

Положение
о порядке проведения конкурса профессионального мастерства в формате
WorldSkills
по компетенции – «Поварское дело»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства в формате «WorldSkills», условия участия и общие требования к участникам и работам, задания для участников, состав экспертов, критерии оценивания участников.

1.2. Конкурс профессионального мастерства проводится среди студентов по одному виду индивидуальных соревнований:

- Соревнования среди поваров с дегустацией.

1.3. Срок проведения: 20.09.2022 г.

1.4. Место проведения: «Краснодарский торгово-экономический колледж»
мастерская «Учебная кухня ресторана» компетенции «Поварское дело»

1.5 Количество участников – 5 человек (обучающиеся 3, 4 курса специальностей «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания»)

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Цель:

Определить победителей конкурса по компетенции «Поварское дело»

Задачи:

- выявление прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий;
- укрепление престижа профессии, сохранение традиций гостеприимства;
- популяризация конкурса профессионального мастерства по стандартам «WorldSkills Russia».

3. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ

3.1. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (халат или куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь медицинскую книжку.

3.2. Знакомство участников с заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит за 1 неделю до начала конкурса.

3.3. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер и др.).

3.4. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий с учетом установленных требований;

- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;

- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (приложение 1).

3.5. Регламент выступления: 10 минут – подготовка рабочего места; 2 часа – приготовление блюд и изделий; 10 минут – защита выполненного конкурсного задания; 10 минут – уборка рабочего места.

3.6. Заведующий мастерской предоставляют участнику для выступления оборудованное рабочее место. Спецификация оборудования представлена в приложении 2.

4. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

4.1. Рабочие места, холодильно-технологическое оборудование и прочие атрибуты обеспечивает зав мастерской. Для работы оборудуются рабочие зоны, каждая из которых укомплектована производственными столами, необходимым оборудованием и двумя корзинами для отходов. В общем доступе дополнительно предусмотрено технологическое оборудование, в состав которого входят: низкотемпературный шкаф, электромясорубка, куттер, миксер настольный, микроволновая печь, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, планетарный миксер, дегидратор, электрофритюрница.

4.2. Необходимыми продуктами, сырьем студенты обеспечиваются самостоятельно

5. СОСТАВ ЭКСПЕРТОВ

В состав входят преподаватели дисциплин проф. Цикла, мастера производственного обучения, работодатели-партнеры.

6. ЗАДАНИЯ

Приготовить блюда с обязательным компонентом – «тыква»

Модуль 1а. Горячее блюдо (крем-суп), выходом не менее 250 грамм.

Модуль 1б. Салат выходом 120...160 грамм.

Блюда готовятся по две порции каждого вида в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая оценивается экспертами (дегустация).

В день проведения конкурса, участникам необходимо предоставить технологическую карту на блюдо с расчетом на 2 порции. Участникам не разрешается делать заготовки заранее, кроме тех, что оговорены настоящим Положением в Приложении 1.

| Модуль1а | |
|---------------------------------|---|
| Описание | Приготовить 2 порции горячего блюда «Крем-суп», основной продукт - тыква, наличие выпеченного элемента. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований (2 экземпляра) |
| Подача | Масса порции минимум 250г Температура подачи минимум 35°С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглая белая глубокая с плоскими полями тарелка 26-28 см) Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, которые находятся в мастерской. |
| Модуль1б | |
| Описание | Приготовить салат Салат должен содержать обязательный компонент - тыкву. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований (2экземпляра) |
| Подача | Общая масса салата 120...160гр 2 порции подаются на тарелках (круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см) Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, которые находятся в мастерской. |

ОБЗОР МОДУЛЯ, максимальное количество баллов 100.

Модуль 1 = Модуль 1а (50%)45 баллов + Модуль 1б (50%)45 баллов от общей суммы оценок.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:
- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи приготовленного блюда;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и элементов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Приложение 1

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от организаторов практической части конкурса профессионального мастерства в формате «WorldSkills».

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания.

1. Участник должен находиться в чистой отглаженной спецодежде и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы убраны под колпак.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
5. Индивидуальные полотенца для вытирания рук не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда необходимо работать в одноразовых перчатках.
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.

9. По окончании выступления участник должен промыть рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорение труб.

Практические советы участникам.

1. Для подачи блюд используем свою посуду.
2. При работе запрещается использовать готовые соусы, можно использовать только заготовки для них, например, бульон.
3. Приправа должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.
4. Все компоненты блюда должны быть съедобными.
5. Запрещается использование заготовок, можно использовать только промытые овощи.
6. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
7. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место.
8. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
9. Презентация каждого блюда осуществляется в установленное время. Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

Приложение 2

Оснащение рабочих мест

1. Производственные столы;
2. Плита 4-х конфорочная (индукционная);
3. Пароконвектомат;
4. Холодильник;
5. Моечная ванна;
6. Микроволновая печь;
7. Весы настольные;
8. Блендер ручной погружной;
9. Набор кастрюль и сотейников для индукционных плит;
10. Гастроемкости

Оценочный лист практического задания участника
ФИО _____

| №п/п | Показатели | Критерии оценки | Количество баллов | Баллы |
|---|---|--|-------------------|-------|
| 1. Объективные критерии оценивания работы участника | Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил | Нарушений нет Нарушение правил личной гигиены Нарушение санитарных норм на рабочем месте Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил | 5 баллов | |
| | Организация рабочего места | Правильная, рациональная организация рабочего места Неправильная организация рабочего места | 2 балла | |
| | Пользование оборудованием, инвентарем | Правильное, без нарушений (подбор доски, ножей, посуды, товарное соседство продуктов в холодильнике) Незначительные нарушения Грубые нарушения | 3 балла | |
| | Итого: | | 10 баллов | |
| Модуль 1а «Крем-суп» | | | | |
| 2. | Выполнение технологического процесса | | 30 балл | |
| 2.1 | Составление технологической карты | Правильность заполнения | 10 баллов | |
| 2.2 | Соблюдение рецептуры | Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры | 5 баллов | |
| 2.3 | Соблюдение технологического процесса приготовления блюд | Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается | 5 баллов | |
| 2.4 | Правильное выполнение рабочих приемов | Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно | 5 баллов | |
| 2.5 | Степень производственной самостоятельности | Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью | 5 баллов | |
| 3. | Оценка качества блюда | | 10 баллов | |
| 3.1 | Вес блюда | Несоответствие норме выхода | 4 | |
| 3.2 | Форма (нарезка) | Несоответствие заданной форме (нарезке) | 2 | |
| 3.3 | Цвет и запах | Несоответствие требованиям к качеству | 2 | |
| 3.4 | Вкус | Несоответствие требованиям к качеству | 2 | |
| 4. | Оригинальность оформления | | до 5 баллов | |
| | Итого: | | 45 баллов | |

| Модуль 16 «Салат» | | | | |
|-------------------|---|--|------------------|--|
| 2. | Выполнение технологического процесса | | 30 баллов | |
| 2.1 | Составление технологической карты | Правильность заполнения | 10 баллов | |
| 2.2 | Соблюдение рецептуры | Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры | 5 баллов | |
| 2.3 | Соблюдение технологического процесса приготовления блюд | Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается | 5 баллов | |
| 2.4 | Правильное выполнение рабочих приемов | Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно | 5 баллов | |
| 2.5 | Степень производственной самостоятельности | Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью | 5 баллов | |
| 3. | Оценка качества блюда | | 10 баллов | |
| 3.1 | Вес блюда | Несоответствие норме выхода | 4 | |
| 3.2 | Форма (нарезка) | Несоответствие заданной форме (нарезке) | 2 | |
| 3.3 | Цвет и запах | Несоответствие требованиям к качеству | 2 | |
| 3.4 | Вкус | Несоответствие требованиям к качеству | 2 | |
| 4. | Оригинальность оформления | | до 5 баллов | |
| | Итого: | | 45 баллов | |

Сводная ведомость

| № п/п | ФИО | Объективные критерии оценивания работы участника | Модуль 1а | Модуль 1б | Общее количество баллов | Место |
|-------|-----|--|-----------|-----------|-------------------------|-------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |

Члены жюри:

Жиров И.И.

шеф-повар ресторана «Wok kafe»

Дудкин В.В.

шеф-повар ресторана «Пражечка»

Конева Г.С.

зав производством КТЭК

Разработчик: Засыпалова О.В.