Приложение 3

|  |  |
| --- | --- |
| [wsrlogo](http://hitech-wsr.ru/wp-content/uploads/2015/04/wsrlogo-e1444816824546.png)  [jskillslogo](http://hitech-wsr.ru/wp-content/uploads/2015/04/voldelologo.jpg) | **Региональный чемпионат профессионального мастерства для школьников**  **Juniorskills Russia – 2015** |
| **Техническое описание** |
| **Поварское дело** |

1. **ВВЕДЕНИЕ.**
2. **ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОБЪЕМ РАБОТ.**
3. **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.**
4. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МОДУЛЯ.**
5. **СПИСОК ПРОДУКТОВ.**
6. **ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.**
7. **СПИСОК НЕОБХОДИМОГО ОБОРУДОВАНИЯ.**

**1. ВВЕДЕНИЕ**

**1.1. Название и описание компетенции**

1.1.1 Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание компетенции

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами.

Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного 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:

* Подготовка, обработка сырья, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
* Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
* Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
* Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;
* Подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;
* Понимание технологий;
* Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;
* Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

**2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ**

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы.

**2.1. Требования к квалификации**

**Обзор профессиональных навыков повара**

Шкала профессиональных навыков иллюстрирует стадии профессионализма повара, от новичка до главного мастера и выше. Стадии развития профессиональных навыков указаны как «компетентность». Компетентность в данном случае обозначает умение. Таким образом, шкала профессиональных навыков ориентируется исключительно на человеческий потенциал. Шкалы четко и недвусмысленно демонстрируют задачи, поставленные перед участниками. По своей структуре шкала профессиональных навыков является отсылкой к общеевропейским директивам.

**Знание ингредиентов и меню**

Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы

Участники конкурса должны:

* Уметь распознать гастрономический уровень;
* Знать рыночные цены основных ингредиентов;
* Знать сезонность продуктов;
* Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
* Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках.

Питательные свойства

Участники конкурса должны:

* Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.

Контроль качества

Участники конкурса должны:

* Определять качество ингредиентов;
* Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;
* Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;
* Обосновать свое мнение о не качественности товара и отказаться от такого товара.

**Предварительная обработка и подготовка ингредиентов**

Применение различных способов приготовления пищи

Участники конкурса должны:

* Выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;
* Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;
* Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда;
* Иметь представление о времени приготовления блюд;

Подготовка пищевых ингредиентов и блюд

Участники конкурса должны уметь:

* Применять обычные приемы резки пищевых продуктов;

Обработка пищи

Участники конкурса должны уметь:

* Готовить пищу в соответствии с правилами меню;
* Готовить перед клиентами;

Соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции

Участники конкурса должны уметь:

* Убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;

**Рабочее место: Кухня**

Соблюдение правовых норм

Участники конкурса должны:

* Соблюдать правила техники безопасности;

Хранение товара

Участники конкурса должны:

* Уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
* Уметь пользоваться специальными инструментами;

Организация рабочего места повара

Участники конкурса должны уметь:

* Собрать необходимые объемы продуктов;
* Самостоятельно регулировать рабочее место повара с учетом выполняемых функций;

**Социальные навыки и навыки межличностного общения**

Работа в группе

Участники конкурса должны уметь:

* Инициировать обсуждение, активно слушать;
* Принимать совместные решения;

Умение управлять собой

Участники конкурса должны уметь:

* Определять ближайшие задачи;
* Расставлять приоритеты и действовать соответственно им;
* Самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их;

Гибкость

Участники конкурса должны:

* Уметь работать в каждой области кухни;

**2.2. Теоретические знания**

2.2.1 Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

2.2.2. Знание правил и постановлений не проверяется.

**2.3. Практическая работа**

Участнику конкурса необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- Банкетное блюдо из филе курицы;

- Приготовить десерт из свежих фруктов (фруктовая тарелка).

* Задачи:

- Наличие материала;

- Общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места повара);

- Уборка и поддержание чистоты рабочего места;

- Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;

- Подготовка и резка фруктов и овощей;

- Приготовление блюд из курицы;

- Приготовление десертов.

**3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**3.1. Формат и структура Конкурсного задания**

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой один модуль, на выполнение которого отводится 1 час. За 1 час выполняется ОДИН модуль.

**3.2. Требования к проекту Конкурсного задания**

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам Форм субъективной и объективной оценки. Совместно с Начальником мастерской они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному списку.

`Конкурс по поварскому делу выполняется в формате реального времени в 2 этапа (модуль 1 и модуль 2).Общая протяженность конкурса – 2 часа.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1** | | **Меню**  **1 час чистого времени** |
| **1** | **Описание** | Приготовить банкетное блюдо из филе курицы (2 порции) |
| **2** | **Подача** | Объем порции блюда: 250г  Температура подачи для горячих блюд: 65°С  2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку |
| **3** | **Основные ингредиенты** | * Ингредиенты с общего стола * Ингредиенты из списка заказа ингредиентов |
| **4** | **Специальное оборудование** | * Разрешено только оборудование, указанное в инфраструктурном списке, дополнительный инвентарь можно привести с собой |
| **Модуль 2** | | **Меню**  **1 час чистого времени** |
| **1** | **Описание** | * Приготовить десерт из свежих фруктов (фруктовая тарелка) |
| **2** | **Подача** | Объем порции блюда: 300г  Блюдо подается на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку |
| **3** | **Основные ингредиенты** | * Ингредиенты «Черного ящика» |
| **4** | **Специальное оборудование** | * Разрешено только оборудование, указанное в инфраструктурном списке, привести с собой можно только дополнительный инвентарь. |
| **5** | **Описание** | * Блюдо выполнено на одной тарелке и художественно оформлено к подаче. |
| **6** | **Специальное оборудование** | * Разрешено только оборудование, указанное в инфраструктурном списке, дополнительный инвентарь можно привести с собой. |

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ МОДУЛЯ

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** | | |
| **Субъективная (если это применимо)** | **Объективная** | **Общая** |
| А | Гигиена | 0 | 10 | 10 |
| В | Приготовление и расчет времени | 19 | 11 | 30 |
| С | Презентация | 13 | 7 | 20 |
| D | Вкус | 40 | 0 | 40 |
| Итого = | | 72 | 28 | 100 |

**Субъективные оценки**

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично 10

Очень хорошо 9

Хорошо 8

В целом хорошо 7

Удовлетворительно 6

Слабо 5

Недостаточно 4

Очень плохо 2

Неудовлетворительно 1

**Вычеты**

За нарушения оцениваемого аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

**Одежда участников:**

- Поварская куртка

- Брюки

- Белый фартук

- Посудное полотенце

- Шейный платок (не обязательно)

- Поварской колпак

- Рабочие туфли с закрытым передом

**Материалы и оборудование, запрещенные на площадке**

Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки. Для презентации не разрешено использовать собственные тарелки.

**Изменение конкурсного задания во время конкурса**

В конкурсное задание может вноситься до 30% изменений.

За день до начала конкурса участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, ознакомиться с оборудованием.

**5.СПИСОК**

**Продуктов, материалов и оборудования для выполнения конкурсных заданий по профессиональной компетенции «Поварское дело»**

**1.Продукты:**

| №  п/п | Наименование  продукта | Кол-во на 1 участника (гр.)  (с учетом вариантов исполнения) (2 порции) |
| --- | --- | --- |
| 1 | **Филе курицы** | 300 |
| 2 | **Шампиньоны свежие** | 100 |
| 3 | Картофель | 250 |
| 4 | Морковь | 60 |
| 5 | Капуста цветная | 80 |
| 6 | Брокколи | 60 |
| 7 | Лук | 15 |
| 8 | Чеснок | 5 |
| 9 | Перец болгарский | 50 |
| 10 | Помидоры | 50 |
| 11 | Масло сливочное | 100 |
| 12 | Масло растительное | 200 |
| 13 | Рис | 100 |
| 14 | Гречка | 100 |
| 15 | Мука | 50 |
| 16 | Сухари панировочные | 50 |
| 17 | **Хлеб белый** | 100 |
| 18 | Молоко | 100 |
| 19 | Сливки | 50 |
| 20 | Сметана | 50 |
| 21 | Сахар | 30 |
| 22 | Соль | На общем столе |
| 23 | Листовая зелень (салат, петрушка) |  |
| 24 | Соевый соус | 5 |
| 25 | Яйца | 2 |
| 26 | Сыр | 20 |
| 27 | Орехи грецкие | 10 |
| 28 | Маслины | 10 |
| 29 | Оливки | 10 |
| 30 | Лимон | 20 |
| 31 | Уксус пищевой | На общем столе |
| 32 | Груши | 1,5 шт |
| 33 | Яблоки | 1,5 шт |
| 34 | Бананы | 1.0 шт |
| 35 | Киви | 1 шт |
| 36 | Апельсин | 1 шт |
| 37 | Ананас | 150 гр. |
| 38 | Ананас, консервированный кусочками | 50 |
| 39 | Перец черный молотый | На общем столе |
| 40 | Перец красный молотый | На общем столе |

**\* - Черным шрифтом выделены продукты обязательные для использования в конкурсном задании!**

1. **ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

• Наличие противопожарных покрывал в каждой кухне;

• Наличие аптечки первой помощи.

|  |  |
| --- | --- |
| http://wsr.megaplan.ru/ | **ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**  **на проведение Регионального чемпионата профессионального мастерства WorldSkillsRussia – 2016 в РС(Я) по компетенции**  **«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»** |

1. **Оборудование, посуда, материалы на рабочем месте участника:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование оборудования и материалов** | | | |  | **Кол-во** |
|  | **Оборудование:** | |  |  |  |  |
| 1. | Стол производственный с полкой СП-13-01 (180 х70) | | | |  | 1шт. |
| 2. | Плита с духовкой «Мечта» с двухкомфорочная | | | | | 1шт. |
| 3. | Холодильник СМ105-S (0-6 град. С) | | | |  | 1шт. |
| 4. | Мясорубка электрическая Polaris PMC 5699 | | | | . | 1шт. |
| 5. | Весы электронные МК-А (до 15кг) | | | |  | 1шт. |
|  | **Инвентарь:** | |  |  |  |  |
| 1. | Доска разделочная пластиковая | | | |  | 1шт. (30х50) |
| 2. | Доска разделочная деревянная | | | |  | 1шт. (30х50) |
| 3. | Сковорода | |  |  |  | d 20см |
| 4. | Сотейник с крышкой | | |  |  | 1л |
| 5. | Противень для запекания с тефлоновым покрытием | | | | | 1 шт. |
| 6. | Лопатка деревянная | |  |  |  | 1 шт. |
| 7. | Баранчик металлический | | |  |  | 1 шт. |
| 8. | Ложка н/ж |  |  |  |  | 2 шт. |
| 9. | Вилка н/ж |  |  |  |  | 4 шт. |
|  | **Дополнительный инвентарь:** | | |  |  |  |
| 1. | Контейнер для отходов | | |  |  | 1 шт. |
| 2. | Полотенце бумажное | |  |  |  | 1 шт. |
|  | **Посуда** |  |  |  |  |  |
| 1. | Тарелка фарфоровая белая |  |  |  |  | 2шт. (d 24 см) |
| 2. | Тарелка фарфоровая белая | | | |  | 2шт. (d 30 см) |
| 3. | Соусник фарфоровый белый |  |  |  |  | 1шт. (100 мл) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Компетенция "Поварское дело"** | | | | |
| Инструмент, который должен привезти с собой участник | | | | |
| № | Наименование | Количество | | |
| 1 | Сетевой удлинитель на 3 розетки |  | | |
|  |  |  | | |
|  |  |  | | |
|  |  |  | | |
|  |  |  | | |
|  |  |  | | |
| Необходимые оборудования, канцелярия и.т.д. для проведения чемпионата по данной компетенции | | | | |
| № | Наименование | Техническая характеристика | Количество | Наличие |
| 1 | Стол производственный с полкой | СП-13-01 | 1 | 1 |
| 2 | Плита стац. электрическая 4-х конфорочная ПРОММАШ (ПЭ-0,48С) | | 1 | 1 |
| 3 | Шкаф пекарский трехсекционный | ПРОММАШ (3ШЖЭ–2,04) | 1 | 1 |
| 4 | Холодильник | СМ105-S (0-6 град. С) | 1 | 1 |
| 5 | Мясорубка электрическая | МИМ 300 | 1 | 1 |
| 6 | Весы электронные | МК-А | 1 | 1 |
| 7 | Микроволновая печь Samsung |  | 1 | 1 |
| 8 | Доска разделочная пластиковая | (30х50) | 1 |  |
| 9 | Доска разделочная деревянная | (30х50) | 1 |  |
| 10 | Сковорода | d 20см | 1 |  |
| 11 | Сотейник с крышкой | 1л | 1 |  |
| 12 | Противень для запекания с тефлоновым покрытием |  | 1 |  |
|  | Лопатка деревянная |  | 1 |  |
| 13 | Баранчик металлический |  | 1 |  |
| 14 | Ложка н/ж |  | 2 |  |
| 15 | Вилка н/ж |  | 4 |  |
| 16 | **Дополнительный инвентарь:** |  |  |  |
| 17 | Контейнер для отходов |  | 1 |  |
| 18 | Полотенце бумажное |  | 1 |  |
| 19 | **Посуда** |  |  |  |
| 20 | Тарелка фарфоровая белая | (d 24 см) | 2 |  |
| 21 | Тарелка фарфоровая белая | (d 30 см) | 2 |  |
| 22 | Соусник фарфоровый белый | (100 мл) | 1 |  |
| Программное обеспечение | | | | |
| 1 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Необходимая мебель и прочие условия | | | | |
| 1 | Стол |  |  | |
|  | Поварская куртка |  | 1 |  |
|  | Брюки |  | 1 |  |
|  | Белый фартук |  | 1 |  |
|  | Посудное полотенце |  | 1 |  |
|  | Шейный платок (не обязательно) |  | 1 |  |
|  | Поварской колпак |  | 1 |  |
|  | Рабочие туфли с закрытым передом |  | 1 |  |