



Положение о проведении мини-чемпионата в формате Worldskills среди обучающихся по квалификации «Поварское дело»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи мини-чемпионата в формате Worldskills среди обучающихся очной формы обучения (далее Конкурс), порядок его проведения и финансирования.

1.2. Конкурс проводится в соответствии с Положением о проведении мини-чемпионата в формате Worldskills (далее - Конкурс) и планом работы ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж на 2017-2018 учебный год в целях популяризации рабочих профессий и повышения квалификации обучающихся учреждений профессионального образования.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Цель Конкурса - повысить престиж рабочих профессий среди молодёжи.

2.2. Основными задачами Конкурса являются:

- инновационный подход к профессиональной подготовке выпускников;
- формирование творческих и интеллектуальных умений, профессиональных компетенций;
- успешная реализация федерального государственного стандарта СПО и стандарта Worldskills;
- формирование кадрового потенциала для региона и отрасли;
- создание оптимальных условий для выявления одаренных и талантливых студентов;
- содействие профессиональному самоопределению и адаптации выпускников на рынке труда;
- укрепить связи между работодателями и профессиональными образовательными учреждениями.

3. Организация и проведение конкурса

3.1. Организационный комитет в своей деятельности руководствуется настоящим Положением и Программой проведения Конкурса.

3.2. Организационный комитет Конкурса формируется из представителей ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж и его филиалов;

3.3. Организационный комитет Конкурса:

- определяет форму, порядок и сроки проведения Конкурса;
- разрабатывает процедуру проведения конкурса, осуществляет общее руко-

водство подготовкой и проведением Конкурса;

- определяет и утверждает состав жюри;

3.4. Жюри Конкурса:

- определяет критерии оценки конкурсных работ;
- оценивает результаты конкурса;
- проводит анализ результатов конкурса;
- определяет победителей конкурса в каждой номинации согласно установленному количеству призовых мест.

Дата проведения - 24 ноября 2017г.

3.5. Место проведения Конкурса – филиал ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж с. Большеустьикинское, ул. Школьная 10.

3.6. Конкурс включает выполнение практических конкурсных заданий, содержание которых соответствует федеральному государственному образовательному стандарту в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, профессионального стандарта по квалификации «Повар» и стандарта Worldskills;

Конкурс проводится в два этапа

1-ый этап:

Отборочный, организуется структурными подразделениями ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж самостоятельно и проводится на своей базе с целью выявления лучших обучающихся для участия во 2-ом этапе Конкурса.

2-ой этап:

24 ноября 2017г. среди студентов 2, 3 курсов по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» проводится на базе филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустьикинское.

1. Домашнее задание

В день конкурса каждый участник представляет одно изделие, выполненное в технике «Карвинг»: композиции из овощей и фруктов.

2. Мини-чемпионат

- Визитка (свое резюме на 5 минут).
- Приготовление в присутствии жюри бифштекса рубленого с луком и сложным гарниром. Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Теоретические знания необходимы, но они не подвергаются явной проверке.

4. Для подготовки и проведения Конкурса формируется Оргкомитет.

4.1. В срок до 20 ноября 2017г. участники направляют заявку на участие в конкурсе профессионального мастерства (Приложение 3).

4.2. Конкурсные задания и критерии оценивания представляет собой серию модулей, на выполнение каждого отводится один час.

4.3. Конкурсанты обеспечиваются базовым оборудованием и инвентарем, перечень которых указан в приложении (Приложение2).

4.4. Участникам разрешается иметь личный профессиональный инструмент, а также предоставляется максимум свободы и минимум ограничений в выборе формы подачи и демонстрации своих работ.

4.5. Программа проведения Конкурса (Приложение5).

5. Условия проведения конкурса

5.1. Конкурс включает выполнение практических конкурсных заданий, содержание которых должно соответствовать федеральному государственному образовательному стандарту в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, профессионального стандарта по квалификации «Повар» и стандарта Worldskills ;

5.2. Максимальная оценка, которую могут набрать участники Конкурса, выполнившие без замечаний практическое задание - 75 баллов.

5.3. Каждый участник конкурса перед выполнением практического задания обязан пройти инструктаж по технике безопасности и расписаться в протоколе.

5.4. Проезд участников и их сопровождающих к месту проведения конкурса оплачивается направляющей стороной.

5.5. Участники представляют следующие документы:

- заявка на каждого участника конкурса;
- студенческий билет, санитарную книжку представляются обучающимися лично;
- участники конкурса прибывают со своей спецодеждой, эмблемой и набором продуктов (Приложение 3).

6. Подведение итогов Конкурса

6.1. Жюри Конкурса составляет сводную ведомость результатов, в которой отражается результат каждого участника в баллах по соответствующим критериям (Приложение 6).

6.2. Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, получившему больше баллов за выполнение практического задания (Приложение 7).

6.3. Все участники Конкурса и ответственные за участие (подготовку) в Конкурсе участников получают сертификаты участников.

7. Финансовое обеспечение

Финансирование Конкурса профессионального мастерства в части приобретения и изготовления дипломов, грамот, сертификатов, призов осуществляется за счет проводящей стороны

По организационным вопросам обращаться по тел. 8-34770-21707; 89874970937

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

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 приготовлении и сервировке блюда 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). 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 засорения труб.

Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом
3. Пароконвектомат;
4. Моечная ванна;
5. Микроволновая печь;
6. Электромясорубка;
7. Весы настольные;
8. Кухонный процессор;
9. Блендер;
10. Миксер;
11. Гриль – ракетница;
12. Фритюрница;
13. Конвекционная печь;
14. Посуда и инвентарь кабинета «Учебная кухня ресторана».

Заявка
на участие в мини-чемпионате в формате Worldskills
среди обучающихся по квалификации «Поварское дело»

1. Полное название учебного заведения (согласно Уставу)	
2. Адрес:	
3. Сведения о конкурсанте - Фамилия Имя Отчество - специальность /профессия, курс	
4. ФИО руководителя (полностью) участника I этапа, должность:	
5. <u>ФИО ответственного за подачу заявки:</u> <u>e-mail:</u> <u>Контактный телефон:</u>	

СОСТАВ ЖЮРИ

Председатель жюри: Филимазова Лариса Мандатовна – заместитель директора ГБПОУ ДМК по учебной работе.

Члены жюри:

1. Валиева Зульфия Ильгамовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;
2. Насибуллина Лидия Диасовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Малояз;
3. Бикташева Зульфия Хакимьяновна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустыкинское;
4. Иванова Лариса Мулламухаметовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Новобелокатай;
5. Рощина Нина Ивановна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Ярославка.

ПРОГРАММА
проведения мини-чемпионата в формате Worldskills
среди обучающихся ГБПОУ ДМК по квалификации «Поварское дело»
на базе филиала с.Большеустыкинское

«24» ноября 2017 г.

Время	Мероприятие	Место
9.00-9.30	Регистрация участников	фойе, 1 этаж
9.30-10.00	Торжественное открытие конкурса, визитка – резюме участника на 5 минут, жеребьевка	актовый зал, 1 этаж
10.00-10.30	Домашнее задание «Арт-класс» - выставка изделий, выполненных в технике «Карвинг»	фойе, 1 этаж
	Работа жюри. Подведение итогов «Арт класса»	
10.30-13.00	Практическая часть «Приготовление бифштекса рубленого с луком, со сложным гарниром»	каб. №3 - учебная кухня ресторана
13.00-13.30	Работа жюри. Подведение итогов конкурса	методический кабинет, 1 этаж
13.30-14.00	Обед	столовая, 1 этаж
14.00-15.00	Торжественное закрытие конкурса. Награждение победителей	актовый зал, 2 этаж
10.30-13.00	Мастер-классы для мастеров производственного обучения: 1. Приготовление мастики из маршмеллоу, 2. Способы взбивания молока для приготовления кофе капучино.	Кондитерский учебный цех

4.Сводная ведомость оценок
 мини-чемпионата в формате Worldskills
 среди обучающихся по квалификации «Поварское дело»

Дата проведения :24 ноября 2017 года.

Председатель жюри: Филимазова Лариса Мандатовна – заместитель директора ГБПОУ ДМК по учебной работе.

Члены жюри:

1. Валиева Зульфия Ильгамовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги;
2. Насибуллина Лидия Диасовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Малояз;
3. Бикташева Зульфия Хакимьяновна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустыкинское;
4. Иванова Лариса Мулламухаметовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Новобелокатай;
5. Рощина Нина Ивановна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Ярославка.

№	Ф.И.О. участника	Оценка «Арт – клас-са» (карвинг)	Оценка приготовления бифштекса	Кол-во баллов	Распреде-ление мест
1					
2					
3					
4					
5					

Критерии оценивания заданий мини-чемпионата в формате Worldskills среди обучающихся по квалификации «Поварское дело»

Максимальная оценка, которую могут набрать участники Конкурса, выполнившие практическое задание без замечаний - **75 баллов**;

Домашнее задание - **15 баллов**;

Практическое задание - **60 баллов**;

Итого: 75 баллов.

Домашнее задание.

Представление изделия, выполненного в технике «Карвинг»: композиции из овощей, фруктов.

1. Участник Конкурса должен представить жюри свое домашнее задание по технологическим аспектам изготовления изделия.

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

3. Критерии оценки Конкурса «Арт – класс» и образец информационной карты в приложении.

Критерии оценивания Конкурса «Арт - класс»

- Презентация – до 2 баллов;
- Степень сложности, дизайн – до 5 баллов;
- Тонкость и изящество оформления изделия – до 3 баллов;
- Оригинальность исполнения – до 5 баллов.

Итого: 15 баллов.

Критерии оценивания «Приготовление горячего блюда со сложным гарниром»

Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил и ТБ	Нарушений нет	5 баллов
	Нарушение правил личной гигиены или ТБ	-1 балл
	Нарушение санитарных норм на рабочем месте	-2 балла
Выполнение технологического процесса:		25 баллов
2. 1 Организация рабочего места	Правильная, рациональная организация рабочего места	2 балла
	Неправильная, нерациональная организация рабочего места	до -2 баллов
2.2. Пользование весоизмерительным и технологическим оборудованием, инструментом и инвентарём -	Правильное, без нарушений (правильный подбор инвентаря, инструментов, посуды)	2 балла
	Незначительное нарушение в использовании	1 балл
	Грубые нарушения в использовании	До -2 баллов
2.3 Соблюдение рецептуры	Соблюдение рецептуры	5 баллов
	несоблюдение рецептуры	-3 балла

2.4 Соблюдение технологического процесса приготовления изделия	Технологический процесс соблюдается	10 баллов
	Технологический процесс не соблюдается	-6 баллов
2.5 Правильное выполнение рабочих приёмов	Рабочие приёмы выполняются правильно	3 балла
	Рабочие приёмы выполняются неправильно	-2 балла
3 Оценка качества изделия		10 баллов
	3.1 Вес изделия	2 балла
	Несоответствие норме выхода	-2 балла
	3.2 Форма изделия	2 балла
	Несоответствие заданной форме	-2 балла
	3.3 Цвет корочки	2 балла
	Несоответствие цвета требованиям к качеству	-2 балла
	3.4 Консистенция	2 балла
	Несоответствие требованиям к качеству	-2 балла
	3.5 Вкус	2 балла
	Несоответствие вкуса требованиям к качеству	-2 балла
4 Оригинальность оформления		До 5 баллов
5 Сложность и новизна подачи		До 5 баллов
6. Презентация блюда		5 баллов
Итого		60 баллов

3.Ведомость оценок

выполнения практического задания мини-чемпионата
в формате Worldskills среди обучающихся по квалификации «Поварское дело»

Приготовление бифштекса рубленного с луком со сложным гарниром

Дата:24 ноября 2017 года

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

Члены жюри:

1. Валиева Зульфия Ильгамовна- преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги
2. Насибуллина Лидия Диасовна -преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Малояз
3. Бикташева Зульфия Хакимьяновна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустыкинское
4. Иванова Лариса Мулламухаметовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Новобелокатай
5. Рощина Нина Ивановна преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Ярославка

	Ф.И.О. участника	Критерии оценивания												Итого количество баллов	
		сан.гиг. правил и правил Т.Б.	Выполнение технологического процесса					Оценка качества изделия					Оригинальность оформления		Презентация блюда
			рабочего места	Соблюдение рецептуры	Пользование весами, оборудованием, инвентарем	Соблюдение технологического процесса	са изделия	Правильное выполнение рабочих приёмов	Цвет	Вес изделия	Форма изделия	Консистенция			
1															
2															
3															
4															
5															

Член жюри: _____ / _____ / _____

1.Ведомость оценок

выполнения домашнего задания «Арт-класс» - изделие,
выполненное в технике «Карвинг»: композиции из овощей, фруктов.

Дата:24 ноября 2017 года

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

Члены жюри:

1. Валиева Зульфия Ильгамовна- преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Верхние Киги
2. Насибуллина Лидия Диасовна -преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Малояз
3. Бикташева Зульфия Хакимьяновна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Большеустыкинское
4. Иванова Лариса Мулламухаметовна - преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Новобелокатай
5. Рощина Нина Ивановна преподаватель профессионального цикла филиала ГБПОУ ДМК с. Ярославка

№	Ф.И.О. участника	Степень сложности	Оформление	Оригинальность	Презентация	Кол-во баллов
1						
2						
3						
4						
5						

Член жюри: _____ / _____ /

Технологическая карта

Бифштекс натуральный рубленый с луком

(Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, рецептура № 605(І))

№	Наименование продукта	Брутто	Нетто
1	Говядина (котл. мясо)	155	114
2	Шпик	18	17
3	Молоко или вода	10,5	10,5
4	Перец черный молотый	0,06	0,06
5	Соль	1,7	1,7
6	Масса полуфабриката	-	143
7	Масло растительное	10	10
8	Лук жаренный	30	30
9	Масса жареного бифштекса	-	100
10	Масса сложного гарнира	-	120
11	Капуста цветная или брюссельская, или брокколи	80	60
12	Выход отварной капусты		50
13	Картофель жаренный во фритюре	133	100
14	Выход картофель во фритюре		100
15	Овощи для украшения		20
	Выход	-	100/120/20

Технология приготовления:

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой — два раза, добавляют воду или молоко, соединяют со шпиком, нарезанным кубиками (5х5 мм), соль, перец и все хорошо перемешивают, выбивают, порционируют, придают округло-приплюснутую форму толщиной 2см. При приготовлении рубленой массы из жирного мяса шпик не используют, а норму мяса увеличивают. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут при t 160 . При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир, рядом бифштекс, поливают мясным соком и кладут на него жаренный во фритюре лук. В качестве гарнира используют жареный картофель, припущенные овощи, сложный гарнир.

Требования к качеству бифштекса рубленого с луком

Внешний вид : имеет румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин.

Цвет: на разрезе светло - или темно-серый, поверхность темно-коричневая.

Консистенция: сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

Вкус: в меру соленый. Температура подачи: 75С

Технология приготовления сложного гарнира

Капусту брюссельскую срезают со стебля, зачищают от испорченных листьев и промывают. Если овощи свежемороженые, то их освобождают от упаковки и не размораживая, используют для варки, которую закладывают в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят до готовности при открытой крышке. До отпуска хранят в горячем отваре не более 60 мин. Картофель нарезают соломкой или брусочками (можно применить сложную нарезку) и закладывают в раскаленный жир и жарят при температуре 170-180 градусов до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству овощей

Внешний вид :Овощи сохранили форму;

Цвет :используемых овощей;

Консистенция : мягкая;

Вкус и запах :Припущенных и жаренных овощей;

Температура подачи: 75 С.

Технологическая схема приготовления

Бифштекса рубленого с луком со сложным гарниром

