



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ
ПИРОГОВ»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.1. Общие сведения о требованиях компетенции.....	3
1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»	5
1.3. Требования к схеме оценки	9
1.4. Спецификация оценки компетенции	9
1.5. Конкурсное задание	11
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания	11
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив).....	12
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	20
2.1. Личный инструмент конкурсанта	21
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	21
3. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	21

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

1. *КЗ – конкурсное задание;*
2. *ИЛ – инфраструктурный лист;*
3. *ПЗ – план застройки;*
4. *ТК – требования компетенции;*
5. *МКИ – мучные кулинарные изделия*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Выпечка осетинских пирогов» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

В случае если конкурсанту необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1. Если заказ продуктов превышает максимальные значения, указанные в списке продуктов, то баллы за данный аспект вычитаются.

Жеребьёвку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее конкурсантам даётся время для корректировки технологических карт и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Прохождение тестового модуля предусматривается за 1 день до начала соревнований (С-1). Тестовый модуль не идёт в зачёт общего конкурсного времени и не оценивается. В момент прохождения тестового модуля с конкурсантами на конкурсной площадке находится технический эксперт. Цель тестового модуля: ознакомление конкурсантов с конкурсной площадкой, адаптация на рабочем месте. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования. Описание: конкурсанту предоставляются продукты для выполнения тестового модуля: пирог из картофеля, свежего сыра (картофджын), для того чтобы протестировать оборудование. Пирог, приготовленный конкурсантом во время тестового модуля, эксперты не оценивают. Если конкурсанту не требуется проходить тестовый модуль, он может отказаться.

Конкурсанты конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до начала чемпионата. Кому направлять заявку на продукты необходимо узнать у организаторов. В случае, если конкурсант не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором чемпионата.

В течение всех конкурсных дней:

- в холодильных шкафах должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

- полуфабрикаты должны быть упакованы, тарированы и промаркированы

- не должно быть чрезмерного расходования продуктов

- ванны моечные и рабочие поверхности производственных столов не должны быть загромождены

- конкурсант должен быть чистым, опрятным, ухоженным и иметь презентабельный вид. Он должен мыть руки перед началом работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

- конкурсант должен работать чисто, аккуратно и эффективно

- конкурсант должен работать, соблюдая требования по охране труда и технике безопасности, используя средства индивидуальной защиты.

Температура подачи, выход пирогов, внешний вид определяется у всех выпеченных идентичных осетинских пирогов. Идентичность внешнего вида пирогов сравнивается с фотографией, представленной в портфолио конкурсанта. Соответствие технологии приготовления пирогов определяется по портфолио.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если конкурсант конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой конкурсант может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием на 5 минут, более 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных, полусдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после

остывания пирогов).

Если конкурсант закончил модуль раньше указанного времени, то он может подавать пироги, но не ранее 5 минут до подачи и приступать к выполнению следующего модуля.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	<p>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления 	12
2	<p>Составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции - Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах - Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения - Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции 	18
3	<p>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Способы организации питания, в том числе диетического - Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов - Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации - Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов 	26

	<p><i>теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</i> 	
4	<p>Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i> - <i>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i> - <i>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</i> - <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</i> - <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</i> - <i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</i> - <i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</i> - <i>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса</i> 	12
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</i> - <i>Применять различные способы замесов</i> - <i>Определять дефекты теста</i> - <i>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</i> - <i>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</i> 	
5	<p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i> - <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</i> 	9

	<ul style="list-style-type: none"> - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий - Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий 	
6	<p>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу - Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления - Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства 	23

	<ul style="list-style-type: none"> - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции - Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию - Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию 	
--	---	--

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль										Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	
Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ	1	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З		
	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12
	2	3	3	1	2	1	1	4	3	18	
	3	12,9	3	1	1,5	1	1	2,6	3	26	
	4	2,4	3	1,6	0	1	1	0	3	12	
	5	0	1,5	0,5	1,5	0,5	0,5	3	1,5	9	
	6	2	3,3	2	2,8	2,9	1,1	5,6	3,3	23	
Итого баллов за критерий/модуль		32,3	13,8	6,1	7,8	6,4	4,6	15,2	13,8	100	

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

	Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А	Организация работы	В данном критерии оцениваются соответствие санитарной одежды и обуви, соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды, соблюдение лимита времени, остатки теста, разделение пищевых и непищевых отходов, снятие пробы, формовка изделий, соблюдение санитарно-гигиенических правил, вредные привычки, портфолио, соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов, механическая кулинарная обработка продуктов, организация рабочего места, организация рабочего процесса, профессиональные навыки работы с тестом, соблюдение чистоты рабочего места, навыки работы на оборудовании, рациональное использование сырья и полуфабрикатов, добор продуктов с общего стола, соблюдение требований по охране труда и технике безопасности
Б	Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъадындзтимæ), с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын)	В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой
В	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, общий вид и качество выпечки, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость углов пирога начинкой
Г	Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»	В данном критерии оцениваются соответствие рецептуры заданию, вид пирога, вес готового изделия по заданию, внешний вид с начинкой, вкус и аромат, структура изделия, сложность отделки внешнего вида
Д	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой
Е	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	В данном критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой
Ж	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог	В данном критерии оцениваются соответствие рецептуры заданию, вид пирога, вес готового изделия

	закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фаткьюджин»	по заданию, внешний вид с начинкой, вкус и аромат, структура изделия, сложность отделки внешнего вида
3	Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъадындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цахараджын), с тыквой, свежим сыром и чабером (наджын)	В данной критерии оцениваются температура подачи, вес готового изделия по заданию, внешний вид, качество теста и начинки, консистенция начинки, вкус и аромат, сохранение формы изделия, заполняемость пирога начинкой

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 16,5 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний конкурсанта должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 8 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 4 модуля, и вариативную часть – 4 модуля. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос

работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

Модуль А. Организация работы (инвариантная часть)

Время на выполнение модуля 1 час. Каждый день (Д1, Д2, Д3)

отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 3 соревновательных дня - 1 час.

Задания: В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,
- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Каждый день (Д1, Д2, Д3) эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

Портфолио конкурсанта

В первый конкурсный день во время подготовки рабочего места конкурсанты предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах, которое содержит:

- Титульную страницу;

- Информацию об конкурсанте;
 - В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, их вес.
 - Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки и массы начинки;
 - Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами так, чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
 - Фотографии всех видов изделий (обязательно цветная);
- Оформление портфолио на выбор конкурсанта.

Презентация

В конце каждого дня конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе. Из каждого модуля должно быть представлено от 1 до 3 изделий.

Модуль Б. Пироги: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын), с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ), с фасолью, луком репчатым (хъæдурджын) (инвариантная часть)

Время на выполнение модуля – 2,5 часа.

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт.
- с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъæдындзтимæ) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком репчатым (хъæдурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)
- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

- с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,

- с капустой и луком репчатым (къабускаджын хъадындрзимæ) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) (инвариантная часть)

Время на выполнение модуля – 2 часа

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1950г, масса каждого пирога 650г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

- для презентации на одной тарелке 3 пирога, сложенных друг на друга в виде девятиконечной звезды

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить дрожжевое тесто опарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт. подаются через 2 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 2 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 6 шт., задание считается не выполненным. Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Г. Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын» (инвариантная часть)

Время на выполнение модуля – 2,5 часа

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1600г.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке
- для презентации на 1 тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить полусдобное тесто;
- вишню специально подготовить для выпечки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с вишней «Балджын» в количестве 2 шт. подается через 2,5 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 2,5 часов фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Д. Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста (вариативная часть)

Время на выполнение модуля – 1,5 часа

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1000г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке
- для презентации на 1 тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 1,5 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо рубится с помощью топорика);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1,5 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Е. Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста (вариативная часть)

Время на выполнение модуля – 1 час

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1 тарелке
- для презентации на 1 тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 1 час конкурсант соревнований должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;

- приготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Ж. Пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фэткъуыджын» (вариативная часть)

Время на выполнение модуля – 3,5 часа

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских:

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким (начинка 700-1000 г на пирог) «Када» в количестве 2 шт.

- пирог открытый с яблоками «Фэткъуыджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 2000г.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 3,5 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить сдобное тесто;
- приготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт. подается через 2,5 часа после старта модуля,

- пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын» в количестве 2 шт. подается через 1 час после первой подачи

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3,5 часов, т.е. при второй подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль 3. Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын), с тыквой, свежим сыром и чабером (наджын) (вариативная часть)

Время на выполнение модуля – 2,5 часа

Задания: Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- со свежим сыром и зеленым луком (35-50% на пирог) (хъæдындзджын) в количестве 2 шт.

- с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (10-20 г на пирог) (цæхæраджын) в количестве 2 шт.

- с тыквой, свежим сыром и чабером (3-10 г на пирог) (наджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 850г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 3 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для презентации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа конкурсант соревнований должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдынзджын) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,

- пирог с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- пирог с тыквой, свежим сыром и чабером (наджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче на 5 минут, свыше 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ

Конкурсант при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. Все Конкурсанты обязаны носить белый китель (допустим цветной кант), длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".



Под логотипом - фамилия и имя конкурсанта.

На рукаве слева выше локтя - логотип учебного заведения.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Длинные белые брюки, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку белого цвета (допускаются одноразовые), фартук длинный белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк черного цвета, защитной обуви на плоской подошве, кителя длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству "Профессионалы".



Под логотипом - фамилия и имя эксперта.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с федеральным оператором (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Головной убор (допускается одноразовый) белого цвета. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Ящик с инструментами конкурсанта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» - определенный:

- топорик для рубки мяса;
- нож;
- ножницы;
- приспособление для удаления сердцевины яблок;
- приспособления и инвентарь для отделки теста;
- скалка;
- пульверизатор;
- скальпель;
- нож-экономка.

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками. Конкурсантам запрещается проносить больше инвентаря, чем может вместить ящик с инструментами. Все пищевые ингредиенты, не указанные в заявке.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Описание компетенции

Приложение №2 Инструкция по заполнению матрицы компетенции

Приложение №3 Матрица конкурсного задания

Приложение №4 Инструкция по охране труда

Приложение № 5 Список продуктов основная РЧ 2024