

**ГБПОУ ПО «Великолукский механико-технологический колледж»  
отделение технологии**

**Утверждаю:  
Зам.директора по УМПР:  
\_\_\_\_\_Л.В.Смородова**

**Положение  
о порядке проведения конкурса профессионального мастерства в  
формате WorldSkills  
по компетенции – «Поварское дело»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства в формате «WorldSkills», условия участия и общие требования к участникам и работам, задания для участников, состав экспертов, критерии оценивания участников.

1.2. Конкурс профессионального мастерства проводится среди обучающихся по одному виду индивидуальных соревнований:

1.3. Срок проведения: 14.10.2020 г. в 10-00

1.4. Место проведения: ГБПОУ ПО «Великолукский механико-технологический колледж»

1.5 Количество участников – 9 человек.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

**Цель:**

Стимулирование роста престижа компетенции «Поварское дело»

**Задачи:**

- Выявление прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд .
- Укрепление престижа профессии, сохранение традиций гостеприимства.
- Популяризация мероприятий регионального отборочного конкурса профессионального мастерства «WorldSkills ».

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ**

3.1. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (халат или куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь медицинскую книжку.

3.2. Знакомство участников с заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит за 2 недели до начала конкурса.

3.3. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер и др.).

3.4. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий с учетом установленных требований;
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;
- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил.

3.5. Регламент выступления: 10 минут – подготовка рабочего места; 1 час 20 мин – приготовление блюд и изделий; 10 минут – защита выполненного конкурсного задания; 10 минут – уборка рабочего места.

3.6. Организаторы (ответственные преподаватели за проведение конкурса профессионального мастерства) предоставляют участнику для выступления оборудованное рабочее место.

#### **4. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

4.1. Рабочие места, холодильно-технологическое оборудование и прочие атрибуты обеспечивают организаторы. Для работы оборудуются рабочие зоны, каждая из которых укомплектована производственными столами, необходимым оборудованием и двумя корзинами для отходов. В общем доступе дополнительно предусмотрено технологическое оборудование, в состав которого входят: электрическая плита, низкотемпературный шкаф, холодильный шкаф, миксер настольный, микроволновая печь, весы настольные циферблатные.

4.2. Необходимыми продуктами, сырьем обеспечивает направляющая сторона.

#### **5. ЗАДАНИЯ**

Основное горячее блюдо из птицы, выходом максимум 220 грамм.

В день проведения конкурса, участникам необходимо предоставить технологическую карту на блюдо с расчетом на 1 порцию. Участникам не разрешается делать заготовки заранее, кроме тех, что оговорены настоящим Положением.

## МОДУЛЬ

Модуль 1а	
<b>Описание</b>	<b>Приготовить 1 порцию горячего блюда из птицы</b> <b>Приготовить минимум 2 гарнира:</b> Приготовить минимум 1 соус (на выбор участника, соус подавать отдельно в соуснике) Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований (2 экземпляра)
<b>Подача</b>	Масса порции максимум 220г Температура подачи минимум 55°С (по тарелке), 1 порция блюда подаются на тарелках (белого цвета круглой формы) Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно принести с собой.

### ОБЗОР МОДУЛЯ, 100 %

Модуль 1 = Модуль 1а (50%) + Модуль 1б (50 %) от общей суммы оценок.

### ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

#### Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

#### Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

#### Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи приготовленного блюда;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса 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, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

## **ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ**

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от организаторов практической части конкурса профессионального мастерства в формате «WorldSkills».

### **Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания.**

1. Участник должен находиться в чистой отглаженной спецодежде и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы убраны под колпак.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
5. Индивидуальные полотенца для вытирания рук не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда необходимо работать в одноразовых перчатках.
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен промыть рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорение труб.

### **Оснащение рабочих мест**

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом;
3. Моечная ванна;
4. Микроволновая печь;
5. Электромясорубка;
6. Весы настольные циферблатные;
7. Куттер;
8. Миксер;
9. Жарочные шкафы

## **6. СОСТАВ ЭКСПЕРТОВ**

В состав экспертов входят преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения, имеющие соответствующее образование, независимые эксперты (работодатели предприятий общественного питания), имеющие квалификацию с подтверждающим практическим опытом в заявленной компетенции.