



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

**II Молодежный Чемпионат Республики Бурятия по кулинарии и сервису
(в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ-2015»)**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Техническое описание компетенции «Поварское дело» составлено в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом и Правилами конкурса, и включает следующие минимальные требования к профессиональной компетенции «Поварское дело» для II Молодежного Чемпионата Республики Бурятия по кулинарии и сервису (в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ -2015»);

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ
2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ
3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
4. УПРАВЛЕНИЕ МАСТЕРСТВОМ И КОММУНИКАЦИЯ
5. ОЦЕНКА
6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ
8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ МАСТЕРСТВА ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

Задорожная Ольга Георгиевна, заместитель директора ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса»

Улукшонова Оксана Назаровна, преподаватель профессионального цикла ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса»

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание компетенции

1.1.1 Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание компетенции

Повар готовит разнообразные блюда в соответствии с технологиями приготовления и соблюдением санитарных норм и правил и соблюдением техники безопасности.

Приготовление аппетитных и питательных блюд требует от повара высокого уровня знаний и практического мастерства.

Повара работают на предприятиях сферы услуг питания различного типа. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

- Разрабатывать новые рецепты согласно критериям модуля и набором ингредиентов;
- Производить обработку сырья и других продуктов;
- Готовить полуфабрикаты для основных блюд;
- Соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;
- Готовить блюда из овощей и грибов;
- Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Готовить блюда супы и соусы;
- Готовить блюда из рыбы;
- Готовить блюда из мяса и домашней птицы;
- Готовить холодных блюда и закуски;
- Готовить сладкие блюда и напитки;
- Определять выход порций;
- Соблюдать требования санитарных норм и правил;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Работать на технологическом оборудовании и использовать производственный инвентарь;
- Соблюдать требования техники безопасности;

Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню.

Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт (мастер производственного обучения/преподаватель профессионального цикла/наставник/представитель работодателя) и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Положением о проведении II Молодежного Чемпионата Республики Бурятия по кулинарии и сервису (в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ -2015»;
- Инфраструктурным листом по профессиональной компетенции «Поварское дело»;
- Конкурсными заданиями;
- Правилами охраны труда.

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

Профессиональные навыки будут проверяться при помощи приведенных ниже модулей.

Общие требования:

- Правильно организовать рабочее место повара для приготовления конкурсных заданий;
- Собрать необходимые объемы продуктов;
- Правильная подготовка инструментов и производственного инвентаря;
- Полное соблюдение персональной гигиены и гигиены рабочего места;
- Точное сочетание ингредиентов для получения желаемого результата;
- Полное понимание технологических приемов работы с сырьем и принципов применения и сочетания цветов, сочетания вкусов и внешнего вида;
- Аккуратно и экономично обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов;
- Строгое соблюдение времени, отведенного для конкурсного задания;
- Гибко реагировать на нештатные ситуации.

Модуль 1 «Вегетарианская закуска (ово-лакто)»

Умения:

- Готовить яйца до различной степени готовности;
- Готовить блюда из овощей и фруктов;
- Использовать молоко и готовые к употреблению молочные продукты;
- Смешивать приготовленную массу с другими ингредиентами;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и блюда;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

Модуль 2 «Блюдо из рыбы»

Умения:

- Готовить блюдо из рыбы;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и блюда;
- Готовить гарниры из овощей;
- Готовить гарниры из круп;
- Готовить соусы;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

Модуль 3 «Десерт из шоколада»

Умения:

- Готовить десерты;
- Готовить соусы;
- Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и блюда;
- Определять степень готовности блюда;
- Сервировать и оформлять блюда для подачи;
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче.

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:

- Приготовление блюд, указанных в конкурсном задании, включая:
- Вегетарианская закуска (ово-лакто);
- Блюда из рыбы, гарнир из овощей и круп, соус;
- Десерт из шоколада.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой серию модулей, оцениваемых Экспертами.

На выполнение заданий отводится 2 дня. В первый день выполняется 2 модуль, во второй день – 1 и 3 модуль.

3.2. Требования к проекту Конкурсного задания

За два дня участник конкурса должен приготовить:

Модуль 1

Модуль 2

Модуль 3

Каждый день, вместе с критериями, включенными в «Черный ящик» Участник будет получать неизвестные элементы.

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

Дополнительные ингредиенты, не включенные в список ингредиентов, можно запросить у Организаторов конкурса за 15 дней до начала конкурса.

После этого срока дополнительные ингредиенты предоставляться не будут.

Полный список ингредиентов выдается всем Экспертам и Участникам конкурса за 20 дней до начала конкурса.

Модули конкурсного задания будут представлены на демонстрационном столе, который предоставляется Организатором конкурса.

Элементы оформления блюд, не включенные в список ингредиентов – запрещены.

3.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание составлено по образцам, представленным «WorldSkills Russia» (<http://www.worldskills.ru>).

3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания / модули

Конкурсные задания / модули разрабатывают Национальные эксперты по данной компетенции.

3.3.2. Когда разрабатывается конкурсное задание / модули

Задания должны быть готовы за 1 месяц до начала конкурса.

3.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание

Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки, определяемой в Разделе 5.

3.4.1. Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания.

3.4.2. Схемы выставления оценок необходимо Экспертам предоставить до начала конкурса.

3.5. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсных заданий, вошедшие в окончательный список, оцениваются на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости их всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов.

3.6. Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:
Голосованием экспертов во время регионального конкурса.

3.7. Изменение конкурсного задания во время конкурса

В конкурсное задание вносится 33% изменений. Изменения вносятся в ингредиенты входящие в «Черный ящик».

3.8. Свойства материала или инструкции производителя

Не применимо.

4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1 . Информация для участников конкурса

- Сайт Чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ 2015»: <http://brit03.ru/WorldSkills/>;
- Сайт WorldSkills <http://worldskillsrussia.org/>
- Сайт ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса» <http://bktis.ru/>

4.3. Конкурсные задания

Обнародованные конкурсные задания можно получить для зарегистрированных участников чемпионата у Организаторов конкурса.

4.4. Текущее руководство

Группа управления компетенцией состоит из: Главного эксперта, Помощника Главного эксперта, который осуществляет контроль за работоспособностью оборудования и наличием необходимых для выполнения задания материалов, технической секретарей и представителей Оргкомитета. Текущее руководство компетенцией производится Главным экспертом по данной компетенции. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала чемпионата.

4.5. Эксперт Конкурса

4.5.1. Эксперт Конкурса должен:

- иметь официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в компетенции «Поварское дело»;
- опыт педагогической работы не менее 3-х лет и высшее профильное образование;

- иметь опыт в участии, организации или судействе конкурсов профессионального мастерства, например, в рамках Республиканского, Городского конкурса профессионального мастерства на звание Лучший по профессии;
- знать и соблюдать Правила чемпионатов WSR.

4.5.2. Эксперт должен обладать высокими моральными качествами: честность, объективность, справедливость и готовность к сотрудничеству с другими Экспертами.

4.5.3. Обязанности Эксперта перед проведением конкурса:

- ознакомиться с официальной нормативной и регламентирующей документацией;
- выполнить все необходимые предконкурсные требования в соответствии с настоящим Положением, Техническим описанием компетенции и другими официальными регламентирующими и нормативными документами чемпионата.

4.5.4. Обязанности Эксперта в рамках проведения конкурса по компетенции «Поварское дело»:

- неукоснительно соблюдать Правила чемпионатов WSR;
- объективно и справедливо, следуя инструкциям Главного Эксперта проводить экспертизу конкурсных заданий;
- проводить контроль знания норм ОТ и ТБ Участниками;
- обеспечивать строгое соблюдение настоящих правил в ходе проведения конкурса.

4.5.5. Каждый день конкурса перед началом выполнения участниками конкурсных заданий, команда Экспертов должна проверять техническое и качественное состояние инструментов Участников. В случае нахождения инструмента, которое, по мнению Экспертов, может дать преимущество определенному Участнику, данный инструмент должен быть исключен из использования Участником. В случае использования Участниками неразрешенного оборудования, Эксперт должен немедленно уведомить Главного Эксперта. Участник должен дать Экспертам объяснения по факту использования не разрешенного инструмента/оборудования.

4.5.6. Решения Экспертов, требующие коллегиальности, принимаются методом голосования простым большинством голосов. Кворум достигается, при участии в голосовании минимум 2/3 Экспертов, зарегистрированных по одной конкретной компетенции. Если Эксперт отсутствовал во время голосования, он имеет право быть информированными о принятом решении, но вопрос, по которому было принято решение, повторно на голосование не выносится.

4.5.7. В случае нарушения Экспертом этических норм при создании равных возможностей для всех Участников или иных действий, препятствующих успешному ходу Конкурса, данный Эксперт отстраняется от работы.

4.6. Главный Эксперт

4.6.1. Главный Эксперт – руководитель соревнований по компетенции «Поварское дело», который организует контроль за выполнением конкурсного задания.

4.6.2. В дополнении к компетенциям и опыту, личным качествам и этическим критериям, обязательных для Экспертов, Главный Эксперт должен:

- быть личностью с высокими моральными качествами;
- быть высоко профессиональным и опытным в своей Компетенции;
- иметь хорошие навыки управления и лидерские качества;
- иметь хорошие навыки межличностного общения;
- иметь хорошие навыки общения – письменные и разговорные;
- уметь пользоваться компьютером и общаться через Интернет.

4.6.3. Процедура утверждения Главного Эксперта:

4.6.3.1. Кандидатура утверждается РКЦ «WSR» в РБ из числа представителей профессионального сообщества.

4.6.4. Главный Эксперт управляет работой Экспертов в обеспечении соблюдения всех соответствующих правил, процедур и критериев оценки.

4.6.5. Обязанности Главного Эксперта:

4.6.5.1. Перед проведением конкурса Главный эксперт:

- является модератором профессиональной коммуникации между Участниками и Экспертами;
- контролирует выполнения конкурсных заданий в соответствии с Техническими описаниями компетенции «Поварское дело»;

4.6.5.2. На Республиканском чемпионате Главный Эксперт должен:

- организовать слаженную совместную работу Экспертов;
- ознакомить Экспертов с необходимой нормативной и регламентирующей документацией и сценарным планом республиканского чемпионата;
- ознакомить Экспертов с критериями для оценки выполнения конкурсных заданий;
- совместно с другими Экспертами осуществлять контроль за передачей конкурсных заданий Участникам;
- контролировать правильность заполнения форм с оценками;
- контролировать выполнение правил конкурса Участниками и Экспертами.

4.6.5.3. После Конкурса Главный Эксперт должен:

- контролировать выполнение всех задач, возложенных на Экспертов;
- проконтролировать передачу необходимой оперативной информации Оргкомитету, включая итоги экспертизы конкурсных работ.

4.6.6. Главный эксперт распределяет Экспертов на группы для выставления оценок участникам конкурса.

В ходе конкурса каждый Эксперт занимается судейством на всех участках, судейством на площадке, а также судейством методом «слепой дегустации».

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», находятся в помещении для «слепой дегустации» на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Главного эксперта. Когда Эксперты находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться на производственных участках, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа.

Эксперты, занимающиеся «слепой дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за тридцать минут до подачи блюд.

5. ОЦЕНКА

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания / модулей Экспертами. Здесь также указаны характеристики оценок, процедуры и требования к выставлению оценок.

Проводить оценку конкурсных работ должны Эксперты в количестве не менее 3 (трех).

У каждого Эксперта должен быть Лист оценки конкурсных работ по компетенции «Поварское дело»

Лист оценки конкурсных работ по компетенции «Поварское дело» в табличной форме содержит: критерии оценки компетенции «Поварское дело» по каждому Участнику, вес в баллах по каждому критерию, поля для подсчета итоговых результатов.

В процессе оценки конкурсных работ Эксперты по каждому Участнику заполняют поля критериев, выставяя вес в баллах от 0,12 до 50.

По завершении процесса оценивания конкурсных работ, технический секретарь собирает ведомости оценок и проводит подсчет итогового результата по каждому участнику.

Оценивание не должно проводиться в присутствии Участников.

Все ведомости оценок, включая сводную форму, хранятся в папке по компетенции «Поварское дело» в Оргкомитете конкурса.

Эксперты должны подписать итоговую форму подсчета оценок.

5.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставяемых баллов (субъективные и объективные).

Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 85,24.

5.2. Субъективные оценки

Оценки выставяются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Плохо	3
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

5.3. Объективные оценки

Оценки выставяются по шкале от 0,12 до 0,75.

5.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляють собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставяется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

- Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота
- Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)
- Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами
- Персональная гигиена – плохие привычки
- Гигиена рабочего места – Чистый пол
- Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок
- Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
- Расточительность
- Гигиена рабочего места – Брак
- Кулинарные навыки – Приготовление и оформление
- Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии
- Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления,

- эффективность
- Время подачи – корректное время подачи ± 5 минут от заранее определённого
- Температура подачи
- Правильность подачи (соответствие заданию)
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)
- Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)
- Вкус – общая гармония вкуса и аромата
- Консистенция каждого компонента блюда
- Вкус каждого компонента в отдельности

Вычеты

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

5.4. Регламент оценки мастерства

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,1 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным и снимается с конкурса.

6. 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.

7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

7.1. Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор конкурса.

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количества, запрошенные Экспертами для следующего конкурса. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

В ходе каждого конкурса, Эксперты рассматривают и уточняют Инфраструктурный лист для подготовки к следующему конкурсу.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники и/или Эксперты должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

7.2. Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе

Инструментальный ящик: инвентарь, необходимое оборудование, разделочные доски, ножи; перчатки.

7.3. Одежда для участника:

- Поварская куртка
- Брюки
- Фартук
- Посудное полотенце

- Шейный платок (не обязательно)
- Поварской колпак
- Обувь- закрытые туфли/сандалии.

Одежда для Эксперта:

- Профессиональная поварская куртка (китель)
- Брюки

7.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

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

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

8.1. Максимальное вовлечение посетителей и журналистов

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов в процесс.

Предложение попробовать себя в профессии;

Демонстрационные экраны;

Описания конкурсных заданий;

Информация об участниках («профили» участников);

Карьерные перспективы;

Ежедневное освещение хода конкурса.