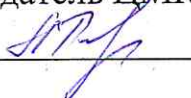


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Методического  
совета техникума  
протокол № 3  
от «12» февраля 2020 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
цикловой комиссии педагогов  
промышленной экологии и  
биотехнологии, лёгкой промышленности  
Протокол № 6 от «12» фев 2020 г.  
Председатель ЦМК

 Л.М.Роман

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский  
техникум промышленных технологий  
и сервиса»



 С.П.Родченко

2020 г.

**Положение  
о проведении конкурса профессионального мастерства  
с элементами Демонстрационного экзамена  
по компетенции «Поварское дело»**

Разработала: преподаватель  
Роман Лариса Михайловна

г. Зеленогорск, 2020

**Цель проведения конкурса:** повышение интереса студентов к своей профессии (специальности), с использованием заданий для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», а так же новых критериев оценивания.

**Задачи проведения конкурса:**

- Знакомство с правилами проведения демонстрационного экзамена;
- Определение у студентов уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность и выполнять работу по компетенции «Поварское дело» в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.
- Воспитание чувства ответственности за качество выполняемой работы, творческого подхода при выполнении задания.

**Ход конкурса:**

Такие понятия как чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) и демонстрационный экзамен всем нам знакомы.

Чемпионат WorldSkills - конкурс профессионального мастерства между студентами учебных заведений по конкретным профессиям или специальностям в соответствии со стандартами WorldSkills.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Для проведения демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Сегодня мы проводим конкурса профессионального мастерства с элементами Демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело». В конкурсе примут участие студенты групп 1-06, 2-02 обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» и студенты групп С 21, С 09 обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания»

Конкурс профессионального мастерства с элементами Демонстрационного экзамена имеет один модуль и длится 3 часа, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но необходимо учитывать время презентации блюда.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от дальнейшего участия.

На выполнение задания конкурса предусмотрено 2,5 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность конкурса 3 часа.

#### **Члены экспертной группы:**

Роман Л.М.–главный эксперт конкурса (Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия)

Сухова Н.Ю. –Технический эксперт

Коноплева К.И. – Эксперт демонстрационного экзамена

Гуменная Е.Г. – Эксперт демонстрационного экзамена

Лебедева М.Г. - Эксперт в тайной комнате

Повелица В.А. - Эксперт в тайной комнате

#### **Каждый участник должен:**

- приготовить 2 порции горячего блюда из мяса говядины (окорок)
- минимум 2 гарнира на выбор участника
- 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
- участник должен быть чистым, опрятным, ухоженным и иметь презентабельный вид
- вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- работать чисто, аккуратно и эффективно
- 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:**

- масса блюда должна быть 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 два идентичных блюда
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- время приготовления составляет 2,5 часа
- 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, одна тарелка подаётся в дегустацию.

Во время работы запрещено разговаривать, по всем вопросам обращаться к техническому эксперту. После окончания отведенного времени, каждый участник подаёт своё блюдо для оценки измеримых показателей, затем это блюдо выставляется на демонстрационный стол, одну тарелку подают в дегустацию для оценивания экспертам в тайной комнате. Участники убирают свои рабочие места.

Эксперты оценивают работу на площадке и приготовление блюда, используя аспекты оценки в соответствии со Стандартными спецификациями **WorldSkills WSSS**

Максимальное количество за работу на площадке – 24 балла

Максимальное количество за приготовление блюда и подачу – 21 балл

Итоговое максимальное количество – 45 баллов.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на аспектах оценки в соответствии с WSSS

WSSS	Аспект	Оценка	Показатели работы (Судейские)			
			Описание аспекта	Номера участников		
			1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Планирование и ведение рабочего процесса	1	рабочий процесс без чёткой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач			
		2	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач			
		3	организация рабочего процесса чёткая, эффективное планирование в режиме многозадачности, высокий уровень при выполнении задания			
<b>Раздел 2</b> Санитария и гигиена, техника безопасности	Персональная гигиена	1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток			
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук			
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы			
	Рабочее место	1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски			
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые,			



	<b>Внешний вид</b>	<b>1</b>	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно				
		<b>2</b>	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветочные комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит				
		<b>3</b>	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветочные комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, выглядит аппетитно				
	<b>Вкус всех компонентов блюда</b>	<b>1</b>	вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты				
		<b>2</b>	вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком или недостаточно выделяющиеся компоненты				
		<b>3</b>	блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций				
<b>Объективные показатели работы</b>							
<b>Раздел 5</b> <b>Приготовле-</b> <b>ние и</b> <b>презентация</b> <b>блюда</b>	<b>Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы)</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов				
		<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов				
	<b>Контроль отходов (брак)</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов				
		<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов				
	<b>Расточитель-</b> <b>ность</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов				

<b>Раздел 6</b> Навыки коммуникации и работы с клиентами	<b>Контроль времени подачи</b>	<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов			
		<b>0</b>	Да = максимальное количество баллов			
		<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов			
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	<b>Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов			
		<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов			
	<b>Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов			
<b>3</b>		Да = максимальное количество баллов				
	<b>Температура блюда соответствует конкурсному заданию</b>	<b>0</b>	Нет = ноль баллов			
		<b>3</b>	Да = максимальное количество баллов			