

**Конкурсное задание**

Районного конкурса «Молодые профессионалы»

(Worldskills Russia)

среди обучающихся общеобразовательных организаций

Советско-Гаванского муниципального района

Компетенция: «Поварское дело»

**Возрастная категория 14-16 лет**

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы**

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Список продуктов
5. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

Место проведения: КГБ ПОУ СГПТТ

Дата и время проведения: 29.03.2022г. в 09.00

г. Советская Гавань, март 2022г.

1. **ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальный конкурс

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Конкурсное задание имеет два модуля, выполняемых последовательно Модуль А и Модуль Б.

Конкурс длиться 4 часа в течении одного дня, готовятся блюда всех модулей. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

**Во время конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса.**

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Возраст 14-16 лет результат модуля А и модуля Б суммируется. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Согласно заявленных продуктов участники разрабатывают Технологическую карту приготовления блюда. Готовят блюда согласно составленной Технологической карте и тех продуктов, которые заявляет организатор **(другие продукты не допускаются)**

**Участники готовят 2 вида «Finger food» из представленных продуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Время на выполнение модуля | Максимальное количество баллов |
| Возрастная категория 14-16 лет | | |  |
| 1. | Модуль А  «Finger food»  (закуска на 2 укуса) | 2 часа | 70 |
| 2. | Модуль Б  «Холодная закуски «Винегрет» | 2 часа | 70 |

1. **ОПИСАНИЕ МОДУЛЕЙ**

Во время выполнения задания конкурса разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

**Задание для категории школьников**

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1** | **Finger food** |
| Описание | Приготовить закуску **Finger food по 10 штук**  Размер «На два укуса»   |  | | --- | |  В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения | | сырья, полуфабрикатов | |  Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены | |  Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь | | презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в | | процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки | |  Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно | |  Вы должны работать согласно технике безопасности, используя | | правильные средства индивидуальной защиты | |  Не должно быть никаких загрязнений; | | продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть | | упакованы\тарированы и маркированы | |  Не должно быть чрезмерного расходования продуктов | |  | |
| Особенности подачи | Закуски должны поданы на круглых белых плоских блюдах диаметром 30-32 см (на каждом блюде 10 штук (по 5 шт. 2 вида) В соответствии со схемой.    Время приготовления 2 часа |
| Подача | Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия,  сама тарелка не декорируется  Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию  Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСАЕТСЯ |
| Основные ингредиенты | Используйте ингредиенты с общего стола  Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое нужно согласовать с экспертом по технике безопасности перед началом конкурса. |
| **Модуль №1** | **Холодная закуска «Овощной Винегрет»** |
| Описание | Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.   |  | | --- | |  В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения | | сырья, полуфабрикатов | |  Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены | |  Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь | | презентабельный вид.  Вы должны вымыть руки в начале работы, в | | процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки | |  Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно | |  Вы должны работать согласно технике безопасности, используя | | правильные средства индивидуальной защиты | |  Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны | | храниться отдельно, а все заготовки должны быть | | упакованы\тарированы и маркированы | |  Не должно быть чрезмерного расходования продуктов | |
| Особенности подачи | Масса холодной закуски **минимум 90 г- максимум 120 грамм**  2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ  Время приготовления составляет 2 часа  Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию |
| Основные ингредиенты | Используйте ингредиенты с общего стола  Используйте ингредиенты из списка продуктов  Используйте солёные огурцы |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое нужно согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке конкурса. |

**Критерии оценивания Модуль А**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Субъективные | объективные | ИТОГО |
| 1 | Соответствие одежды требованиям конкурса |  | 0-5 |  |
| 2 | Соблюдение правил гигиены при проведении процесса приготовления |  | 0-5 |  |
| 3 | Соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления |  | 0-5 |  |
| 4 | Рациональное использование продуктов |  | 0-5 |  |
| 5 | Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические продукты) |  | 0-5 |  |
| 6 | Чистота тарелки при подачи (отсутствие отпечатков пальцев, брызг подтеков) |  | 0-5 |  |
| 7 | Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда |  | 0-5 |  |
| 8 | Корректная масса и размер блюда |  | 0-5 |  |
| 9 | Визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс/композиция) | 0-5 |  |  |
| 10 | Стиль и креативность подачи | 0-5 |  |  |
| 11 | Общая гармония вкуса и аромата | 0-5 |  |  |
| 12 | Консистенция каждого компонента блюда | 0-5 |  |  |
| 13 | Вкус каждого компонента в отдельности | 0-5 |  |  |
| 14 | Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность контроль за ведением процесса | 0-5 |  |  |
| 15 | Навыки работы с ножом | 0-5 |  |  |
|  | ИТОГО | 35 | 40 |  |
|  | Всего | 70 | |  |

**Критерии оценивания Модуль Б**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерии | Субъективные | объективные | ИТОГО |
| 1 | Соответствие одежды требованиям конкурса |  | 0-5 |  |
| 2 | Соблюдение правил гигиены при проведении процесса приготовления |  | 0-5 |  |
| 3 | Соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления |  | 0-5 |  |
| 4 | Рациональное использование продуктов |  | 0-5 |  |
| 5 | Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические продукты) |  | 0-5 |  |
| 6 | Чистота тарелки при подачи (отсутствие отпечатков пальцев, брызг подтеков) |  | 0-5 |  |
| 7 | Присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда |  | 0-5 |  |
| 8 | Корректная масса и размер блюда |  | 0-5 |  |
| 9 | Визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс/композиция) | 0-5 |  |  |
| 10 | Стиль и креативность подачи | 0-5 |  |  |
| 11 | Общая гармония вкуса и аромата | 0-5 |  |  |
| 12 | Консистенция каждого компонента блюда | 0-5 |  |  |
| 13 | Вкус каждого компонента в отдельности | 0-5 |  |  |
| 14 | Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность контроль за ведением процесса | 0-5 |  |  |
| 15 | Навыки работы с ножом | 0-5 |  |  |
|  | ИТОГО | 35 | 40 |  |
|  | Всего | 70 | |  |

1. **Список продуктов, который участник приносит с собой согласно разработанной технологической карте**

**(другие продукты не допускаются!)**

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль | Продукты |
| 1. Закуска Finger food   (на 2 вида) | Огурец свежий  Помидор «Черри»  Сладкий перец  Яйцо варенное  Оливки  Багет  Сыр творожный  Рис отварной  Оливки  Крабовые палочки  Упаковка сырной нарезки в модифицированную атмосферу (МГС) в ламинат на флоу-паке  Зелень (укроп, петрушка) |
| 1. Овощной салат «Винегрет» | Свекла отварная  Морковь отварная  Огурец солёный (или свежий)  Картофель отварной  Горошек консервированный  Квашенная капуста  Масло растительное не рафинированное  Лук репчатый  Зелень ( лук, укроп или петрушка) |
| 1. Продукты общего стола | |
| Масло растительное  Соль мелкая  Горошек зелёный  Перец черный молотый  Блинчики жаренные | |

1. **Список оборудования**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оборудование, которое предоставляется участнику.** | |
| Модуль | Оборудование, приспособления |
| 1. Закуска Finger food | Разделочная доска  Нож  Скалка  Пергамент для выпечки  Духовка (Жарочный шкаф)  Ложка столовая  Ложка чайная  Вилка  Тёрка  Шприц кондитерский  Миска для смешивания продуктов  Контейнеры для полуфабрикатов  Тарелка для сервировки (диаметр 32 см) |
| 1. Овощной салат «Винегрет» | Миска для смешивания продуктов  Доска разделочная  Нож  Ложка столовая  Ложка чайная  Тарелка для сервировки (диаметр 32 см)  Контейнеры для полуфабрикатов |
| 1. Средства для мытья посуды | Кол-во |
| 1. Тряпка для уборки стола | Кол-во |
| **Оборудование, которое учащийся приносит с собой** | |
| Фартук | 1 штука |
| одноразовая медицинская шапка | 1 штука |
| Вторая обувь (ОБЯЗАТЕЛЬНО) | 1 штука |
| Одноразовые полотенца | Кол-во |

**Приложение**

**Модуль 1. Часть А**

Технологическая карта Наименование блюда: холодная **закуска «**Finger food»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 10шт | | Краткая технология приготовления |
| брутто | нетто | **Технология приготовления** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход блюда | По 10 шт каждого вида | |

**Модуль 1. Часть Б**

Технологическая карта Наименование блюда: **Винегрет овощной**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 2 порции | | Краткая технология приготовления |
| брутто | нетто | **Технология приготовления** |
| Свекла (варенная) | 100 | 80 |
| Картофель (варенный) | 100 | 60 |
| Морковь ( варенная) | 60 | 45 |
| огурец солёный | 150 | 90 |
| лук репчатый | 100 | 90 |
| микрозелень | 6 | 6 |
| масло растительное | 100 | 100 |
| соль | 1 | 1 |
| сахар | 4 | 4 |
|  |  |  |
|  |  |  |