

 **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 декорируетсяОдна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустациюИспользование 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 смИспользование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ Время приготовления составляет 2 часаОдна 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 свежийПомидор «Черри» Сладкий перецЯйцо варенноеОливкиБагетСыр творожныйРис отварнойОливкиКрабовые палочкиУпаковка сырной нарезки в модифицированную атмосферу (МГС) в ламинат на флоу-пакеЗелень (укроп, петрушка) |
| 1. Овощной салат «Винегрет»
 | Свекла отварная Морковь отварная Огурец солёный (или свежий)Картофель отварной Горошек консервированныйКвашенная капуста Масло растительное не рафинированное Лук репчатыйЗелень ( лук, укроп или петрушка) |
| 1. Продукты общего стола
 |
| Масло растительное Соль мелкаяГорошек зелёныйПерец черный молотыйБлинчики 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 столоваяЛожка чайнаяВилка 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 НожЛожка столоваяЛожка 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 |
|  |  |  |
|  |  |  |