

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

КОНКУРС

«МАСТЕР ГОДА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ»

Практическое конкурсное задание по стандартам WorldSkills

Компетенция

«Поварское дело»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

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

Количество часов на выполнение задания: 4,5 ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Конкурсные задания составлены на основе Спецификации стандартов WorldSkills (WSSS) которые определяют знание, понимание, умения и конкретные компетенции, и лежат в основе лучших международных практик в отношении технологий и профессиональной деятельности, в соответствии с профессиональными образовательными программами среднего профессионального образования, разработанными на основе федеральных государственных образовательных стандартов по специальности «Поварское и кондитерское дело» и в соответствии с Национальными стандартами РФ.

Конкурсное задание состоит из одного модуля, на выполнение которого даётся 4 часа, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа).

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях:

1. Организация и управление работой
2. Навыки коммуникации и работы с клиентами
3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
4. Знания об ингредиентах и меню
5. Подготовка ингредиентов
6. Применение различных методов тепловой обработки
7. Изготовление и презентация блюд
8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

Вне зависимости от количества модулей, Конкурсное задание должно включать оценку по каждому из разделов WSSS. Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS. Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

Схема оценок основана на Техническом описании компетенции.

Общее количество баллов по всем заданиям модуля равно 100.

| Раздел WSSS | Критерии | % от общей суммы баллов |
|-------------|---|-------------------------|
| 1. | Организация и управление работой | 5 |
| 2. | Навыки коммуникации и работы с клиентами | 5 |
| 3. | Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда | 15 |
| 4. | Знания об ингредиентах и меню | 5 |
| 5. | Подготовка ингредиентов | 20 |
| 6. | Применение различных методов тепловой обработки | 15 |
| 7. | Изготовление и презентация блюд | 25 |
| 8. | Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет | 10 |
| Всего | | 100 |

**3. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ.
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
МОДУЛЬ 2 (D, E, F)
ОБЗОР ЗАДАНИЯ**

| Модуль 2 – время выполнения 4 часа | |
|---|--|
| Часть D | Демонстрация навыков по приготовлению соусов |
| Описание | <ul style="list-style-type: none"> • Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса (варианты соусов представлены) • 1 соус, приготовленный ручным методом - вид соуса - чёрный ящик • Вид соуса будет оглашён за 30 минут до начала модуля • 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 • Качество соуса проверяется по двум аспектам: - текстура соответствует/не соответствует - вкус съедобно/не съедобно |
| Особенности подачи | <ul style="list-style-type: none"> • Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации • Время приготовления составляет 15 минут • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи |
| Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - для приготовления соуса, будут известны за 30 минут до начала выполнения модуля |
| Обязательные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Продукты из чёрного ящика для приготовления соуса <i>Продукты для соуса заказывать не нужно. Их предоставляет организатор.</i> |

| Модуль 2 – время выполнения 4 часа | |
|---|--|
| Часть Е | Холодная закуска - Рыба |
| Описание | <p>Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы Использовать продукт из чёрного ящика (рыба тушка, потрошённая с головой)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано отдельное 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 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 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. Две тарелки подаются в дегустацию |
| Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка |
| Обязательные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик рыба (тушка, потрошённая с головой) – будет известна в С-2 |
| 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 2 – время выполнения 4 часа | |
|---|---|
| Часть F | Горячее блюдо - Мясо |
| Описание | <p>Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – 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\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов |
| Особенности подачи | <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г • порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • 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. Две тарелки подаются в дегустацию |
| Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |

ПЕРЕЧЕНЬ СОУСОВ

| НАИМЕНОВАНИЕ | ОПИСАНИЕ | ИНГРЕДИЕНТЫ |
|---------------------------------|---|--|
| Майонез | Холодный эмульгированный соус на основе яичных желтков | Подсолнечное масло: 0,2 л Яичный желток: 1 шт Горчица дижонская: 0,010 кг Винный уксус, соль, белый перец |
| Бешамель | Соус на основе молока и белой мучной жировой пассеровки в качестве загустителя, состоящей из равных частей муки и масла | Молоко: 0,5 л Масло: 0,025 кг Мука: 0,025 кг Соль, перец, мускатный орех |
| Голландез (голландский соус) | Тёплый эмульгированный соус на основе яичных желтков и растопленного сливочного масла | Яичный желток: 3 шт Масло: 0,200 кг Сок лимона: 0,5 шт Вода, соль, белый перец |

Участники начинают выполнение **модуля 2** с приготовления соуса. На это даётся 15 минут. Вариант соуса будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для приготовления. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя. После подачи соуса, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- 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.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или 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 блюда в отдельности.

Схема оценок основана на Техническом описании компетенции.

Схема оценки модуля 2

| Раздел WSSS | Критерии | Баллы | | |
|-------------|--------------------------------|--------------|-----------|-------|
| | | Мнение судей | Измеримая | Всего |
| A | Гигиена | | 10 | 10 |
| B | Приготовление и расчет времени | 19 | 11 | 30 |
| C | Презентация | 13 | 7 | 20 |
| D | Вкус | 40 | 0 | 40 |
| Всего | | 72 | 28 | 100 |

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

| | Наименование модуля | Описание | Методика проверки |
|----|---|-------------------------------|---|
| 1. | D. Демонстрация навыков по приготовлению соусов | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| 2. | E. Холодная закуска - рыба | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| 3. | F. Горячее блюдо - мясо | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |

4. ПРИЛОЖЕНИЯ К ЗАДАНИЮ

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: на груди слева фамилия и имя участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) не допускается.

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

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ;
- Чёрные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая с зафиксированной пяткой для конкурсантов;
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Одной из целей WSR является рационализация Чемпионата. В связи с этим параметры ящиков для инструментов, приносимых Конкурсантами, не должны превышать следующие значения:

Ящик 1

Длина 0,6 м

Глубина/ширина 0,7 м

Высота 0,6 м

Всего 0,25 м³

МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Каждое рабочее место предусматривает только один ящик для инструментов;

Удаление ящиков для инструментов во время модуля не допускается;

Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается. Конкурсантам не разрешается приносить собственное или приобретенное на месте сырье, например, продукты питания или добавки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими конкурсантами.

Не допускается использование для презентации своих тарелок, блюдец, шпажек, ложек. Нарушение этих правил рассматривается как отказ от участия в конкурсе.