

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: 5 часов

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Участники – обучающиеся образовательных организаций в возрасте от 16 лет на момент проведения этапа Чемпионата.

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

Конкурсант за один день выполняет 1 модуль. На выполнение модуля 1 (А, В, С) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 0,5 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 5,0 часов.

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 5 часов 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 по 6 карельских калиток разной формы, используя разное тесто.

Модуль 1 – время выполнения 4 часа	
Часть А	Калитка с ячневой кашей
Описание	✓ Готовится пресное тесто для приготовления 6 шт карельских калиток из ржаной и пшеничной муки, соотношение муки 50*50 ✓ Готовится начинка из ячневой крупы ✓ Производится формование тестовой заготовки ✓ Калитки обильно смазываются маслом сливочным и топленым после выпекания ✓ Работа выполняется с соблюдением техники безопасности, чисто, аккуратно и эффективно

	✓ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов Форма калитки «лодочка». Размер калитки: длина 14см., ширина в широкой части 8см., масса каждой калитки 100г.
Особенности подачи	Подаются калитки на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см: - одна тарелка – 3 калитки подаётся для оценки измеримых показателей и на демонстрационный стол для фотографирования - вторая тарелка – 3 калитки подаётся на дегустацию. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Часть В	Калитка с картофелем
Описание	✓ Готовится пресное тесто для приготовления 6 штук карельских калиток из ржаной и пшеничной муки, соотношение муки 70*30 ✓ Готовится начинка из картофеля ✓ Производится формование тестовой заготовки. Калитки обильно смазываются маслом сливочным или топленым после выпекания ✓ Работа выполняется с соблюдением техники безопасности, чисто, аккуратно и эффективно ✓ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов Форма калитки на пять углов, расстояние между углами должно быть одинаковым. Масса каждой калитки 100г.
	Подаются калитки на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см: - одна тарелка – 3 калитки подаётся для оценки измеримых показателей и на демонстрационный стол для фотографирования - вторая тарелка – 3 калитки подаётся на дегустацию. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Часть С	Калитка с творогом и брусникой
Описание	✓ Готовится пресное тесто из ржаного хлеба и пшеничной муки в соотношении 70*30 ✓ Готовится начинка из творога и брусники ✓ Производится формование тестовой заготовки ✓ Калитки обильно смазываются маслом сливочным и топленым после выпекания ✓ Работа выполняется с соблюдением техники безопасности, чисто, аккуратно и эффективно ✓ Не должно быть чрезмерного расходования продуктов Форма калитки на четыре угла. Размер каждой стороны калитки 11 см, масса каждой калитки 100г.
	Подаются калитки на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см: - одна тарелка – 3 калитки подаётся для оценки измеримых показателей и на демонстрационный стол для фотографирования - вторая тарелка – 3 калитки подаётся на дегустацию. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

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
1День:			
Модуль 1 (части А,В,С)	Калитка (пресное тесто: смесь ржаной и пшеничной муки, смесь ржаного хлеба и пшеничной муки): с пшеном, с	1 смена С1 10.00-14.00	4 часа

	картофелем, с творогом и морковью.		
--	------------------------------------	--	--

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, с творогом и морковью.	27,0	15,0	42,0
Модуль 2	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	3,0	3,0
Итого		59,0	41,0	100