Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 26»

(с углубленным изучением отдельных предметов)

городского округа «город Якутск»

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**муниципального чемпионата**

**«Молодые профессионалы» («WorldSkillsRussia) в категории «Юниоры»**

**по компетенции «Кухня народов Севера и Арктики»**

**1.Основные положения**

1.1.Согласно Положению Управления образования Окружной администрации г. Якутска «О проведении муниципального чемпионата «Молодые профессионалы» «WorldSkillsRussia») в категории «Юниоры – 2022» МОБУ СОШ №26 (с углубленным изучением отдельных предметов) организует конкурс учащихся школ г. Якутска по компетенции «Кухня народов Севера и Арктики».

1.2.**Цель:** Ранняя профориентация и основ профессиональной подготовки школьников.

1.3. **Задачи:**:

- выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;

- развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с техническими устройствами;

- совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу.

1.4. **Сроки проведения и условия**:

**Дата проведения:** 11 ноября 2022г.

**Время проведения**: 1 смена в 10-00 часов, 2 смена в 12-00 часов

Встреча экспертов и участников «Юниоров» на площадке соревнований.

Знакомство участников.

Регистрация участников и экспертов.

Жеребъевка.

Инструктаж по ТБ и ОТ (Конкурсанты, Эксперты, волонтеры)

Знакомство с программой чемпионатной части соревнования.

Подписание протоколов.

Знакомство с конкурсными местами.

Знакомство с оборудованием. Тестирование оборудования.

**Место проведения**: ГАПОУ РС (Я) "Якутский технологический техникум сервиса",
677007, Республика Саха (Якутия), Якутск, Матросова 19.

* 1. К данному чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 14-16 лет.
	2. В конкурсе принимает участие один участник от школы (всего 6 мест).

**Организационный взнос:** 300 рублей

**Конкурсное задание** **Отборочного чемпионата «Молодые профессионалы» на Региональный чемпионат 2022 - 2023 года**

**Компетенция 34**

**«Кухня народов севера и Арктики»**

**Возрастная категория 14-16 лет (Юниоры)**

Утверждаю:

Главный эксперт компетенции Винокурова С.Л.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**«Приготовление блюд в соответствии с заданиями**

**модуля 1 (А,В)»**

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение

2. Формы участия вконкурсе

3. Задание для конкурса

4. Модули задания и необходимое время

5. Критерии оценки

6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 1,5 ч.

Разработано экспертным сообществом компетенции WSR ГАПОУ РС(Я) ЯТТС им. Ю.А. Готовцева

Страна: Россия

**ВВЕДЕНИЕ**

* 1. Название и описание профессиональнойкомпетенции

Название профессиональной компетенции: **«Кухня народов севера и Арктики»**

* + 1. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет процессами на производстве.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар должен владеть следующими навыками:

первичной обработки сырья, подготовки, работы со специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям;

* создания и испытания новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
* работы с технологическим оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
* обработки и подготовки различных видов и частей мяса, определение размера порций, сервировка блюд с использованием соусов, подливок игарниров;
* подачи на стол в соответствии с особенностями национального блюда и правилами; понимание технологии и умение приготовить кондитерские изделия

* и выпечку согласно полученным критериям и рецептурам;

* понимания принципов сбалансированного планирования меню, расчёт себестоимости продуктов, оценка качества сырья и полуфабрикатов, способность рассчитать необходимое количество продуктов для получения со склада и у поставщиков для поддержаниязапасов;
* составления меню и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
* способности к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

В настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу на кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки блюд.

* 1. Область применения
		1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.
	2. Сопроводительная документация
		1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:
	+ «Молодые профессионалы», Техническое описание «Поварскоедело»;
	+ Правила проведения чемпионата;
	+ Списокпродуктов;
* Инфраструктурныйлист;
	+ принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.
1. **ФОРМЫ УЧАСТИЯ ВКОНКУРСЕ**

Индивидуальный конкурс.

1. **ЗАДАНИЕ ДЛЯКОНКУРСА**

Конкурсное задание имеет один модуль (А,В).

Конкурс длится 1,5 часа в течение 1 дня. Участники организовывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса приносят одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой в день конкурса. Заявку на ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо отправить не позднее, чем за две недели до начала конкурса организаторам. Кому направлять заявку на продукты будет написано в группе экспертов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются.

Во время чемпионата разрешается использовать только те ингредиенты, которые согласованы с организатором конкурса.

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

Конкурсное задание должно выполняться по модулю. Каждый модуль оценивается отдельно. Включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕВРЕМЯ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (A, В) – 1,5 часа, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа ) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 4 часа.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЧастьА** | **Горячая закуска «Саламат»** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей закуски «Саламат»****Оформление– на выбор участника** |
| **Подача** | * **Масса горячей закуски - максимум 130г**
* **3 порции горячей закуски подаются на отдельной посуде - кытыйа диаметром 10-15 см**
* **Температура подачи от 35°С до 65°С**

**Подаются три идентичных блюда****Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*** Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна кытыйа подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две кытыйа подаются в дегустацию |
| **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 В** | **Оладьи** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции мучного изделия оладьи якутские*** **Мучное изделие –оладьи якутские**
* **Минимум 1 гарнир**
* **1 соус**

**Дополнительное оформление мучного изделия на выборучастника** |
| **Подача** | * **Масса блюда максимум 120г**
* **3 порции мучного изделия подаются на тарелках** - **круглая белая плоская тарелка диаметром 32см**
* **Соус должен быть сервирован на каждой тарелке**
* **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации**
* **Температура подачи от 1 °С до 35°С**

**Подаются три идентичных блюда.****Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*** 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 и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию |
| **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 спецодежде участников и экспертов Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее ¾). На кителе должны 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 спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

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

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются);

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



РАСПИСАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Деньконкурса** | **Общениеучастников** | **Брифинг Участников Проверка****наличия продуктов** | **Подготовкарабочегоместа** | **Модуль** | **Времяподачи** | **Уборкарабочегоместа** | **Общениеучастников** | **Всегочасов** |
| **День 1****Первая смена** **10:00****11:30** | 09:0009:15 | 09:1509:45 | 09:45**10:00** | **Часть А**Горячаязакуска саламат | 11:00 | **11:30****11:45** | **11:45****12:00** | **1,5****часа** |
| **Часть В**Мучное изделие – оладьи якутские | 11:30 |
|  **День 1****Вторая смена** **12:00****13:30** | 11:0011:15 | 11:1511:45 | 11:45**12:00** | **Часть А**Горячая закускасаламат | 13:00 | **13:30****13:45** | **13:45****14:00** |  **1,5 часа** |
| **Часть В**Мучное изделие – оладьи якутские | 13:30 |

1. **КРИТЕРИИОЦЕНКИ**

В данном разделе определены примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейская и измеримая оценка). Система оценивания представлена в таблице 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 70.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** |
| **Судейскаяоценка** | **Измеримая** | **Общая** |
|  | **Работамодуля 1** |  |  |  |
| А | **Часть А**Горячаязакуска саламат |  |  |  |
| В | **Часть В**Мучное изделие-оладьи якутские |  |  |  |
| **Итого=** |  |  |  |

1. **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.

**Номер участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Меню**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** |
| **День 1** |
| **Часть А** Горячая закуска - саламат |  |
| **Часть В** Мучное изделие- оладьи якутские |  |