**Содержание**

1. Описаниекомпетенции
2. Конкурсноезадание.
3. Схема выставления оценки.
4. Требования охраны труда и техники безопасности.
5. Требования безопасности перед началом работы.
6. Требования безопасности во время работы.
7. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
8. Требования безопасности по окончании работы.
9. Инфраструктурный лист.
10. **Описаниекомпетенции**

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 пекарь. 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, капуста 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 выпечке пирогов.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

Описание знаний, умений, навыков.

**Участник конкурса должензнать**:

●Важность соблюдения кулинарных рецептур для контроля качества

●Ассортимент и характеристики осетинских пирогов, известных по всему миру

●Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур

●Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции

● Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса осетинских пирогов посредством применения различных ингредиентов и техник

● Влияние различных ингредиентов на конечный продукт

● Обращение с сырьём посредством технологий производства

● Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов

● Спектр применения различных видов теста для производства осетинских пирогов

● Сырье и целесообразность применения в качестве начинки фарша

● Стабильность запекаемых начинок при высокой температуре

● Важность внешнего вида, текстуры и вкуса

●Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное

● Влияние сырья на тесто

● Производство теста, улучшение его свойств с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко

● Важность температуры теста

● Разницу в приготовлении теста из разных продуктов помола

● Важность развития глютеновой структуры в пшеничном тесте

● Как обращаться с различными видами теста и хранить их

● Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания

● Когда использовать комплексный безопарный способ приготовления теста для осетинских пирогов

●Преимущества использования закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара

● Приготовление опары с пекарскими дрожжами

● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов

●Важность формовки и украшения теста перед выпечкой

● Формы, традиционно используемые для осетинских пирогов

● Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения

● Различные техники придания формы, такие как формовка, выпечка в формах и многие другие

● Влияние формы или формовки на конечный продукт

● Как размещать начинки в тесте и формовать его так, чтобы запечь вместе с начинкой

● Ассортимент осетинских пирогов

● Утонченность и художественный вкус

● Разные методы завершения работы с тестом перед выпеканием. Например, нанесение надрезов (проколов, обсыпание и пр.)

●Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов

● Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки

● Теплопередача в разных жарочных шкафах

● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности

● Технологию выпечки сдобных осетинских пирогов, таких как пироги с начинкой

● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания

● Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания

● Правила хранения осетинских пирогов после выпекания

● Важность окончательного оформления осетинских пирогов

Участник конкурса должен уметь:

●Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги

● Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста

● Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов

● Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы

● Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами

●Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста

● Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности

● Делать тесто посредством пекарских дрожжей или без каких-либо разрыхлителей

● Дать расстойку теста, для насыщения его углекислым газом

● Регулировать процесс брожения

● Оставить тесто для брожения - достижения наилучшей текстуры

● Обминка теста

● Формовать из теста осетинские пироги

● Определять когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы

● Правильно придать форму, согласно определенным видам пирога

● Производить изделия обеспечивая качества

● Производить изделия с начинкой, помещая в них начинку и украшая их до выпекания

● Применять различные техники формовки

● Определять длительность необходимого финального "отстаивания" изделия перед выпеканием

● Закончить украшение с помощью различных техник до выпекания теста

●Использовать различные виды теста, чтобы формовать и выпекать осетинские пироги

●Производить качественные осетинские пироги

● Работать с различными типами жарочных шкафов

● Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность

● Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку

● Достичь необходимого подъема теста в печи

● Правильно хранить осетинские пироги после выпекания

● Заполнять осетинские пироги начинкой

1. **Конкурсное задание**.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно.

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога (уæлибахтæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и начинку из листьев свёклы и осетинского сыра для приготовления осетинского пирога (цахараджын).

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

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и начинку из капустыдля приготовления осетинского пирога (къабускаджин).

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

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.

Структура конкурсного задания.

Конкурсное задание содержит 3 модуля:

1. Модуль А: Организация работы на площадке

2. Модуль В: Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын), с капустой (къабускаджин)

3. МодульС: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста

**Модуль А: Организация работы на площадке**

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

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

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом4 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.

- с капустой (къабускаджин)в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 800г, соотношение теста и начинки 1:1.

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 5 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога)

- для демонстрации в отдельности на 5 тарелках

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

За 3 часа участник соревнований должен:

* приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
* подготовить начинки;
* сформовать пироги;
* выпечь;
* презентовать (подать) пироги

- пирог со свежим сыром (уæлибах) в количестве 2 шт. подается через 2 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 через0,5часа после второй подачипирог с капустой (къабускаджин) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после третьей подачи.

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

**МодульС: 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 33-34 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на 1тарелке

- для демонстрации на 1тарелке

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.

**3. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

**3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки,процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований, определяя соответствие оценки Конкурсного задания. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

**3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Присутствующие на Чемпионате эксперты будут поделены на две перемещающиеся смешанные группы. Во время проведения Чемпионата Эксперты будут наблюдать за Конкурсантами.

Эксперты не должны вторгаться или заходить на рабочие зоны Конкурсантов без необходимости. В зависимости от планировки рабочих зон площадки соревнования Главный Эксперт может накладывать и более строгие ограничения.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

**3.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

**3.4. АСПЕКТЫ**

Аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции.

**3.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)**

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

* эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
* шкалы 0–3, где:
* 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
* 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
* 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
* 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

**3.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА**

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

Наименование блюда: **«Уалибах» (пирог с сыром)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **Расход сырья в граммах** | | **Краткая технология приготовления** |
| **брутто** | **нетто** |
|  | Мука пшеничная | 220 | 220 | Замешивают мягкое тесто на молоке иводе с добавлением дрожжей, сахара, муки, соли и растительного масла, ставят на расстойку. Делают две обминки .Свежий осетинский сыр разминают до однородной массы. **Тесто:** делят на порции оставляют на 5мин для созревании затем раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-3000С.  Смазывают сливочным растопленным маслом и подают. |
|  | в т.ч. на подпыл | 20 | 20 |
|  | Молоко цельное | 80 | 80 |
|  | Вода | 107 | 107 |
|  | Дрожжи (прессованные) | 5 | 5 |
|  | Масло растительное | 20 | 10 |
|  | Соль | 5 | 5 |
|  | Сахар | 2 | 2 |
|  | **Вес полуфабриката теста:** | - | **444** |
|  | Сыр осетинский свежий | 400 | 387 |
|  | Сметана | 60 | 60 |
|  | Мука пшеничная | 20 | 20 |
|  | Соль | 4 | 4 |
|  | **Вес начинки:** | - | **471** |
|  | **Вес выпечного пирога:** | - | **900** |
|  | Масло сливочное для смазки готового пирога | 15 | 15 |
|  | **Выход** |  | **915** |

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид:** форма круглая, поверхность ровная.

**Цвет:**золотисто- жёлтый.

**Вкус**: в меру соленный.

**Запах:** свежевыпеченного пирога, с нежным ароматом сыра.

**Консистенция:** однородная, мягкая.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2**

Наименование блюда: **«Цахараджын» (пирог с листьями свеклы и сыром)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **Расход сырья в граммах** | | **Краткая технология приготовления** |
| **брутто** | **нетто** |
|  | Мука пшеничная | 220 | 220 | Замешивают тесто на молоке и воде,с добавлением дрожжей, муки, сахара, соли и масла растительного, ставят на расстойку. во время подъема два раза делают обминку. **Начинка:**осетинский сыр разминают до однородной массы и соединяют мелко нарезанными листьями, добавляют соль, сметану. Тесто делят на порции, раскатывают на лепешки круглой формы. На середину лепешки кладут начинку, затем собирают концы, постепенно стягивая их на середину исоединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога делают надрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-3000С.  Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом |
|  | в т.ч. на подпыл | 20 | 20 |
|  | Молоко цельное | 80 | 80 |
|  | Вода | 107 | 107 |
|  | Дрожи (прессованные) | 5 | 5 |
|  | Масло растительное | 10 | 10 |
|  | Соль | 5 | 5 |
|  | Сахар | 2 | 2 |
|  | **Вес полуфабриката теста:** | - | **444** |
|  | Сыр осетинский свежий | 300 | 270 |
|  | Листья молодой свеклы | 230 | 200 |
|  | Сметана | 20 | 20 |
|  | Соль | 4 | 4 |
|  | **Вес начинки:** | - | **494** |
|  | **Вес выпеченного пирога** | - | **900** |
|  | Масло сливочное для смазки готового пирога | 15 | 15 |
| **Выход** | |  | **915** |

**Характеристика готового блюда:**

**Внешний вид:** изделия должны иметь круглую форму, ровную верхнюю корку.

**Цвет:** золотисто – желтый.

**Вкус** : в меру соленный.

**Запах:** соответствует составу изделия

**Консистенция:**  должен быть хорошо пропеченным.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3**

Наименование блюда: **«Картофджын»(пирог с картофелем и сыром)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **Расход сырья в граммах** | | **Краткая технология приготовления** |
| **брутто** | **нетто** |
|  | Мука пшеничная | 220 | 220 | Замешивают мягкое тесто на молоке иводе,с добавлением дрожжей, муки сахара, соли и растительного масла, дают подойти.**Начинка**: свежий осетинский сыр разминают до однородной массы, смешивают с протертым вареным картофелем, растопленным маслом сливочным и тёплым молоком.  **Тесто:** делят на порции, раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-3000С.  Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом. |
|  | в т.ч. на подпыл | 20 | 20 |
|  | Молоко цельное | 80 | 80 |
|  | Вода | 107 | 107 |
|  | Дрожи (прессованные) | 5 | 5 |
|  | Масло растительное | 10 | 10 |
|  | Соль | 5 | 5 |
|  | Сахар | 2 | 2 |
|  | **Вес полуфабриката теста:** | - | **444** |
|  | Сыр осетинский свежий | 130 | 120 |
|  | Картофель | 413 | 290 |
|  | Молоко | 40 | 40 |
|  | Масло сливочное | 20 | 20 |
|  | Соль | 4 | 4 |
|  | **Вес начинки:** | - | **474** |
|  | **Вес выпечного пирога:** | - | **900** |
|  | Масло сливочное для смазывания готового пирога | 15 | 15 |
|  | **Выход** |  | **915** |

**Характеристика готового блюда**

**Внешний вид:** форма круглая,поверхность ровная.

**Консистенция:** однородная, мягкая.

**Цвет:**золотисто- жёлтый.

**Запах:** свежевыпеченного пирога.

**Вкус**: в меру соленый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4**

Наименование изделия: **«Къабускаджын» (пирог с капустой)**

Рецептура: книга «Кавказская кухня»; Л. С. Кадиева; 1998 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **продуктов** | **Расход сырья в граммах** | | **Краткая технология приготовления** |
| **брутто** | **нетто** |
|  | Мука пшеничная | 220 | 220 | Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 0С, с добавлением дрожжей, сахара, муки и растительного масла, дают подойти.  **Для начинки:** капусту очищают, нарезают соломкой и тушат.Лук очищают, мелко шинкуют и пассеруют, добавляют соль, черный молотый перец, все хорошо перемешивают и соединяют с тушеной капустой.  **Тесто** разделывают на порции, оставляют на 5 минут для созревания, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку (расстояние между начинкой и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-3000С. Готовый пирог смазывают сливочным растопленным маслом. |
|  | в т.ч. на подпыл | 20 | 20 |
|  | Молоко цельное | 80 | 80 |
|  | Вода | 107 | 107 |
|  | Дрожжи (прессованные) | 5 | 5 |
|  | Масло растительное | 10 | 10 |
|  | Соль | 5 | 5 |
|  | Сахар | 2 | 2 |
|  | **Вес полуфабриката теста:** | - | **444** |
|  | Капуста свежая | 540 | 521 |
|  | Масло сливочное | 50 | 50 |
|  | Масло растительное | 50 | 50 |
|  | Соль | 7 | 7 |
|  | Перец черный молотый | 3 | 3 |
|  | Лук репчатый | 55 | 50 |
|  | **Вес начинки:** | - | **506** |
|  | **Вес готовых изделий:** | - | **900** |
|  | **Масло сливочное для смазывания** | 15 | 15 |
|  | |  | **915 г** |
| **Выход:** | |

**Характеристика готового изделия:**

**Внешний вид:** форма круглая, начинка распределена равномерно.

**Консистенция:** однородная, мягкая.

**Цвет:**золотисто- жёлтый.

**Запах:** свежевыпеченного пирога.

**Вкус**: в меру соленый.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5**

Наименование изделия**: «Фыджын» (пирог с мясом из пресного тесто)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **продуктов** | **Расход сырья в граммах на 1 пирог** | | **Краткая технология приготовления** |
| **брутто** | **нетто** |
|  | Мука пшеничная | 320 | 320 | **Тесто**: пшеничную муку просеять, посередине сделать углубление, влить теплую воду, добавить соль и замесить не очень крутое тесто. Оставить тесто на 20-30 мин. Разделить тесто на две неровные части, учитывая, что лепешка для нижнего слоя должна быть больше. Раскатать нижнюю лепешку толщиной 0,5 см и положить на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды. Затем уложить равномерно фарш по всей поверхности лепешки, раскатать вторую верхнюю лепешку толщиной 0,2-0,3 см. посередине верхней лепешки сделать фигурные надрезы и накрыть , скалкой провести по краям сковороды, срезая с краев тесто. Края защепить, чтобы при выпечке не вышел сок.  **Фарш:** мясо говяжье пропустить через крупную решетку. Добавить в фарш, мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, соль, молотый перец, влить бульон. Все хорошо перемешать.  Выпекать в духовом шкафу при температуре 270-3000С. Готовый пирог смазывают растопленным сливочным маслом. |
|  | в т. ч. на подпыл | 20 | 20 |
|  | Вода | 90 | 90 |
|  | Молоко | 90 | 90 |
|  | Яйцо | 46 | 40 |
|  | Соль | 6 | 6 |
|  | Масло растительное | 10 | 10 |
|  | **Масса теста:** |  | **576** |
|  | Говядина (боковой и наружный куски заднетазовой части, лопатка) | 425 | 400 |
|  | Бульон говяжий или вода | 100 | 100 |
|  | Лук репчатый | 41 | 34 |
|  | Чеснок | 6 | 5 |
|  | Горький стручковый перец | 2 | 2 |
|  | Соль | 4 | 4 |
|  | **Масса фарша:** | **-** | **545** |
|  | **Масса готового пирога:** | **-** | **900** |
|  | Масло сливочное для смазывания готового пирога | 15 | 15 |
| **Выход:** | |  | **915 г** |

**Характеристика готового изделия:**

**Внешний вид:** изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку.

**Цвет:**  корки золотисто – желтый.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** соответствует составу изделия.

**Консистенция:** однородная, мягкая.

**4.Требования охраны труда и техники безопасности**

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯБЕЗОПАСНОСТИ

* 1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физическиеперегрузки).
  2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острогозаболевания.
  3. Участникуследует:

-оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи вгардеробной;

-перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку дляволос;

-работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мерезагрязнения;

-после посещения туалета мыть руки смылом;

-снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использоватьдухи;

-не принимать пищу на рабочемместе;

-запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные илиоткрытыераны;

- запрещается использование на площадке электронных устройств:телефонов, аудио – видео

- от всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за ихнарушения.

-если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до началачемпионата.

-эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье ибезопасность.

-организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии состандартами.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМРАБОТЫ.**
   1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кистирук.
   2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиесяпредметы.
   3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещеноносить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическимисвойствами.
   4. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями иинструментом.
   5. Подготовить рабочее место для безопаснойработы:

* обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования кфундаментам;
* удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования ирасходования.
  1. Проверить внешнимосмотром:
* надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующегооборудования;
* отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокругнего;
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей,скользкости, открытыхтрапов);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин итрещин).
  1. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемогооборудования.
  2. Перед включением в работу электрического оборудованияпроверить:
* исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочностькронштейнов;
* наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательныеэлементы.
  1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после ихустранения.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯРАБОТЫ**
   1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которойдопущен.
   2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых онипредназначены.
   3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленнымипроходами.
   4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры идр.
   5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочныхизделий.
   6. Использовать средствазащиты рук при соприкосновении с горячими поверхностямиинвентаря.
   7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатнаядежа внаправлении

«от себя».

* 1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массыбрутто.
  2. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
  3. Соблюдать технологические процессы приготовления мучныхизделий.
  4. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
  5. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
  6. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи итележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа,тележки.
  7. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработкеяиц.
  8. Прииспользовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документациизавода-изготовителя.
  9. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлическихповерхностей.
  10. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной)камере.
  11. Недопускается:
* использовать для выпечки формы и листынеисправные,
* деформированные или снагаром;
* включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверкамикамер;
* переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа дляостывания;
* производить очистку включенногошкафа;
* эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
* складывать на оборудование инструмент, продукцию,тару.
  1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности невключать.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХСИТУАЦИЯХ**
   1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
   2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющихвеществ.
   3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотнойкрышкой.
   4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой илипылесосом.
   5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зонугорения.
   6. Пострадавшему при травме, отравлении и внезапном заболевании, должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Действия при возникновении пожара

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очагапожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и по телефону01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу, При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т.п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИРАБОТЫ**
   1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудованияводой.
   2. По окончании работыоборудования:

* выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайныйпуск;
* после полного остывания электрооборудования произвестиуборку;
* очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытеретьфланелью).
  1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другиеприспособления.
  2. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешеннымдез.средством.
  3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкафэлектроплиты.

1. **ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.**
   1. Оснастка, оборудование, инструменты и средства уборки



* 1. Средства индивидуальной защиты и спецодежда.

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационныеэлементы: фамилия и имя участника или эксперта, допускается размещение логотипаучебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флагаРоссии и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например,логотипы спонсоров) не допускается!

Передник или фартук – белого цвета

Брюки – поварские любого цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – закрытые мокасины c белой подошвой.