|  |  |
| --- | --- |
|   | Министерство образования и науки Республики Бурятия |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» |
| Учебно-программная документация |
| 2.4. Методическая деятельность  |
| СК-УПД-МД-2.4.-20 | Положение о профессиональном конкурсе Worldskills Russia |

 Рассмотрено УТВЕРЖДАЮ

ЦК преподавателей спец.дисциплин

и мастеров п/о по ПП КРС зав.методкабинетом

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Симонова

 Протокол заседания ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Белых Л.В.

 от\_\_\_\_\_\_\_2020г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер»**

**2019-2020 учебного года**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке проведения конкурса**

**профессионального мастерства WorldSkills Russia**

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса **профессионального мастерства WorldSkills Russia** по компетенции 34 «Поварское дело» (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, задания для участников, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится среди учащихся групп по профессии Повар, кондитер

 ПК 17и ПК 18, как индивидуальные соревнования среди поваров с дегустацией;

 1.4. Срок проведения Конкурса: 03 марта 2020 года.

 1.5. Место проведения: г. Гусиноозерск ГЭТ 2 корпус, лаборатория поваров с

 9.30 до 14.00

**II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

**Цели Конкурса:**

2.1. выявление лучших участников – конкурсантов по направлениям компетенций.

2.2.содействие развитию индустрии питания, выявлению прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укреплению престижа профессий.

 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;

2.5. популяризация мероприятий регионального отборочного конкурса профессионального мастерства **WorldSkills Russia**

**Задачи Конкурса:**

- популяризация рабочих специальностей, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии и специальности, повышение их престижа в обществе.

- повышение качества обслуживания населения, мастерства и обмен опытом среди работников общественного питания.

**III. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ И РАБОТАМ КОНКУРСА**

3.1. В конкурсе могут принимать участие лица, имеющие (получающие) специальную профессиональную подготовку в возрасте от 16 до 22 лет.

3.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки или юбка, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

- бейдж с указанием ФИО.

3.3. Знакомство участников конкурса с заданием и условиями его выполнения, рабочим местом происходит за 1 час до начала соревнований.

3.4. Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер, мини взбивальная машина и др.), которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

3.5. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

-выполнение заданий с учетом установленных требований;

-обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;

-обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (приложение 1).

3.6. Регламент выступления: 10 минут – подготовка рабочего места; 3 часа – приготовление блюд и изделий (для поваров); 10 минут – уборка рабочего места.

3.7. Организаторы конкурса предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием.

3.8.Участники выступают согласно расписанию. Участнику необходимо не менее чем за 30 минут до своего назначенного времени зарегистрироваться у организаторов для проведения жеребьевки. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения организаторов.

**IV. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

4.1 Рабочие места, холодильно-технологическое оборудование и прочие атрибуты для конкурса обеспечивают организаторы. Для работы в зоне соревнований среди поваров оборудуются рабочие зоны, каждая из которых укомплектована производственными столами, необходимым оборудованием и урнами для мусора. В общем помещении дополнительно предусмотрено технологическое оборудование, в состав которого входят: электрическая плита, низкотемпературный шкаф, холодильный шкаф, производственная двухсекционная ванна, стеллаж стационарный, миксер настольный, весы электронные, микроволновая печь.

4.2. Участники Конкурса должны предусматривать:

**Среди поваров**:

-знание рыночных цен базовых ингредиентов;

- знание соотношения качества ингредиента со сложностью меню;

-знание региональных блюд;

-знание кулинарных традиций мира;

-составление тематического меню;

-подборка подходящего оборудования для приготовления;

-технологии сохранения питательных свойств продуктов;

- расчет времени приготовления блюда;

- применение методов приготовления различных продуктов;

- совмещение методов приготовления ингредиентов блюд;

-расчет изменений веса продуктов в процессе приготовления;

- применение различных техник нарезки;

- расчет порций;

-приготовление холодных закусок и салатов;

- -приготовление и подборка общих гарниров;

-профессиональное использование трав и специй;

-сочетание продуктов, методов приготовления и раскладки по порциям;

-ценообразование меню.

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

4.4. На торжественной церемонии награждения участник должен присутствовать в профессиональной одежде.

**V. СОСТАВ ЖЮРИ**

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Судейская бригада состоит из: председателя жюри, старшего эксперта и экспертов. Судейская бригада назначается по каждой компетенции.

Члены жюри:

1. Белых Л.В. - зав.методическим кабинетом
2. Аверина С.В. - зав. МЦПК
3. Зарубин В.К. - Эксперт WorldSkills Russia
4. Жарова Ю.Л.- Эксперт WorldSkills Russia
5. Репина Т.Н. - Эксперт нормаконтроля
6. Симонова М.А. – председатель ЦК преподавателей спец.дисциплин и мастеров п/о по ПП КРС

**VI. ЗАДАНИЯ КОНКУРСА.**

6.1. **Задание для поваров  с дегустацией**

***Индивидуальные практические соревнования для обучающихся групп ПК17 и ПК18 с дегустацией.***

Из предложенного набора продуктов (приложение 4) конкурсант составляет комплексное меню на 2 персоны из 3 блюд в соответствии с заявленным бюджетом, учитывая следующие параметры:

- меню обеда должно включать следующие блюда: 1 блюдо: горячая закуска выходом не менее 110 г, 2 блюдо: холодная закуска, выходом не менее150 г, 3 блюдо - основное горячее (из овощей в соответствии с утвержденным заданием) выходом не менее 210 г;

- рациональное использование сырья;

- совместимость продуктов, вкус (вкусовые сочетания);

- ингредиенты и украшения должны гармонировать между собой;

- композиция, подача (оригинальность оформления блюда).

Блюда готовятся по две порции каждого вида в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая оценивается членами жюри (дегустация).

Блюда готовятся из продуктов организатора конкурса. Не допускается использование дополнительных ингредиентов кроме оговоренных в списке продуктов и с общего стола, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд

**VII**. **КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА**.

**7.1. Критерии судейства для поваров:** задание оценивается по 100-бальной системе (приложение)

**8. ОРГАНИЗАЦИЯ НАГРАЖДЕНИЯ УЧАСТНИКОВ И**

**ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА**

8.1. Победитель определяется по максимальному количеству набранных баллов. Присуждаются 3 призовых места.

**I место: диплом первой степени 500 рублей**

**II место: диплом второй степени 300 рублей**

**III место: диплом третей степени 200 рублей**

8.2.Все участники Конкурса награждаются дипломами участника.

8.3.Предусмотрены поощрения в следующих номинациях:

* + за оригинальное оформление блюда (грамота)
	+ за лучшее сочетание ингредиентов (грамота)

 Награждения производятся в денежной форме в качестве поощрения

 со стипендиального фонда

Приложение 1.

**ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА**

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов регионального конкурса.

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

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. На подачу блюда одевается чистый фартук.
2. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. Неиспользованные продукты убираются в холодильник, предварительно упакованные в контейнеры или пищевую пленку.
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 соответствие 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 холодных блюд, закусок, десертов и сервировке блюда работать в **одноразовых перчатках не обязательно** (если только не имеете дорогой маникюр)
8. Мусор необходимо сортировать - пищевые отходы в одну емкость, непищевые в другую. Выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов 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.