Приложение №3

****

**Задание для демонстрационного экзамена**

**по стандартам Ворлдскиллс Россия***(образец)*

**по компетенции«Поварское дело»**

КОД 1.1

Заданиевключает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания:7 ч.

## ВВЕДЕНИЕ

## При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

## ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

## 2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

##  3.ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

## ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Максимальный балл | Время на выполнение |
| 1 | Работа (A, F, G) | 23,50 | 4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места |
| 2 | Finger food | 3,97 |
| 3 | Горячая закуска - морепродукты | 3,97 |
| 4 | Горячее блюдо –бифштекс рубленный | 3,97 |

**Модули с описанием работ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день выполняют 3 модуля AFG. На выполнение модулей AFG даётся 4,5 часа без учёта времени для уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 7 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %**

**Модули** AFG =**(35%)**

|  |
| --- |
| **Модуль 1 – времявыполнения 4, 5часа** |
| **Часть А** | **Finger food** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 2 вида FingerFood по 10 штук каждого вида****Размер «на два укуса»*** **1ый вид (ово-лакто):**
* **используется сыр Гауда;**

*(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочныепродукты)** + **2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:**
* **обязательный компонент печень говяжья.**
 |
| **Подача** | * **Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённойсхемой:**

**Подаются два идентичных блюда****Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола**
* **используйте ингредиенты из списка продуктов**
* **используйте продукты из «Чёрного ящика»**
 |
| **Обязательные ингредиенты** | * **печень говяжья**
* **сыр Гауда**
 |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Часть F** | **Горячаязакуска****Морепродукты** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов****- использовать тушку кальмара с/м неочищенная** * **1 соус на выбор участника**
* **Минимум 1 гарнир на выбор участника**

**Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** |
| **Подача** | * **Масса блюда максимум 140г**
* **3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см**
* **Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепойдегустации**
* **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**

**Подаются три идентичных блюда****Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!****При подаче запрещается использовать борта тарелки!** |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общего стола**
* **используйте ингредиенты из списка продуктов**
* **используйте – морепродукт (тушка кальмара с/м неочищенная)**
 |
| **Специальное борудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** |
| **Часть G** | **Горячее блюдо****Бифштекс рубленный** | **34** |
| **Описание** | * **Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины**
	+ **1 соус на выбор участника**
	+ **2гарнира:**
		- **овощной гарнир на выборучастника;**
		- **картофельный гратен.**

(*Можно использовать рецептуру по книге Паули*, *рецептура будет предоставлена на форуме*).**Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** |
| **Подача** | * **общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм**
* **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см**
* **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации**
* **Температура тарелки от 50 °С до 65°С( температура измеряется по краю тарелки)**

**Подаются три идентичных блюда****Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** |
| **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты с общего стола**
* **используйте ингредиенты из списка продуктов**
 |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** |

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.*Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR(например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\саша\Downloads\DSC_01111 (1).JPG | C:\Users\саша\Downloads\DSC_0114.JPG |

## 3. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** |
| **Судейская оценка** | **Измеримая** | **Общая** |
| А1 | **Работа модуля 1** | 12.60 | 10.90 | 23.50 |
| А2 | **Часть А**Finger food | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| F1 | **Часть F**Горячая закуска Морепродукты | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| G1 | **Часть G**Горячее блюдоБифштекс рубленный | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| **Итого =** |  |  | 35,41 |

# ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

**Измеримые аспекты оценивания работы участника:**

* Адаптациявпроцесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний напрактике;
* Спецодежда соответствует требованиям;
* Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
* Использование оборудования и инвентаря по назначению;
* Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
* Контроль отходов(брак);
* Расточительность;
* Заказ сырья соответствует планированию меню;
* Заказ сырья сдан вовремя;
* Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
* Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

# Судейская оценка работы участника:

* Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важныезадачи;
* Персональнаягигиена;
* Рабочееместо;
* Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
* Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
* Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
* Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложненияблюда;
* Техника безопасности на рабочем месте.

# Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

* Время подачи – корректное времяподачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и неоценивается);

* Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
* Компоненты блюда отражены меню;
* Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
* Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
* Правильность подачи (соответствиезаданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатковпальцев).

# Судейская оценка результата работы участника:

* Качествоблюда;
* Внешнийвид блюда;
* Стиль икреативность блюда;
* Текстура всех компонентов блюда;
* Вкус всех компонентов блюда;
* Общаягармоничность блюда.