

**ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**  
*ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ*  
*ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 Г.Г.*

**компетенции**  
**«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**  
**ДЛЯ ОСНОВНОЙ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ**  
**16-22 ГОДА**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	3
5. Критерии оценки.	11

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 16,5 ч.
3. **Задание для конкурса**

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. У каждого участника должно быть портфолио с рецептурамиготавливаемых пирогов. В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры приготовления, фотография или изображение готового изделия (пирога).

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 свежего сыра для приготовления осетинского пирога (насджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из капусты и мяса (60% и 40% соответственно) для приготовления осетинского пирога (кабускаджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из осетинского сыра свежего и зеленого лука (от 50-100 г на пирог) для приготовления осетинского пирога (хъæдындзджын).

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из картофеля и лука репчатого пассированного (без сыра) для приготовления осетинского пирога (картофджын).

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из мяса, пропущенного через мясорубку с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из сахара, масла топленого, муки пшеничной пассированной и ореха грецкого (от 700-1000 г на пирог) для приготовления закрытого осетинского пирога (када).

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

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

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. 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, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

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

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

#### 4. Модули задания и необходимое время

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
A	Организация работы на площадке	С1,С2,С3	1 час
B	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	С1	3 часа
C	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	С1	2 часа
D	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	С2	1 час
E	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»	С2	3,5 часа
F	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)	С2	1 час
G	Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»	С3	2,5 часа

Н	Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæрадджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)	С3	2,5 часа
I	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	С1,С2,С3	В течение всего конкурсного времени

### Модуль А: 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.

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.

**Модуль В: Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъæдурджын)**

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

- с тыквой и свежим сыром (наджын), в количестве 2 шт.
- с капустой и мясом (кабускаджын) в количестве 2 шт.
- с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (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 3 часа участник соревнований должен:**

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарши;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги
  - с тыквой и свежим сыром (насджын) в количестве 2 шт. подается через 2 часа после старта модуля,
  - с капустой и мясом (кабускаджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи
  - с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

По истечении 3 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 С: 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 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 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.

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 D: 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 1100г.

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 участник 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 час после старта модуля.

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 Е: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фәткьуйджын»**

Участнику необходимо приготовить из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских:

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт.

- пирог открытый с яблоками «Фәткьуйджын» 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 участник соревнований должен:**

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

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

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

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой подаче, но за каждые 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 F: Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)**

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом пирог осетинский с мясом «Фыдджын» с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) 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 час участник соревнований должен:**

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

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 G: Пирог полукорочный с вишней «Балджын»**

Участнику необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский полукорочный с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1700г.

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 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.

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 Н: Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)**

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

- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын) в количестве 2 шт.
- с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын) 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 участник соревнований должен:**

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

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

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

- пирог с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Так как модуль содержит несколько субкритериев, то пироги могут быть поданы с задержкой времени при первой и второй подаче, но за каждые 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 I: Соблюдение охраны труда и техники безопасности**

Каждый день (С1, С2, С3) эксперты пристально следят за использованием участниками 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.

## 5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий	Баллы		
	Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
<b>A</b> Организация работы на площадке	<b>16,2</b>	<b>10,9</b>	<b>27,1</b>
<b>B</b> Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	<b>12,0</b>	<b>6,0</b>	<b>18,0</b>
<b>C</b> Пироги треугольной формы с сыром (артæдзыхæттæ)	<b>4,0</b>	<b>2,5</b>	<b>6,5</b>
<b>D</b> Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	<b>4,0</b>	<b>2,2</b>	<b>6,2</b>
<b>E</b> Сдобные изделия с 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»	<b>8,0</b>	<b>2,4</b>	<b>10,4</b>
<b>F</b> Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)	<b>4,0</b>	<b>2,2</b>	<b>6,2</b>
<b>G</b> Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»	<b>3,5</b>	<b>1,1</b>	<b>4,6</b>
<b>H</b> Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъаедындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)	<b>12,0</b>	<b>6,0</b>	<b>18,0</b>
<b>I</b> Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	<b>3,0</b>	<b>3,0</b>
<b>Итого</b>	<b>63,7</b>	<b>36,3</b>	<b>100,0</b>