

**Конкурсное задание
для отборочного
тура в
Региональном
чемпионате
Компетенция
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**



**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями
модулей FG»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 3,5 ч.

1. Общие положения

1.1. Настоящее задание регламентирует порядок проведения отборочного соревнования для участия в региональном чемпионате Worldskills Russia 2018 . Мероприятие проводится при поддержке Министерство общего и профессионального образования Свердловской области.

1.2. Цель отборочного соревнования - определить десятку претендентов из количества заявленных для участия в региональных соревнованиях Worldskills Russia 2018.

1.3. Отборочные соревнования проводятся в два дня 30 и 31 января 2018 года в ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум».

Организационный взнос составляет:

за участника – 4300-00 руб.

за сопровождающего – 1000 руб.

В организационный взнос входит питание (1 смена-завтрак, обед; 2 смена – обед, ужин, сырье для проведения отборочных соревнований), расходные материалы.

2. Порядок проведения отборочного соревнования

2.1 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждения Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» определяет состав Оргкомитета отборочного соревнования и рассылает уведомления с условиями проведения отборочного соревнования руководителям образовательных учреждений.

2.2 В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения отборочного соревнования, согласование и утверждение базовых документов;
- регистрация заявок на участие;
- согласования состава экспертов;
- согласование количества и состав приглашенных;
- подготовка протоколов, дипломов для победителей.
- организация подведения итогов отборочного соревнования.

2.3 Заявка на участие в отборочных соревнованиях (**Приложение 2**) и заявку на сырьё необходимые для выполнения задания должна быть прислана не позднее 22 января 2018г по факсу: 8(343) 257-55-00, эл. почте: mzpk212@mail.ru

Контактные лица: Стоянова Ольга Николаевна тел. 8(343) 257-60-00, 8-922-29-62-850; Никитина Ольга Васильевна 8-912-212-19-12.

2.4 При необходимости предоставляется общежитие.

2.5 Оценку работ участников отборочных соревнований проводят эксперты, которые формируются из ведущих специалистов предприятий общественного питания. Окончательный состав экспертов уточняется оргкомитетом отборочных соревнований Worldskills Russia, не позднее, чем за неделю до его проведения.

2.6 В обязанности экспертов входит:

- утверждение регламента работы эксперта;
- установление критериев оценки работ участников отборочного соревнования;
- оценка работ участников соревнования путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым экспертом;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;

- оглашение результатов соревнования.

3. Участники соревнования

3.1 В отборочных соревнованиях могут принять участие обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) и среднего профессионального образования (СПО) в возрасте от 16 до 22 лет.

Все участники соревнования проходят два модуля FG на выполнение модуля даётся 3 часа, соответственно без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 3,5 часа.

4. Область применения

4.1 Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

4.2 Сопроводительная документация

4.3 Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkills Russia», Техническое описание Поварское дело;
- «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата;
- Список продуктов;
- Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- Персональная гигиена – плохие привычки;
- Гигиена рабочего места – чистый пол;
- Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- Расточительность;
- Брак;
- Корректное использование цветных разделочных досок;
- Корректное использование отдельных мусорных баков;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени

подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

- Температура подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;
- Правильность подачи (соответствие заданию);
- Соответствие массы блюда;
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- Презентация: стиль и креативность;
- Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- Консистенция каждого компонента блюда;
- Вкус каждого компонента в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук – при работе любого цвета, **при сервировке и подаче белого цвета!!!!**

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Модуль F		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении. 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски – минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте огурцы соленные 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>	

Модуль G		Горячее блюдо - птица	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из филе птицы - котлета фаршированная</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника •Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> •Масса горячего блюда - минимум 220 г •3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см •Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> •Используйте ингредиенты с общего стола •Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>	



Форма нарезки – Turned

Видео уроки: <https://www.youtube.com/watch?v=Lc5EhPImBH0>

<https://www.youtube.com/watch?v=DAUDyKPYmUQ>

Отборочный этап для участия в региональном чемпионате WORLDSKILLS RUSSIA 2018

по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

Организация (полное наименование)	
Почтовый адрес (с индексом), тел\факс	
Руководитель ОУ	
ФИО участников	
ФИО компатриота	
Контакты руководителя сопровождающего лица	
Потребность в проживании	
Реквизиты организации	

Заявки на участие принимаются до 19 января 2018г.

Заявки на сырье принимаются до 22 января 2018г.