

Конкурсное задание

Компетенция

Карельская калитка

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки
5. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 2,5 часа

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Участники – обучающиеся образовательных организаций по программам общего (основного и среднего) образования и не проходящих обучение по программам среднего профессионального образования в возрасте от 14 лет.

Конкурсное задание включает в себя выпечку карельских калиток различной формы из различных видов пресного теста с разными начинкам.

Конкурсант за один день выполняет 1 модуль. На выполнение модуля 1 (А) предусмотрено 2 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения конкурсного задания 2,5 часа.

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

3. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Конкурсное задание состоит из одного модуля. Конкурс длится 2,5 часа в течение 1 дня, готовятся калитки, представленные ниже. Участник может организовать работу по своему желанию, но ему необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании. В модуле участнику необходимо приготовить карельские калитки из пресного теста разной формы.

Модуль 1 – время выполнения 2 часа	
Часть А	Калитка с картофелем
Описание	<ul style="list-style-type: none">✓ Готовится пресное тесто из ржаной и пшеничной муки в соотношении 50*50✓ Готовится начинка из картофеля✓ Производится формование тестовой заготовки✓ Калитки обильно смазываются маслом сливочным и топленым после выпекания✓ Работа выполняется с соблюдением техники безопасности, чисто, аккуратно и эффективно

	<p>✓ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p> <p>Форма калиток:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овальная, размер 14*8 см., масса каждой калитки 100г. - круглая, диаметр 11 см., масса каждой калитки 100г, - на три угла, каждая сторона 11 см., масса каждой калитки 100г
Особенности подачи	<p>Подаются калитки на круглой белой плоской тарелке диаметр 32 см:</p> <ul style="list-style-type: none"> - одна тарелка – 3 калитки круглой формы подаётся для оценки измеримых показателей, дегустации и на демонстрационный стол для фотографирования - вторая тарелка – 3 калитки овальной формы подаётся для оценки измеримых показателей, дегустации и демонстрационный стол для фотографирования - третья тарелка – 3 калитки треугольной формы подаётся для оценки измеримых показателей, дегустации и демонстрационный стол для фотографирования <p>Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>

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

РАСПИСАНИЕ РАБОТЫ НА ПЛОЩАДКЕ

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1 День:			
Модуль 1 (часть А)	Калитка (пресное тесто: смесь ржаной и пшеничной муки): с картофелем	1 смена С1 10.00-12.30	2,5 часа

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (мнение судей и измеримая) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Мнение судей	Измеримая	Общая
Модуль 0	Организация работы на площадке	32,0	23,0	55,0
Модуль 1	Калитка (пресное тесто): с пшеном, с картофелем.	27,0	15,0	42,0
Модуль 2	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	3,0	3,0
Итого		59,0	41,0	100

5. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложения не предусмотрены