

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении мини-чемпионата в формате WORLD SKILLS среди обучающихся филиалов ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения мини чемпионата в формате WORLD SKILLS (далее мини-чемпионат) среди обучающихся филиалов ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок проведения мини чемпионата по компетенции «Кондитерское дело» работу жюри.

1.3. В мини-чемпионате могут принимать участие обучающиеся 3 курса филиалов ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж, по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер», по 1 участнику.

1.4. Сопровождающим лицом обучающихся назначается педагогический работник.

2. Цели и задачи мини-чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

2.1. Мини чемпионат проводится согласно плана работы ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж на 2017-2018 учебный год.

2.2. Мини чемпионат среди обучающихся проводится с целью повышения качества профессиональной подготовки рабочих кадров, выявления лучших по профессии.

2.3. Корректировка рабочих программ в соответствии с современными требованиями рынка труда и социальных партнёров.

2.4. Модернизация материально технической базы в соответствии с требованиями мировых стандартов.

2.3. Мини чемпионат призван способствовать значимости и престижа профессии, раскрыть резервы способностей обучающихся, их творческий потенциал:

- повышение уровня профессионального образования обучающихся, престижа профессий квалифицированных рабочих, выявление и поддержка наиболее талантливой молодежи, стимулирование их творческой активности;
- повышение качества профессиональной подготовки молодых рабочих, выявление их мастерства, пропаганда среди молодежи рабочих профессий;
- популяризация рабочих профессий, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии, повышение их престижа в обществе, привлечение целевой аудитории (обучающихся ОУ, представителей предприятий общественного питания) в качестве зрителей.

2.4. Основными задачами мини чемпионата являются:

- повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости;
- совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся;
- укрепление связи теоретического и практического обучения;
- выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся;

- формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.
- повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и ее творческих способностей, росту значимости профессионального образования для обеспечения профессионального мастерства молодых рабочих;
- совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся, внедрение в образовательный процесс рациональных приемов и методов труда;
- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2.5. Мини-чемпионат в формате WORLD SKILLS призван способствовать здоровой конкуренции, направленной на создание благоприятных условий профессиональной подготовки.

3. Организация и порядок проведения мини чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

3.1. Мини чемпионат среди обучающихся филиалов ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж проводится ежегодно, поэтапно.

3.2. Организацию и проведение мини чемпионата осуществляет оргкомитет.

3.3. Оргкомитет информирует филиалы о начале и ходе проведения мини чемпионата. Утверждает программу мини чемпионата, организует проведение культурных мероприятий.

- 3.4.** Перед началом мини чемпионата проводится церемония торжественного открытия.
- 3.5.** Проезд участников мини чемпионата и их сопровождающих к месту проведения оплачивается направляющей стороной.
- 3.6.** По прибытии участников мини чемпионата проводится их регистрация, ознакомление с содержанием программой мини чемпионата и условиями подведения итогов.
- 3.7.** Участники представляют следующие документы:
- представление на каждого участника;
 - ФИО, дата рождения, номер учебной группы, курс обучения;
 - ученический билет, санитарную книжку предоставляются обучающимися лично.

Участники мини чемпионата прибывают со своей профессиональной одеждой, эмблемой и набором продуктов.

Обязательно использование в работе собственных инструментов. (Приложение 3).

3.8. Организаторы мини чемпионата предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием. Спецификация оборудования представлена в (приложении 3).

3.9. Мини-чемпионат проводится в два этапа: (Приложение 1).

- практический этап мини чемпионата предполагает совершенствование профессиональных и общих компетенций, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами;
- домашнее задание. (Приложение 1).

Первый этап – практический состоит из Модуля 1 (А). Время на выполнение модуля – 3 часа 00 мин. (Приложение 1).

- приготовление в присутствии членов жюри Модуля 1(А) «Птифуры».

Описание:

- изготовить птифуры;
- птифуры изготовить на основе бисквитного п/ф и песочного п/ф;
- при изготовлении птифуров использовать крем на основе сливок 33% и сливочного масла;
- оформление птифуров должно быть выполнено с использованием шоколада.

Для птифуров необходимо предоставить **технологическую карту**.

Подача:

- масса птифуров минимум 30 г каждый;
- птифуры подаются на отдельных тарелках для презентации, круглая белая плоская диаметром 32 см;
- использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Основные ингредиенты:

- Используйте ингредиенты с общего стола.
- Обязательные продукты: шоколад, фрукты и ягоды консервированные.
- Все элементы оформления должны быть съедобными
- Используйте дополнительные ингредиенты до 3-х наименований.

Специальное оборудование:

- Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь;
- Дополнительный инвентарь можно принести с собой.

Перед началом выполнения задания участникам мини чемпионата предоставляется время для изучения задания, подготовки рабочего места, оборудования, инструмента не более **15 минут**.

3.10. Второй этап – домашнее задание (состоит из Модуля 2 (В)) должно быть представлено изделие «Мини-торт». Название и тематика оформления мини-торта – свободная. (Приложение 1).

Участник мини чемпионата должен дать жюри исчерпывающие ответы на все вопросы по технологическим аспектам изготовления изделия.

Изделие должно сопровождаться информационной карточкой, в которой должно быть указано название населенного пункта, название изделия, состав изделия, фамилия и имя участника, название образовательного учреждения.

Образец информационной карточки:

с. Верхние Киги

Мини-торт «Сказка»

Состав: бисквит, крем сливочный «Шарлотт», глазурь шоколадная, глазурь белая.

Хуснутдинова Гульназ

Филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с.Верхние Киги.

Изделия, потерявшие эстетический и внешний вид, снимаются с конкурса по согласованию с участником и оргкомитетом.

На официальных церемониях открытия и торжественной церемонии награждения, а также в ходе мини чемпионата, участник должен присутствовать в профессиональной одежде.

3.11. Регламент выступления:

- подготовка рабочего места – 15 минут;
- приготовление пtiфуров – 3 часа;
- защита выполненного конкурсного задания – 5 минут;

3.12. При подведении итогов выполнения практического задания учитывается:

- соблюдение технологического процесса;
- соблюдение правил, норм и требований безопасности труда;
- организация рабочего места (приложение 2);
- качество выполнения работ.

3.13. Участники мини чемпионата должны предусматривать:

- подборка подходящего оборудования для приготовления;
- технологии сохранения питательных свойств продуктов;
- расчет времени приготовления изделия;
- знание рецептур и технологий производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;
- знание товароведной характеристики сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей, красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- знание способов и приемов высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технологии изготовления оригинальных заказных тортов и пирожных;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий производства кондитерских изделий, их сроки хранения;

- умение рационально использовать сырье.

3.14. Для презентации блюд организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

4. Работа жюри мини чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

4.1. Оргкомитет формирует состав жюри из представителей ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж и филиалов. (Приложение 5).

4.2. Члены жюри проводят:

- оценку теоретических знаний в пределах, установленных конкурсными заданиями;
- оценку практических работ, выполненных участниками мини чемпионата;
- обобщение и анализ результатов мини чемпионата;
- определение победителей мини чемпионата.

5. Подведение итогов и награждение победителей мини чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

5.1. Подведение итогов мини чемпионата и награждение победителей производится после проведения всех этапов, по каждому этапу отдельно:

Жюри мини чемпионата составляет критерии оценки результатов, в которой отражается результат каждого участника в баллах по соответствующим критериям.

5.2. I этап мини чемпионата оценивается по следующим критериям: (Приложение 8-12).

- соответствие форменной одежды требованиям мини чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.
- владение кондитерскими техниками.
- 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.
- время подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов изделий;
- масса изделий;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

5.3. II этап мини чемпионата оценивается по следующим критериям: (Приложение 12):

- защита – до 5 баллов;
- соблюдение требований, предъявляемых к изделиям – до 5 баллов;
- степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки) – до 5 баллов;
- тонкость и изящество оформления изделия – до 5 баллов;
- воплощение идеи, законченность работы – до 5 баллов;
- оригинальность исполнения – до 5 баллов.

5.4. Победитель мини чемпионата определяется по лучшим показателям (баллам) выполнения заданий. При равенстве баллов у двух и более участников предпочтение

отдаётся участнику, имеющему лучший показатель практического задания. (Приложение 13).

5.5. Победители мини чемпионата, занявшие призовые места, награждаются почетными грамотами и ценными подарками.

5.6. Все участники награждаются памятными призами.

6. Необходимые документы и сроки их предоставления

6.1. Для участия в мини чемпионате по компетенции «Кондитерское дело» в оргкомитет направляется заявка. (Приложение 6).

6.2. Срок подачи заявки до 10 декабря 2017г.

7. Дата и место проведения мини чемпионата:

7.1.Дата проведения: Мини чемпионат проводится 15 декабря 2017 года на базе филиала ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с. Верхние Киги. Начало мини чемпионата в 10:00 часов.

7.2. Место проведения: РБ, Кигинский район, с.Верхние Киги, ул. Салавата, 7, филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж.

ЗАДАНИЯ КОНКУРСА

Задание по компетенции – «Кондитерское дело»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ НА МИНИ-ЧЕМПИОНАТ В ФОРМАТЕ WORLDSKILLS ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Общие положения

Соревнования по компетенции «Кондитерское дело» проводятся в формате реального времени в течение 1 дня.

Жеребьевку рабочих мест проводит председатель жюри до начала соревнований.

Участники мини чемпионата могут организовывать рабочее время по своему желанию, но обязательно с учетом времени каждого модуля. **Все модули должны соответствовать заданиям.**

На выполнение модуля 1(А) даётся 3 часа, без учета уборки рабочего места (0,5 часа).

Обзор конкурсного задания: МОДУЛЬ 1, 2 (100%) = МОДУЛЬ 1 (70%) + МОДУЛЬ 2 (30%).

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие санитарной одежды требованиям мини чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование сырья, минимизация отходов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;
- количество;
- ассортимент;
- корректная масса или размер изделий;

- присутствие **обязательных компонентов и ингредиентов изделий**;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёки и т.д.)

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- визуальное впечатление и дизайн;
- сложность, стиль и креативность подачи;
- изысканность, творческий подход;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- цвет, навыки декорирования;
- текстура.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников

Обязательные элементы

Поварская куртка - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На поварской куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WORLDSKILLS (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника, учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

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

Брюки поварские черного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускаются цветные элементы отделки и одноразовый колпак).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Для членов жюри обязательные элементы одежды – поварская куртка, передник или фартук, колпак (все белого цвета), черные брюки, безопасная обувь.

Модуль 1(А). Изготовление «Птифуров». Презентация. 3 часа.

	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Изготовить птифуров из выпеченного п/ф (бисквит, песочный) • Изготовить птифуров по 6 штук каждого наименования • При изготовлении птифуров использовать различные кремы, фрукты и ягоды консервированные, шоколад, отделочные полуфабрикаты • Для птифуров необходимо предоставить технологическую карту в день мини чемпионата
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса одного птифура – минимум 30 гр с учетом украшения. • Птифуры подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская диаметром 32 см • Оформление птифуров на выбор участника. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для украшения шоколад черный и белый, фрукты и ягоды консервированные.
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с председателя жюри) • Дополнительный инвентарь можно принести с собой

Модуль 2 (В). Домашнее задание: приготовление мини-торта. Презентация.

	Описание	Изготовить мини-торт по выбору участника.
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса мини-торта – минимум 300 гр • Мини торт выставляются на постаменте • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	По выбору участника
		По выбору участника
	Специальное оборудование	По выбору участника

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ МИНИ ЧЕМПИОНАТА

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов мини чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер».

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на мини чемпионате.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
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.
4. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. **Полотенца** не должны находиться на рабочем столе.
6. **Проба на вкус** должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При украшении изделий 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 **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку).
10. Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
11. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-31 см (возможно использование своей посуды)
2. Все компоненты блюда должны быть съедобными.
3. Помните, что конкурсное изделие должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
4. Запрещается использование заготовок, можно использовать только обработанные фрукты и ягоды.
5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
6. Жюри начинает вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место.
7. Если члены жюри сказали какие-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.

8. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время.

Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.
Желаем вам удачи в выступлении на конкурсе!

Оснащение конкурсных мест

Инструменты, материалы и оборудование участника

Оборудование:

1. Конвекционная печь;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом;
3. Микроволновая печь;
4. Миксер планетарный;
5. Миксер ручной;
6. Весы настольные;
7. Взбивальная машина;
8. Стол производственный;
9. Блендер погружной;
10. Моечная ванна;
11. Холодильник;
12. Стеллаж

Посуда, инвентарь участника:

1. Мешки кондитерские;
2. Наконечники кондитерские в ассортименте;
3. Венчик;
4. Доски разделочные;
5. Сковорода;
6. Противень;
7. Лопатка деревянная;
8. Лопатка металлическая;
9. Ножи;
10. Миски;
11. Ложки;
12. Шпатель для кондитера;
13. Формочки для корзиночек;
14. Тарелки для презентации круглая, белая, плоская, диаметром 32 см;
15. Приборы одноразовые для дегустации.

Дополнительно на 5 участников, работающих в общем помещении:

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Шпатель деревянные;
4. Бумага пергаментная.

Список продуктов по компетенции «Кондитерское дело»

Основные ингредиенты:

1. Мука пшеничная;
2. Яйца;
3. Масло сливочное;
4. Сахарный песок;
5. Джем яблочный;
6. Фрукты и плоды консервированные (персики, вишня, абрикосы, клубника);
7. Сливки 33%;
8. Шоколад черный;
9. Рафинадная пудра;
10. Какао-порошок;
11. Орехи арахис несоленый;
12. Мастика сахарная белая или марципан;
13. Крахмал картофельный или кукурузный.

Дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для оформления птифуров:

1. Мята;
2. Шоколад белый;
3. Коньяк или десертное вино;
4. Желатин;
5. Масло растительное;
6. Ванилин или ванильная пудра;
7. Посыпки и декоры.

***ДОПУСКАЕТСЯ** использование дополнительных ингредиентов в количестве трёх наименований, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд, принесенных с собой.

*При себе **ОБЯЗАТЕЛЬНО** иметь перчатки.

СОСТАВ

жюри и оргкомитета мини чемпионата в формате WORLD SKILLS по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер» среди обучающихся 3 курса

Председатель жюри:

Филимазова Л.М. –заместитель директора по учебной работе ГБПОУ ДМК.

Члены жюри:

- 1. Валиева Зульфия Ильгамовна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;
- 2. Бикташева Зульфия Хакимьяновна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустыикинское;
- 3. Насибуллина Лидия Диасовна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Малояз;
- 4. Иванова Лариса Мулламухаметовна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Новобелокатай;
- 5. Юрьева Ольга Васильевна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Ярославка.

Состав оргкомитета конкурса:

- 1. Закирова Альфира Фаритовна** – заведующий учебной частью филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;
- 2. Ахметшина Лилия Ниловна** – социальный педагог филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;
- 3. Хажиева Гульназира Фагиловна** - мастер производственного обучения филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги.
- 4. Валиева Зульфия Ильгамовна** – преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;

ЗАЯВКА

на участие в мини чемпионата в формате WORLD SKILLS среди обучающихся 3 курса филиалов ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж по компетенции «Кондитерское дело», профессия «Повар, кондитер»

I. Обучающегося

1. Ф.И.О. –
2. Дата рождения –
3. Группа - №
4. Курс обучения –
5. Профессия –
6. Уровень квалификации, установленный по итогам промежуточной аттестации – третий
7. Название учебного заведения – ул. Ибрагимова, 19
8. Ф.И.О. сопровождающего –
9. Ф.И.О. подготовившего участника –
10. Паспортные данные –
11. ИНН –
12. Пенсионное страховое свидетельство –

II. Мастер производственного обучения

1. Ф.И.О. –
2. Дата рождения –
3. Образование –
4. Профессия –
5. Уровень квалификации –
6. Адрес ОУ –
7. Паспортные данные –
8. ИНН –
9. Пенсионное страховое свидетельство –

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

1. Общие требования по охране труда:

1.1. К работе на конкурсной площадке допускаются лица мужского и женского пола, прошедшие медицинский осмотр.

1.2. Кондитер обязан:

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ;
- пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ;
- выполнять санитарно-гигиенический режим;
- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка;
- режим труда и отдыха определяется графиком его работы;
- проходить медосмотр один раз в год;
- соблюдать дезинфицирующий режим.

1.3. Травмоопасность рабочего места:

- при включении электроосвещения;
- при включении электроприборов (плита, пекарный шкаф, холодильник, слайсер, соковыжималка, пароконвектомат);
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир);
- при работе режущими инструментами;
- при подготовке дезинфицирующего раствора;
- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды.

1.4. Работать только в санитарной одежде.

1.5. Соблюдать правила личной гигиены.

1.6. Ежедневно проводить влажную уборку кондитерского цеха.

1.7. Проводить один раз в месяц санитарный день.

1.8. Иметь в кондитерском цехе укомплектованную аптечку.

1.9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования.

1.10. Кондитер относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности.

1.11. Несёт ответственность за нарушение требований инструкций по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы:

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность применяемого оборудования;
- работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

3. Требования по охране труда при выполнении работы:

3.1. Соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами.

3.2. Включать электроприборы и оборудование сухими руками.

3.3. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы.

3.4. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.5. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

- 3.6. Не допускать присутствия на конкурсной площадке посторонних лиц.
- 3.7. Поддерживать чистоту и порядок в кондитерском цехе.
- 3.8. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.
- 3.9. Осторожно брать горячую воду из чайника.
- 3.10. Не переносить большие ёмкости с горячей водой.
- 3.11. При мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дезинфицирующим раствором.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях:

- 4.1. При возникновении аварийных ситуаций, сообщить техническому эксперту.
- 4.2. В случае пожара известить службу 01.
- 4.3. При выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети.
- 4.4. При травматизме оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования после окончания работы:

После окончания работ каждый Участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место.
- 5.2. Провести влажную уборку помещений кондитерского цеха.
- 5.3. Снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение.
- 5.4. Отключить все используемые приборы и электрооборудование.
- 5.5. Убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.
- 5.6. Выключить электроэнергию, закрыть кондитерский цех на ключ.
- 5.7. О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить техническому эксперту.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Наименование компетенции: «Кондитерское дело»

Наименование модуля: **Изготовление «Птифуров» (Модуль 1(А) – max 20 баллов)**

Член жюри _____ (_____) Дата: 15.12.2017 г.
(подпись) (Фамилия, имя, отчество полностью)

Объективные показатели работы

Мо- дуль	Мах балл	Критерий Номера участников	Номера участников				
			1	2	3	4	5
А 1	1, 5	Чистота посуды – отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев Без нарушений – 1,50 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 2	1, 5	Персональная гигиена – Спец. одежды соответствие требованиям и чистота Без нарушений – 1,50 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 3	1, 5	Персональная гигиена – Руки (в том числе использование перчаток) Без нарушений – 1,5 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 4	2	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами Без нарушений – 2 балла, одно нарушение – минус 1 балл, два или более нарушений – 0 баллов					
А 5	3	Персональная гигиена – Плохие привычки Без нарушений – 3 балла, одно нарушение – минус 1,5 балла, два или более нарушений – 0 баллов					
А 6	1, 5	Гигиена рабочего места – Чистый пол Без нарушений – 1,5 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 7	1, 5	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок Без нарушений – 1,5 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 8	2, 5	Гигиена рабочего места – рабочих поверхности – чистота и порядок Без нарушений – 2,5 балла, одно нарушение – минус 1,25 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 9	1, 5	Расточительность Без нарушений – 1,5 балла, одно нарушение – минус 0,75 баллов, два или более нарушений – 0 баллов					
А 10	2	Брак Без нарушений – 2 балла, одно нарушение – минус 1 балл, два или более нарушений – 0 баллов					
А 11	1, 5	Корректное использование отдельных мусорных баков Без нарушений – 2 балла, одно нарушение – минус 1 балл, два или более нарушений – 0 баллов					
	20	ИТОГО:					

Наименование компетенции: «Кондитерское дело»

Наименование модуля: Изготовление «Птифуров» (Модуль А – max 10 баллов)

Член жюри _____ (_____) Дата: 15.12.2017 г.
(подпись) (Фамилия, имя, отчество полностью)

Субъективные показатели работы

Модуль	Макс балл	Критерий	Номера участников				
			1	2	3	4	5
А 12	1	Кондитерские навыки – Приготовление и оформление					
А 13	1	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии заданию – композиция птифуров					
А 14	2	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль					
А 15	2	Творческий подход, креативность.					
А 16	1	Подготовка инструментов и оборудования					
А 17	1	Базовая обработка сырья / ингредиентов					
А 18	1	Общее впечатление, гармония цвета, пропорции					
А 19	1	Сложность изделия (количество компонентов)					
	10	ИТОГО:					

Наименование компетенции: «Кондитерское дело»

Наименование модуля: Изготовление «Птифуров» (Модуль 1 (А) – max 14 баллов)

Член жюри _____ (_____) Дата: 15.12.2017 г.
(подпись) (Фамилия, имя, отчество полностью)

СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Объективные показатели презентации

Модуль	Мак балл	Наименование критерия	Номера участников +/-				
			1	2	3	4	5
A 20	3	Время подачи – корректное время подачи +/- 2 минуты от заранее определенного					
		Если задержка составляет более 2 минут, теряется по 1 баллу за каждую минуту. При задержке в 5 минут и более пирожные считаются не представленными и не оцениваются					
A 21	3	Соответствие количества пирожных заранее определенному (2 вида по 6 штук) Каждое отсутствующее изделие ведет к потере в 1 балл, отсутствие 3 и более изделий – 0 баллов					
A 22	2	Использование обязательных компонентов Отсутствие обязательного компонента – 0 баллов					
A 23	2	Ассортимент, масса одного ппифура – минимум 30 гр с учетом украшения Отсутствие 1 вида ведет к потере в 1,5 балла					
A 24	2	Соответствие массы изделий					
A 25	2	Чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев, разводов, отсутствие брызг)					
	14	ИТОГО:					

При оценивании выставляется в А20 – количество минут опоздания, в А21-А24 – при соответствии – «МАХ», при несоответствии или отсутствии критерия в задании – «0», А25 – тарелка чистая – «МАХ», нет – «0»

Наименование компетенции: «Кондитерское дело»

Наименование модуля: Изготовление «Птифуров» (Модуль 1 (А) – max 26 баллов)

Член жюри _____ (_____) Дата: **15.12.2017 г.**
(подпись) (Фамилия, имя, отчество полностью)

Субъективные показатели презентации

Модуль	Макс. балл	Критерий	Номера участников				
			1	2	3	4	5
А 26	4	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)					
А 27	6	Презентация: стиль и креативность					
А 28	6	Вкус – общая гармония вкуса и аромата					
А 29	4	Текстура каждого компонента изделия					
А 30	6	Вкус каждого компонента в отдельности					
	26	ИТОГО:					

Приложение 12

Наименование компетенции: «Кондитерское дело»

Наименование модуля: Мини-торт (Модуль 2 (В) – max 30 баллов) – домашнее задание

Член жюри _____ (_____) Дата: **15.12.2017 г.**
(подпись) (Фамилия, имя, отчество полностью)

Презентация

Модуль	Мак балл	Критерий	1	2	3	4	5
В 1	5	Презентация и защита					
В 2	5	Соблюдение требований, предъявляемые к тортам					
В 3	5	Степень сложности, дизайн					
В 4	5	Тонкость и изящество оформления торта					
В 5	5	Воплощение идеи, законченность работы					
В 6	5	Оригинальность исполнения					
	30	ИТОГО:					

Приложение 13

**Критерии оценивания и число баллов (субъективных и объективных).
Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.**

Модуль и	КРИТЕРИИ	ОЦЕНКИ		
		Субъективно	Объективно	Всего
А	Птифуры (всего – 70 баллов)			
В	Мини-торт – домашнее задание (всего – 30 баллов)			
	Всего – 100 баллов			