурный режим и правила приготовления пирогов;
* требования к качеству готовых пирогов
* основы английского языка.

**Дополнительные навыки**

* самостоятельно регулировать рабочее место с учетом выполняемых функций;
* гибко реагировать на внештатные ситуации;
* определять ближайшие задачи;
* проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, достигать хороших результатов;
* самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их;
* находить решения сложных проблем, брать на себя ответственность.
* проявлять широту взглядов, готовность принять новые идеи.

**2.2. Теоретические знания**

2.2.1. Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

2.2.2. Знание правил и постановлений не проверяется.

**2.3. Практическая работа**

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующее задание:

**Модуль 1:**

* Приготовить осетинские пироги треугольной формы с сыром (ǣртǣдзыхǣттǣ) в количестве 3 шт.

**Модуль 2:**

* Приготовить осетинский пирог с осетинским сыром круглой формы (уалибах) в количестве 1 шт.
* Приготовить осетинский пирог с пекинской капустой и осетинским сыром (цахараджын) в количестве 1 шт.
* Приготовить осетинский пирог с картофелем и осетинским сыром (картофджын) в количестве 1 шт.

**Модуль 3:**

* Приготовить осетинский пирог с мясом (фыдджын) в количестве 1 шт.

# 3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Жеребьевку проводит Председатель Жюри до начала конкурса.

**3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

По своему формату, конкурсное задание представляет собой единое целое. На выполнение конкурсного задания отводится до 4 (четырех) часов.

* М1 – пироги треугольной формы с сыром (ǣртǣдзыхǣттǣ) (продолжительность выполнения 1 часа)
* М2 – пироги круглой формы (уалибах, цахараджын, картофджын) (продолжительность выполнения 1,5 часа)
* М3 – пирог с мясом (фыдджын) (продолжительность выполнения 1 час)

За 4 часа участник конкурса должен:

* приготовить дрожжевое сдобное тесто;
* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* приготовить пресное тесто;
* подготовить фарш;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги
* убрать рабочее место

**3.2. Требования к проекту Конкурсного задания**

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам, формам оценки. Список ингредиентов для конкурсного задания перечислены в инфраструктурном листе. Полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и участникам конкурса до начала конкурса.

Приготовленные пироги необходимо профессионально и эстетично подать Экспертам WSR.

**3.3. Схема выставления оценок за конкурсное задание**

Конкурсное задание должно сопровождаться схемой судейства, основанной на критериях, приведенных в разделе 5.

# 4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

**4.1. Информация для участников конкурса**

Информация включает в себя:

* правила конкурса;
* техническое описание;
* конкурсные задания;
* дополнительную информацию, относящуюся к конкурсу.

# 5. ОЦЕНКА

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсных заданий Экспертами. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

**5.1. Критерии оценки**

В данном разделе определены критерии, и количество выставляемых баллов. Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

**Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:**

Отлично 10

Очень хорошо 9

Хорошо 8

В целом хорошо 7

Удовлетворительно 6

Слабо 5

Недостаточно 4

В целом плохо 3

Очень плохо 2

Неудовлетворительно 1

**5.2. Критерии оценки мастерства**

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Гигиена:

* Личная гигиена;
* Чистота рабочего места;
* Приготовление;
* Утилизация отходов;
* Время подачи;
* Использование обязательных ингредиентов;
* Температура подачи.

Продемонстрированные умения конкурсантом:

* Качество приготовленного фарша;
* Приготовление теста;
* Организаторские способности;
* Презентация (подача);
* Соответствие пирога критериям;
* Опрятностьконкурсанта;
* Творческий подход;
* Точность следования технологической схеме.

Органолептические показатели:

* Внешний вид;
* Вкус и запах;
* Консистенция.

**Критерии оценки при приготовлении осетинских пирогов**

ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | MAX | | Наименование критерия | Номер участника/ Оценка | | | | | | | | | |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | | | 5 | |
| 1. ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | | | | | | | | | | | | |
| РАБОТА | | | | | | | | | | | | | |
| О1 | 2 | | Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2 балла, одно нарушение = 1, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О2 | 2 | | Персональная гигиена – Руки (в т.ч.работа с перчатками) |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2 балла, одно нарушение = 1, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О3 | 2 | | Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2 балла, одно нарушение = 1, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О4 | 3 | | Персональная гигиена – плохие привычки |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 3 балла, одно нарушение = 2, два нарушения = 1, три или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О5 | 2 | | Гигиена рабочего места – Чистый пол |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2 балла, одно нарушение = 1, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О6 | 2 | | Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2 балл, одно нарушение = 1, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О7 | 3 | | Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 3 балл, одно нарушение = 2, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О8 | 2 | | Расточительность |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2,0 балла, одно нарушение = 1,0, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| О9 | 2 | | Гигиена рабочего места – Брак |  | | |  |  | | |  | |  |
|  |  | | Без нарушений = 2,0 балла, одно нарушение = 1,0, два или больше нарушений = 0 |  | | |  |  | | |  | |  |
| Итого | 20 | |  |  | | |  |  | | |  | |  |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ | | | | | | | | | | | | | |
| О10 | | 2 | Время подачи – корректное время подачи ±5 минут от заранее определённого | |  | |  |  | | |  | |  |
|  | |  | Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,1 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо (изделие) считается не представленным | |  | |  |  | | |  | |  |
| О11 | | 1 | Температура подачи | |  | |  |  | | |  | |  |
| О12 | | 2 | Правильность подачи (соответствие заданию) | |  | |  |  | | |  | |  |
| О13 | | 4 | Соответствие массы блюда (изделия) | |  | |  |  | | |  | |  |
| О14 | | 1 | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | |  | |  |  | | |  | |  |
|  | |  | Без нарушений = 1,0 балл, одно нарушение = 0,5, два или больше нарушений = 0 | |  | |  |  | | |  | |  |
| Итого | | 10 |  | |  | |  |  | | |  | |  |
| Объективные показатели (максимум 30 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| 1. СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ | | | | | | | | | | | | | |
| РАБОТА Оценка критерия (максимум 10 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| С1 | 10 | | Кулинарные навыки – Приготовление и оформление | |  | |  |  | |  | | |  |
| С2 | 10 | | Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии | |  | |  |  | |  | | |  |
| С3 | 10 | | Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность | |  | |  |  | |  | | |  |
| Итого (максимум 30 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| ПРЕЗЕНТАЦИЯ Оценка критерия (максимум 10 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| С4 | 10 | | Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция) | |  | |  |  | | |  | |  |
| С5 | 10 | | Вкус – общая гармония вкуса и аромата | |  | |  |  | | |  | |  |
| С6 | 10 | | Консистенция каждого компонента блюда | |  | |  |  | | |  | |  |
| С7 | 10 | | Вкус каждого компонента в отдельности | |  | |  |  | | |  | |  |
| Итого (максимум 40 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| Субъективные показатели (максимум 70 баллов) | | | | | | | | | | | | | |
| Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100 | | | | | | | | | | | | | |

**5.3.Вычеты**

За нарушения оцениваемого Аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от Аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех рабочих площадках. Графики такого судейства составляются для всех дней конкурса.

# 6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдаются в соответствии с законодательством Российской Федерации в области здравоохранения и безопасности труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

* Наличие противопожарных покрывал на рабочих площадках;
* Наличие аптечки первой помощи.

# 7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

**7.1. Инфраструктурный лист**

Элементы-ингридиенты, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, для проведения конкурса, представлены в Инфраструктурном листе.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на официальном сайте организации: www.worldskills.ru

**7.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе:**

* Санитарная книжка.
* Одежда белого цвета:

- поварская куртка;

- брюки;

- фартук;

- полотенце;

- шейный платок (не обязательно);

- поварской колпак;

- сменная обувь с закрытым носом и пяткой.

Главный эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Столбовская А.А.

Эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Митрофанова А.А.