

Региональный конкурс профессионального мастерства
среди мастеров производственного обучения по методике WorldSkills

Экспертное заключение на конкурсное задание
по компетенции: Кондитерское дело

Экспертное заключение проводится с целью: определения **соответствия** представленного конкурсного задания (далее - задание) с конкурсными заданиями, представленным «WorldSkills Russia» (<http://www.worldskills.ru>) и заданиями Национального чемпионата «Молодые профессионалы».

Представленное задание по компетенции: Кондитерское дело составлено по **образцам**, представленным «WorldSkills Russia» и заданиями Национального чемпионата «Молодые профессионалы».

Задание имеет аналогичную структуру с образцами, представленными Союзом и включает следующие разделы: введение, формы участия в конкурсе, задание для конкурса, модуль задания и необходимое время, критерии оценки и необходимые приложения.

Введение отражает название, описание компетенции и перечень необходимых документов необходимых для совместного использования.

Форма участия в конкурсе – индивидуальная, что соответствует требованиям представленным «WorldSkills Russia».

В задании для конкурса ставится задача о выполнении модуля и описывается его структура.

В разделе модули задания и необходимое время, раскрывается название модуля, необходимое оборудование и задание для конкурсантов по выполнению каждого модуля и отведенное время на его выполнение. В представленном конкурсном задании для модуля F Антреме – таинственная корзина составлено: описание, подача, основные ингредиенты и специальное оборудование, что соответствует **образцам**, представленным «WorldSkills Russia».


В следующем разделе определены критерии оценки (объективные) и количество начисляемых баллов. Общее количество баллов модуля по всем критериям оценки составляет 100, что так же соответствует требованиями предъявляемых к составлению данного конкурсного задания.

В необходимых приложениях составитель конкурсного задания отразил: права конкурсантов, обеспечение каждого рабочего места соответствующим оборудованием согласно ИЛ, время начала и окончания выполнения задания, наличие специальной одежды и прохождение инструктажа по технике безопасности, охране здоровья.

Из проведенной экспертизы конкурсного задания можно сделать вывод, что задание составлено в **соответствии** с образцами представленным «WorldSkills Russia» и заданиями Национального чемпионата «Молодые профессионалы» и могут использоваться для проведения Регионального конкурса профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения по методике WorldSkills.

Главный эксперт  Лойченко Л.Н.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА. ДИЗАЙНА И
СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса»
 Н.В. Бочанова
« » _____ 2017 г

РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТАВА

Тюмень 2017

1. Общее положение

1.1 Настоящий Регламент определяет порядок проведения конкурса профессионального мастерства (далее Конкурс) по компетенции «Кондитерское дело». Организатором проведения Конкурса является МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее Техникум)

1.2 Конкурс «Кондитерское дело» проводится среди преподавателей ПОО СПО Тюменской области.

1.3 Конкурс проводится с целью:

- творческого отчета по результатам повышения квалификации по компетенции WorldSkills International кондитерское дело;
- обмена опытом.

2. Участники конкурса

2.1 К участию в Конкурсе приглашаются представители ПОО СПО Тюменской области.

2.2 Основание для допуска участников к Конкурсу является действующая санитарная книжка, профессиональная одежда.

2.3 Требования к фирменной (санитарной) одежде участников и экспертов:

- китель (поварская куртка белого цвета);
- передник или фартук белого цвета;
- брюки поварские (белого цвета);
- головной убор (белый поварской колпак);
- обувь профессиональная (безопасная, закрытая).

3. Порядок время и условия проведения Конкурса

3.1 Конкурс «Кондитерское дело» проводится 27 апреля 2017 года на базе Тюменского техникума индустрии питания, коммерции и сервиса по адресу г. Тюмень, ул. Киевская, д. 63,

3.2 Начало Конкурса-11.00.

Окончание Конкурса-16.00.

3.3 Порядок проведения конкурса:

- Изделие должно соответствовать теме «Тысяча и одна ночь».
- Участники изготавливают антреме, выбирают и используют 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсного задания. Они должны отчетливо чувствоваться.

Три ингредиента должны быть использованы и указаны в описании (согласно соответствующей форме).

- Время выполнения-300 мин.

- Участники должны иметь ТТК на все блюда и изделия, оформленные в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Техникум представляет участникам рабочее место, оснащенное оборудование (стол нейтральный, плита индукционная, шкаф шоковой заморозки (два на всех

участников), конвекционная печь (три на всех участников), холодильное оборудование.

Разрешено использование (при необходимости) дополнительного оборудования, привезенного участником Конкурса (аэрограф, краскопульт, лампа для карамели).

Для демонстрации конкурсных изделий представляется стол.

Продукты для изготовления изделия предоставляет Техникум.

Список продуктов (Приложение А).

Заявку на продукты необходимо отправить до 15.04.2017 г., согласно задания модуля.

Все элементы украшения конкурсных изделий изготавливаются участниками в ходе соревнования.

Все материалы, используемые в конкурсных изделиях, должны быть съедобными.

Выполнять конкурсное задание участники начинают одновременно, по команде эксперта.

Модуль F. Антреме – таинственная корзина. Презентация 1 день.

Модуль F		Компетенция 32
Описание	<p>Изготовить антреме 2 шт</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Форма на выбор участника ○ Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника ○ Оформление одного изделия должно быть выполнено из карамели (изомальта), должно отражать тему ○ Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации) ○ должны быть использованы 3 ингредиента таинственной корзины ○ не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче <p>При изготовлении участник должен выбрать и использовать 3 ингредиента из списка 5, которые будут представлены экспертами в момент внесения 30% изменений в конкурсное задание. Они должны отчетливо чувствоваться</p>	
Подача	<p>Масса одного изделия не должна превышать 1300 гр (декор не учитывается)</p> <p>Изделие подается на блюде для презентации, полученном согласно инфраструктурного списка, диаметром 32 см.</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<p>За 1,5 недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Должны быть использованы 3 (из 5) ингредиента таинственной корзины • Все элементы оформления должны быть съедобными • Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов 	
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с Экспертным советом), дополнительный инвентарь можно привезти с собой 	

3.4 Оценочные критерии (субъективные, объективные)

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при проведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность подачи заявки на продукты.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки
- планирование и проведение процесса приготовления, эффективность, контроль за проведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- присутствие обязательных 3 ингредиентов таинственной корзины;
- корректная масса или размер изделия;
- 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 изделия;
- консистенция каждого компонента изделия в отдельности;
- вкус каждого компонента изделия в отдельности.

Максимальное количество баллов - 100 баллов, за объективную оценку - 60 баллов, за субъективную оценку - 40 баллов (Приложение Б).

3.5 Для оценивания конкурсных изделий участников, распоряжением по Техническому утверждается состав конкурсной комиссии в составе 3 экспертов под руководством главного.

3.6 Конкурсная комиссия оценивает конкурсные изделия и подводит итоги прямым подсчётом баллов, набранных участниками конкурса.

4. Поощрение победителей Конкурса

4.1. Победители (1 место) и призёры (2 и 3 место) Конкурса профессионального мастерства определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей

Предпочтение отдаётся участнику, имеющему лучший результат за выполнение профессионального задания.

4.2. Конкурсанты, занявшие 1-е, 2-е, 3-е место в Конкурсе, награждаются дипломами.

5. Финансовое обеспечение проведения конкурса профессионального мастерства

5.1 Финансовое обеспечение участников осуществляется за счет средств направляющей стороны ПОО. Организационный взнос составляет 5000 рублей с одного участника.

5.2 Питание, медицинское и транспортное обслуживание обеспечиваются за счет командировочных средств.

Контактные телефоны:

+ 79058578067 Лойченко Людмила Николаевна (лаборант) tt2013et@yandex.ru

Список сырья

№ п/п	Наименование продукта
1.	Фисташки
2.	Фисташковая паста
3.	Фундук целый
4.	Кедровые орехи
5.	Кунжут белый
6.	Грецкий орех измельченный
7.	Пекан
8.	Амаретто
9.	Бренди
10.	Бейлиз
11.	Куантро
12.	Красное вино сухое
13.	Белое вино сухое
14.	Ром светлый
15.	Ром темный
16.	Кокосовое масло
17.	Подсолнечное масло
18.	Крем-сыр
19.	Маскарпоне
20.	Сгущенное молоко
21.	Сливки животные 35%
22.	Сливки животные 33%
23.	Сливки животные 20%
24.	Йогурт натуральный
25.	Молоко 3,2%
26.	Масло сливочное 82,5%
27.	Яйцо диетическое
28.	Замороженные пюре:
29.	Маракуйя
30.	Манго
31.	Малина
32.	Клубника
33.	Красная смородина
34.	Вишня
35.	Белый шоколад
36.	Молочный шоколад
37.	Горький шоколад 53%
38.	Горький шоколад 70%
39.	Какао порошок
40.	Какао масло
41.	Вишня свежемороженая
42.	Черника свежемороженая
43.	Черная смородина свежемороженая
44.	Малина свежемороженая
45.	Красная смородина свежемороженая
46.	Имбирь свежий
47.	Корица молотая (палочки)

48.	Цукаты апельсина
49.	Цукаты киви
50.	Цукаты ананаса
51.	Изюм
52.	Чернослив
53.	Курага
54.	Инжир
55.	Финики
56.	Мята свежая
57.	Ваниль стручки
58.	Мускатный орех
59.	Крахмал картофельный
60.	Крахмал кукурузный
61.	Абрикосовый джем
62.	Желатин листовой
63.	Желатин порошок
64.	Агар-агар
65.	Кофейный экстракт
66.	Кофе натуральный молотый
67.	Мука пшеничная
68.	Вафельная крошка
69.	Соль
70.	Сироп глюкозы
71.	Сахар
72.	Сахарная пудра
73.	Изомальт
74.	Мед
75.	Разрыхлитель

Критерий оценки

А	ПОДГОТОВКА	КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ	МАКС. ОЦЕНКА
A.1	S	Подготовка инструментов и оборудования	4
A.2	S	Базовая подготовка необработанных материалов/ингредиентов	2
A.3	S	Рабочий процесс	2
A.4	S	Подготовка полуобработанной продукции	2
A.5	S	Гигиена в первый день	5
A.6	O	Портфолио Портфолио, включающее в себя технологические карты на все изделия: если в Портфолио отсутствуют карты на изделия одного модуля, вычесть 0,2, если 2х-0,4, 3х-0,6, 4х-0,8, 5и, 6и вычесть 1балл	10
Всего за Подготовку -----а			25

F	ТАИНСТВЕННАЯ КОРЗИНА: АНТРЕМЕ	КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ	МАКС. ОЦЕНКА
F.1	S	Навыки декорирования Необходимо продемонстрировать высокие навыки декорирования при украшении десерта «декор должен быть выполнен из карамели (изомальта)».	5
F.2	S	Текстура Десерт с адекватной текстурой высокого качества, демонстрирующий корректное использование надлежащих техник и сочетание различных текстур, соответствующих типу продукта.	5
F.3	S	Вкус Десерт с высококачественным вкусом и ароматом, а также их сочетанием; аутентично соответствующие типу, сбалансированные, демонстрирующие гармоничные сочетания и контрасты.	5
F.4	S	Общее впечатление Гармония всех элементов, визуальное впечатление.	5
F.5	S	Тема «Тысяча и одна ночь»	5
F.6	O	Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)	10
F.7	O	Тайные ингредиенты идентифицированы в приложенном описании. Если не хватает одного «Выбранного ингредиента» в «Использованных», вычесть .33 Если не хватает двух «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть .66	10

		Если не хватает трех «Выбранных ингредиентов» в «Использованных», вычесть 1 балл Всего 3 ингредиента	
F.8	О	Ингредиенты, указанные в приложенном описании, должны быть действительно использованы. Если на вкус четко не ощущается 1 ингредиент, вычесть .66 Если на вкус четко не ощущаются 2 ингредиента, вычесть 1.30 Если на вкус четко не ощущаются 3 ингредиента, вычесть 2 балла Всего 3 ингредиента	20
F.9	О	Вес (максимум 1300 г) без украшений	10
Всего за Антреме -----à			75