

**Конкурсное задание**

Районного конкурса «Молодые профессионалы

(Worldskills Russia Juniors)

среди обучающихся общеобразовательных организаций

Советско-Гаванского муниципального района

Компетенция: «Поварское дело»

**Возрастная категория 10-12 лет и 14-16 лет**

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями модуля 1 (части A, Б)»**

**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. Список продуктов
6. Оценочные критерии
7. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

Разработано:

Мастер производственного дела КГБ ПОУ СГПТТ Шувалова Т.А.

Методист ИМЦ Управления образования Венгловская С.М.

Учитель технологии МБОУ СШ № 5 Татаринова Е.Н.

г. Советская Гавань, март 2020

1. Введение
   1. Название и описание профессиональной компетенции
      1. Название профессиональной компетенции: Поварское дело.
      2. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведённого бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими навыками:

первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировки блюд с использованием соусов, подливок и гарниров;

подачи на стол в соответствии с особенностями блюда и правилами; понимания технологии и умения приготовить кондитерские изделия



и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

умения готовить фуршетные блюда при необходимости;



понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёта себестоимости продуктов, оценки качества сырья и полуфабрикатов, способности рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержания запасов;

составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

* 1. Область применения.

Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3.Сопроводительная документация:

Конкурсное задание; Инфраструктурный лист; Список продуктов

1. **Форма участия**

Индивидуальный конкурс

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

Конкурсное задание имеет Модуль 1 (части А, Б).

Модуль 1 длиться 4 часа в течении одного дня, готовятся блюда частей А и Б. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждой из частей модуля, указанного в расписании.

В день соревнования главным экспертом соревнований производится жеребьёвка, определяется продукт из «Черного ящика», для каждой из частей модуля. Даётся время (20минут), для корректировки меню, согласно изменениям «Чёрного ящика».

Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой в день соревнования, (за 20 минут до начала соревнования, для проверки продуктов согласно заявки). **Ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить за 10 дней до начала конкурса. Направлять заявку на продукты методисту ИМЦ С.М. Венгловской на адрес электронной почты** [**vengsveta@yandex.ru**](mailto:vengsveta@yandex.ru) **В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются.**

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 согласно модуля 1. Каждая часть модуля оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

1. **ОПИСАНИЕ МОДУЛЕЙ**

**Задание для категории школьников 12-14 лет.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4 часа** | |
| **Часть Б** | **Холодная закуска - Винегрет** |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении**   * **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров**   **( ингредиентов) – на выбор участника**   * 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 * Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 100 г - максимум 150 г * порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см * Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С * Подаются три идентичных блюда * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! * Время приготовления составляет 3 часа 45 минут * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаётся в дегустацию |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | * Соленые огурцы * Продукт Черного ящика – будет известен в день соревнования |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

**Задание для категории школьников 14 - 16 лет.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4 часа** | |
| **Часть А** | **Finger food (Фуршетная закуска)** |
| **Описание** | **Приготовить 2 вида вегетарианских фуршетных мини-закусок (ово-лакто) по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**  **Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту**   * 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. * Не должно быть чрезмерного расходования продуктов. |
| **Особенности подачи** | Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое  белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с  нижеприведённой схемой     * На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! * Время приготовления составляет 3 часа 15 минут * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | * Черный ящик– будет известен в день соревнования |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4 часа** | |
| **Часть Б** | **Холодная закуска - Винегрет** |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении**   * **Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров**   **( ингредиентов) – на выбор участника**   * 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 * Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| **Особенности подачи** | * Масса блюда минимум 100 г - максимум 150 г * порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см * Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С * Подаются три идентичных блюда * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! * Время приготовления составляет 3 часа 45 минут * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаётся в дегустацию |
| **Основные ингредиенты** | * Используйте продукты с общего стола * Используйте продукты из заказанного списка |
| **Обязательные ингредиенты** | * Соленые огурцы * Продукт Черного ящика – будет известен в день соревнования |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

Расписание работы на площадке можете корректировать

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| День соревнований  24.03.2020г | Общение участников | Брифинг Участников по ТБ и ОТ | Подготовка рабочего места.  Проверка  наличия продуктов | Модуль1 | Время подачи | Уборка рабочего места | Всего часов |
| День 1  09:00  14:15 | 09:00  09:15 | 09:15-  09:45 | 09:45  10:00 | Часть А  Finger Food | 13:25 | 14:00  14:15 | 4 часа |
| Часть Б  Холодная закуска винегрет | 13:55 |  |  |

1. **СПИСОК ПРОДУКТОВ**

На всех чемпионатах Worldskills Russia Juniors используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за 10 дней до соревнования. Участник указывает, какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание».

В случае если участнику необходим, например, целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Таблица 2 Список продуктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОУ:** | | | |
| **Ф.И.О. Участника** | | | |
| **Обязательные продукты** | **Доступное количество на всё задание** | **Единицы измерения** | **Модуль 1 MODULE 1** |
| Огурец солёный |  |  |  |
| **Молочные продукты** |  |  |  |
| Сыр Творожный |  |  |  |
| Яйцо куриное сырое |  |  |  |
| Сыр Российский |  |  |  |
| **Овощи** |  |  |  |
| Свекла красная |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |
| Чеснок |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |
| Помидоры Черри |  |  |  |
| Перец болгарский желтый |  |  |  |
| Перец болгарский красный |  |  |  |
| **Масло/Уксус** |  |  |  |
| Масло растительное |  |  |  |
| **Мука тонкого и грубого помола** |  |  |  |
| Хлеб черный |  |  |  |
| **Общий стол** |  |  |  |
|  |
|  |
| Соль мелкая |  |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |  |
| Лук зеленый |  |  |  |
| Укроп |  |  |  |
| Петрушка |  |  |  |
| Оливки чёрные |  |  |  |
| Кунжут |  |  |  |
| Сухарь панировочный |  |  |  |
| **Чёрный ящик** |  |  |  |
| **Нет необходимости заказывать** | | |  |
|  |
| Продукт на винегрет (модуль 1.2) бобовые | - | г |  |
| Продукт на finger-food (модуль 1.1) молочный продукт | - | г |  |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников.**

**Обязательные элементы**

Футболка белого цвета. Фартук. Головной убор – одноразовая медицинская шапочка.

У каждого участника бейджик с логотипом Союза «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия, фамилия и имя участника, учебное заведение

(Принести только бейджик)

Обувь, закрытая с зафиксированной пяткой, бахилы.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или

фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

1. **СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование оборудования** | **Штук** | **Примечание** |
| *Оборудованиет предоставляемое Участнику* | | | |
| 1 | Доска разделочная |  |  |
| 2 | Духовка (жарочный шкаф) |  |  |
| 3 | Ложка столовая | 1 |  |
| 4 | Ложка чайная | 1 |  |
| 5 | Вилка | 1 |  |
| 6 | Миска для смешивания продуктов |  |  |
| 7 | Тарелка для сервировки (диаметр 32см) |  |  |
| 8 | Кастрюля |  |  |
| *Оборудование общего стола* | | | |
| 1 | Мешок кондитерский |  | Каждый приносит с собой при необходимости |
| 2 | Пресс для чеснока (чесночница) |  | Каждый приносит с собой при необходимости |
| 3 | Средство для мытья посуды |  |  |
| 4 | Одноразовые полотенца бумажные |  | Каждый приносит с собой при необходимости |
| 5 | Кулинарные формы для салатов и выпечки | набор |  |
|  |  |  |  |
| *Оборудование, которое Участник приносит с собой* | | | |
| 1 | Нож |  |  |
| 2 | Контейнеры для полуфабрикатов | Кол-во |  |
| 3 | Кулинарные формы для салатов и выпечки |  | Можно принести свои. Перед началом соревнований показать главному Эксперту |
| 4. | Салфетка для уборки стола |  |  |
| 5 | Перчатки одноразовые |  | По желанию |
| 6 | Фартук | 1 |  |
| 7 | Поварской колпак | 1 | Желательно колпак |
| 8 | Поварская куртка | 1 | Можно взять на прокат в СГПТТ заранее комплект куртка колпак и фартук |
| 9 | Вторая обувь | 1 пара |  |
| 10 |  |  |  |

1. **Оценочные критерии.**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие одежды требованиям конкурса

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления

- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления

- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические продукты)

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса

- владение кулинарным техниками

- навыки работы с ножом

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи

- температура подачи

- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда

- корректная масса и размер 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

- общая гармония вкуса и аромата

- консистенция каждого компонента блюда

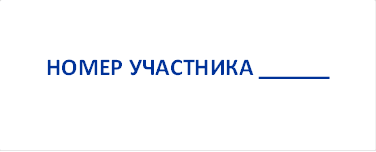
- вкус каждого компонента в отдельности

**Приложение 1**

Образец заполнения меню

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| Finger - Food | 1.Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.  2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика. |
| Горячая закуска – морепродукты | Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом. |
| Горячее блюдо – рыба | Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан. |
| Десерт | Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой. |

****

***Меню***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **Модуль 1** | |
| **Часть А**  Finger food | Пример Крокеты из картофеля с сыром  Яйцо фаршированное паштетом из томлёной моркови |
| **Часть Б**  Винегрет | Винегрет овощной с оливками |

Варианты оформления блюд