

**Утверждаю:**

Столбовская Алла Александровна  
(Ф.И.О. менеджера компетенции)

  
(подпись)



## Конкурсное задание

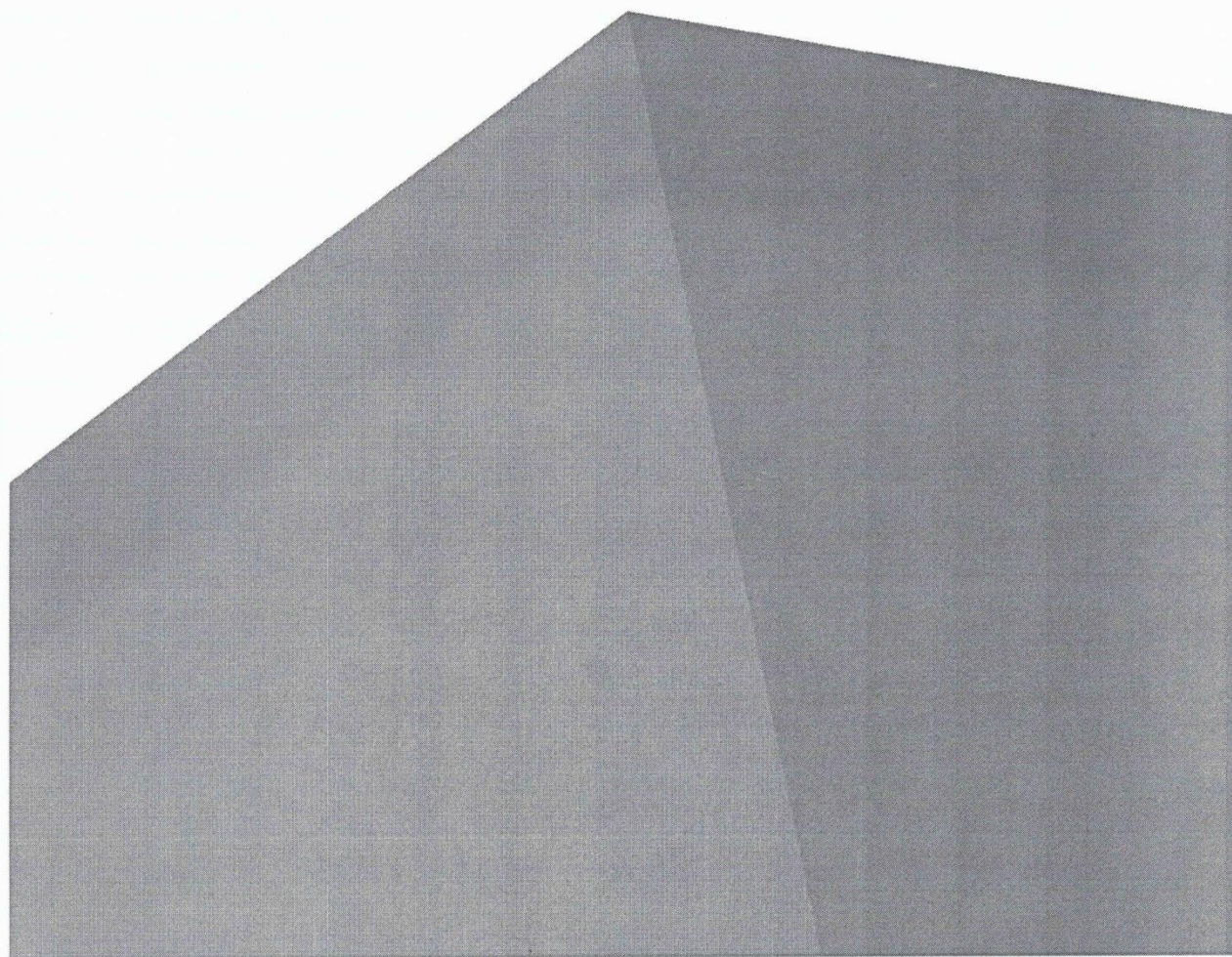
### Компетенция

### Выпечка осетинских пирогов

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: 16,5 ч



## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы (треугольные, круглые) из различных видов теста (дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления, полусдобное, сдобное, пресное).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто опарным способом приготовления и фарш из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (æртæдзыхæттæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и курдючного сала для приготовления осетинского пирога (насджын стад фысы дымæгимæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из капусты белокачанной и осетинского сыра соленого для приготовления осетинского пирога (къабускаджын цæхджын цыхтимæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из фасоли для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из листьев свеклы и осетинского сыра свежего для приготовления осетинского пирога (цæхæрадджын).

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

Конкурсант готовит полусдобное тесто и фарш из вишни для приготовления осетинского пирога (балджын).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из джема для приготовления осетинского пирога (баркад).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из яблок для приготовления осетинского пирога (фæткъуыджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

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

Оценка производится как в отношении работы модулей, 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.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю.

### 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/ п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
<b>1 День:</b>			
1	Модуль В: Пирог: с тыквой и курдючным салом (наджын стад фысы дымагима), с капустой и соленым сыром (кьабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын)	1 смена <b>С1</b> 9.00-12.00	3 часа
2	МодульС: Пирог: треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	1 смена <b>С1</b> 12.00-14.00	2 часа
<b>2 День:</b>			
3	МодульD: Пирог с вишней «Балджын»	1 смена <b>С2</b> 9.00-11.30	2,5 часа
4	МодульЕ: Сдобные изделия с 2 начинками: пирог с джемом «Баркад», пирог с яблоками «Фæткъуыджын»	1 смена <b>С2</b> 11.30-15.00	3,5 часа
<b>3 День:</b>			
5	МодульF: Пирог со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)	1 смена <b>С3</b> 9.00-11.30	2,5 часа
6	Модуль G: Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	1 смена <b>С3</b> 11.30-12.30	1 час
7	МодульН: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	1 смена <b>С3</b> 12.30-13.30	1 час

#### МодульА: Организация работы на площадке

Каждый день (С1,С2,С3) 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.

### **1 День соревнований:**

**Модуль В: Пироги: с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын)**

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

- с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ) в количестве 2 шт.

- с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ) в количестве 2 шт.

- с фасолью (хъæдурджын) в количестве 2 шт.

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

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 демонстрации на одной тарелке три вида пирогов, сложенных определенным образом

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

### **За 3 часа участник соревнований должен:**

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

- с тыквой и курдючным салом (насджын стад фысы дымæгимæ) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,

- пирог с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи

- пирог с фасолью (хъæдурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

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

### **МодульС: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)**

Участнику 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 демонстрации 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 участник 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.

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

### **2 День соревнований:**

#### **Модуль D: Пирог с вишней «Балджын»**

Участнику необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский 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 демонстрации на 1 тарелке

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

**За 2,5 часа участник 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.

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

**Модуль Е: Сдобные изделия с 2 начинками: пирог с джемом «Баркад», пирог с яблоками «Фæткъуыджын»**

Участнику необходимо приготовить из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских:

- пирог с джемом «Баркад» в количестве 2 шт.
- пирог с яблоками «Фæткъуыджын» 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) в отдельности на 2 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)
- для демонстрации 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 участник соревнований должен:**

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

- пирог с джемом «Баркад» в количестве 2 шт. подается через 2,5 часа после старта модуля,

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

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

### **3 День соревнований:**

**Модуль F: Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)**

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

- со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2 шт.
- с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт.

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

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 демонстрации 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 участник соревнований должен:**

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги
  - пирог со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля,
  - пирог с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
  - пирог с картофелем и свежим сыром (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи

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

### **Модуль G: Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста**

Участнику 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 топленным.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

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

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

#### **За 1 час участник соревнований должен:**

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

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

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

### **Модуль H: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста**

Участнику 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 топленным.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

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

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

#### **За 1 час участник соревнований должен:**

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;



- презентовать (подать) пироги

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

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

#### 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
A	Организация работы на площадке	16,2	10,9	27,1
B	Пироги: с тыквой и курдючным салом (наджын стад фысы дымæгимæ), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын)	12,0	6,0	18,0
C	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	4,0	2,5	6,5
D	Пирог с вишней «Балджын»	3,5	1,1	4,6
E	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог с джемом «Баркад», пирог с яблоками «Фæткъуыджын»	8,0	2,4	10,4
F	Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)	12,0	6,0	18,0
G	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	4,0	2,2	6,2
H	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	4,0	2,2	6,2
I	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	3,0	3,0
Итого =		63,7	36,3	100

#### 5. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

*Приложения не предусмотрены*