

Техническое описание

«Выпечка осетинских пирогов»

Оглавление

1. ВВЕДЕНИЕ.....	2
2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И ОБЪЕМ РАБОТ.....	4
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	7
4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	8
5. ОЦЕНКА.....	9
6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	15
7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	15
8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ.....	16

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 (а́ртæдзыхæттæ).

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

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным 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 мясом (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 (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Модуль 2:

- Приготовить осетинский пирог с осетинским сыром круглой формы (уалибах) в количестве 2 шт.
- Приготовить осетинский пирог с листьями свеклы и осетинским сыром (цахараджын) в количестве 2 шт.

- Приготовить осетинский пирог с картофелем и осетинским сыром (картофджын) в количестве 2 шт.

Модуль 3:

- Приготовить осетинский пирог с мясом (фыдджын) в количестве 2 шт.

Модуль 4:

- Перевести ингредиенты технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык и заполнить пропуски в предложениях, подходящими словами из «Банка слов»

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 6 (шести) часов.

- М1 – пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ) (продолжительность выполнения 2 часа)
- М2 – пироги круглой формы (уалибах, сахараджын, картофджын) (продолжительность выполнения 2,5 часа)
- М3 – пирог с мясом (фыдджын) (продолжительность выполнения 1 час)
- М4 – перевод ингредиентов технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык и заполнение пропусков в предложениях, подходящими словами из «Банка слов» (продолжительность выполнения 0,5 часа)

Конкурсант готовит осетинские пироги в течение 6 (шести) часов.

За шесть часов участник конкурса должен:

- приготовить дрожжевое сдобное тесто;
- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- приготовить пресное тесто;

- приготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги
- убрать рабочее место
- перевести ингредиенты технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык и заполнить пропуски в предложениях, подходящими словами из «Банка слов»

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. Форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями происходят на форуме, посвященном компетенции «Выпечка осетинских пирогов»

(<http://forum.worldskills.ru>).

Изменения принимаются только после предварительного обсуждения на форуме.

4.2. 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 выставяемых баллов. Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Критерии оценки при приготовлении осетинских пирогов

ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ												
РАБОТА												
O1	0,5	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота										
		Без нарушений = 0,5 балла, одно нарушение = 0,25, два или больше нарушений = 0										
O2	0,5	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)										
		Без нарушений = 0,5 балла, одно нарушение = 0,25, два или больше нарушений = 0										
O3	0,5	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами										
		Без нарушений = 0,5 балла, одно нарушение = 0,25, два или больше нарушений = 0										
O4	2	Персональная гигиена – плохие привычки										
		Без нарушений = 2,0 балла, одно нарушение = 1,0, два нарушения = 0,5, три или больше нарушений = 0										
O5	0,5	Гигиена рабочего места – Чистый пол										
		Без нарушений = 0,5 балла, одно нарушение = 0,25, два или больше нарушений = 0										

О6	1	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок											
		Без нарушений = 1,0 балл, одно нарушение = 0,5, два или больше нарушений = 0											
О7	1	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок											
		Без нарушений = 1,0 балл, одно нарушение = 0,5, 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	10												
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)											

O14	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																		
Английский язык																			
O15	2	Перевод ингредиентов технологической карты приготовления одного из пирогов на английский язык																	
O16	2	Заполнить пропуски в предложении, подходящими словами из «Банка слов»																	
O17	2	Заполнить пропуски в предложении, подходящими словами из «Банка слов»																	
O18	2	Заполнить пропуски в предложении, подходящими словами из «Банка слов»																	
O19	2	Заполнить пропуски в предложении, подходящими словами из «Банка слов»																	
Итого	10																		
Объективные показатели (максимум 30 баллов)																			
2. СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ																			
РАБОТА Оценка критерия (максимум 10 баллов)																			
C1	10	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление																	

C2	10	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии											
C3	10	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность											
Итого (максимум 30 баллов)													
ПРЕЗЕНТАЦИЯ Оценка критерия (максимум 10 баллов)													
C4	10	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)											
C5	10	Вкус – общая гармония вкуса и аромата											
C6	10	Консистенция каждого компонента блюда											
C7	10	Вкус каждого компонента в отдельности											
Итого (максимум 40 баллов)													
Субъективные показатели (максимум 70 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;
- Опрятность конкурсанта;
- Творческий подход;
- Точность следования технологической схеме.

Органолептические показатели:

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

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-ингредиенты, 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.

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов в процесс.

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Информация об участниках («профили» участников);

Ежедневное освещение хода конкурса.

Главный эксперт _____ Столбовская А.А.