



world skills

Deafskills Astana

Поварское дело

Положение о конкурсе

Астана 2024г

«СОГЛАСОВАНО»

Главный эксперт

 А. Красовская

« _____ » 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования г. Астана

 И. Сенгазыев

« _____ » 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» для студентов колледжей технического и профессионального образования в возрасте от 16 до 22 лет города Астана

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Поварское дело» проводится Управлением образования г. Астана

1.2. Организаторами городского чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» по специальности «Организация питания» Управление образования г. Астана

1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджем.

1.4. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Поварское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.

1.5. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Поварское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания» и молодых специалистов предприятия.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат DeafSkills Astana «Поварское дело» пропаганда движения DeafSkills в Казахстане, проведение демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства.

2.2. Задачи чемпионата: определение уровня профессионального мастерства студентов, популяризация рабочей профессии.

2.3. Определение кандидата для участия на городском чемпионате DeafSkills

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

3.1. Городской чемпионат DeafSkills Astana «Поварское дело» проводится **17 мая 2024 г. в 9.00.ч.** по адресу: г. Астана, ул. Ч. Айтматова 41/Б, Центр компетенций «Кулинарная студия».

Контактная информация: 501652, 87023489699, 77015259572.

3.2. Заявки (Приложение №1) принимает Технический колледж до 10 марта 2024 года по адресу Улица Бердибек Сокпакабаев, 19 Сарыарка район, e-mail: wsk2021nursultan@mail.ru

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

4.1. В городском чемпионате DeafSkills Astana «Поварское дело» принимают участие студенты колледжа и молодые специалисты предприятия. (Приложение № 1).

4.2. Участник чемпионата должен присутствовать в профессиональной одежде и с бейджем:

- поварская куртка;
- брюки;
- белый фартук;
- посудное полотенце;
- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак;
- рабочие туфли с закрытым передом.

4.3. Дополнительный необходимый инвентарь можно привести с собой по согласованию с экспертом.

4.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке: участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки, не разрешается заранее делать заготовки. Для презентации не разрешено использовать собственные тарелки.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ЧЕМПИОНАТА

5.1. Жеребьевку проводит Председатель ЭС (Главный эксперт DeafSkills) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по поварскому делу выполняется в формате городского времени в 2 этапа (модуль 1, модуль 2). На выполнение каждого модуля отводится от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.

Два модуля рассчитаны на 2 дня работы (приложение № 2).

5.3. Вскрытие «Черного ящика» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки. За 1 час участник должен ознакомиться с продуктами и составить меню. Участник может заранее составить примерное меню и готовиться по нему. Но секретные ингредиенты «Черного ящика» должны быть включены в приготовленное им блюдо. Участник не имеет право подавать блюда раньше времени. Время подачи и интервалы времени (остаток времени) участнику будут оповещать Эксперты. В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус одна минута). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус одну минуту предоставляются дополнительные штрафные пять минут

с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Примечание

Участник заранее составляет меню и готовится по нему. Отрабатывает полностью все модули. Состав «Черного ящика» включает в себя только 1-н секретный ингредиент для каждого модуля. Остальные продукты известны.

В первый день чемпионата вносится 30 % изменений в конкурсное задание экспертами чемпионата.

5.4. Предоставить инфраструктурный лист согласно заявки за 45 дней до чемпионата (Приложение № 3).

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого:		72	28	100

6.2. Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

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

Основные требования: Соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям; сбалансированность и гармоничность вкусов и ароматов; художественный вкус и творческий подход к оформлению и презентации готового блюда. ОБЗОР МОДУЛЯ (100 %). Информация о баллах по модулям 1-4 (приложение № 4).

Модуль один 55 % от общих баллов (закрытая дегустация отсутствует)
 Модуль два 45 % от общих баллов

6.2. Вычеты

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

6.3. Критерии оценки мастерства

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

Раздел	Критерий	Баллы	Общая
A	Гигиена; - внешний вид и личная гигиена - чистота рабочего места - работа с отходами	10 5 5	20
B	Технология приготовления и расчет времени: - подготовка рабочего места; - подготовка сырьевого набора; - профессиональные навыки холодной и тепловой обработки продуктов; - соблюдение правил технологии приготовления; - точность следования рецепту; - использование обязательных ингредиентов; - правильность расчета времени на приготовление блюда. - организаторские способности.	5 5 10 10 10 10 5 5	60
C	Презентация - соответствие объему порции - эстетика внешнего вида - использование современных методов и технологий - творческий подход - четкость презентации	2 2 2 2 2	10
D	Органолептические показатели: - вкус, - гармония цвета, - гармония и баланс ароматов, - текстура, - опрятность	2 2 2 2 2	10

VII. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. За день до начала чемпионата участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, ознакомиться с оборудованием.

7.2. Проведение инструктажа по технике безопасности для всех участников чемпионата. Контроль за проведение техническими экспертами инструктажа по технике безопасности, подтвержденного ведомостями (Приложение № 5).

7.3. Отраслевые требования техники безопасности включают в себя: наличие аптечки первой помощи.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

8.1. Общее руководство чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» осуществляет Организационный комитет, состав которого формируется из числа представителей преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения колледжа, социальных партнеров, участвующих в проведении чемпионата.

8.2. Орг. Комитет чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» Управление образования г. Астана.

8.3. В функции Орг. Комитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело»;

- формирование и утверждение экспертной группы;

- разработка и утверждение положения чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело»;

- проверка полномочий участников чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело»;

- анализ итогов чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата DeafSkills формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (главный эксперт DeafSkills) и экспертов (Приложении № 6). Эксперты формируются, согласно Правил чемпионата WSK, из числа компетентных (подтверждающим документом) по компетенции, социальных партнеров. До начала чемпионата проводится совещание, на котором распределяются обязанности между экспертами и согласовывается регламент работы.

8.5. В функции экспертного совета (ЭС) входит:

- проверка выполнения конкурсных заданий участниками Чемпионата DSK;

- оценка результатов проверки

- определение победителей чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело»;

8.6. Все решения экспертного совета (ЭС) протоколируются (Приложение № 7) и подписываются членами организационного комитета.

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА DEAFSKILLS ASTANA «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

9.1. Итоги чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата DSK в составе председателя ЭС (главный эксперт DeafSkills) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

9.3. В чемпионате DeafSkills Astana «Поварское дело» места определяются по сумме баллов.

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

9.5. Для награждения победителей чемпионата DeafSkills Astana «Поварское дело» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место – золотой призёр;
- второе место – серебряный призёр;
- третье место – бронзовый призёр

Приложение № 1

**Чемпионат DeafSkills (город Астана)
Список участников («Поварское дело»)**

№ п/п	Ф.И.О.	Организация, участник	Руководитель

Приложение № 2

Модули 1,2

(100%) = Модуль 1 (55%). Модуль 2 (45 %)

Модуль 1	«Суп пюре из овощей»	Повар
Описание	Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» (черный ящик)	
Подача	<p>Масса блюда минимум 200г. Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см).</p> <p>Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	<p>Ингредиенты доступны из выбранных ингредиентов, характерны для участника, с общего стола.</p> <p>Используется ингредиент из черного ящика (овощи)</p> <p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо на 2 порции</p> <p>Используйте ингредиенты из списка продуктов в соответствии с технологической картой</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.</p>	

Распределение времени на выполнение модуля 1.

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	10 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	100 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		120 мин=2 часа

Модуль 2	Горячее блюдо из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	Повар
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	
Подача	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» Масса блюда минимум 220г. Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. 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. Вторая тарелка подается в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника Гарнир из крупы (полента или пшено) Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини) Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Используйте продукты из представленного списка Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке</p>	

Распределение времени на выполнение модуля 2.

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов в соответствии с технологической картой	15 мин
2	Приготовление и оформление блюда	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин=2.5 часа

Приложение № 3

Инфраструктурный лист, в Excel согласно технологических карт на все модули

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Расход на 2 порции, гр
Рыба			
	Филе лосося	г.	450
Молочные и яичные продукты			
	Сливочное масло	г.	150
	Молоко	мл.	200
	Яйца	шт.	4
	Сыр пармезан	кг	60
	Сливки 33%-35%	мл	400
Овощи, зелень			
	Морковь	г.	300
	Брокколи	г.	300
	Чеснок	г.	10
	Цукини зеленый	г.	150
	Шпинат (свежемороженный)	г.	50
	Зелень петрушки	г.	10
	Зелень укропа		10
	Микрозелень	г.	5
	Лимон	г.	50
	Лук репчатый	г.	100
	Лук порей	г.	50
	Картофель	г.	200
Бакалея			
	Соль	г.	10
	Масло растительное	г.	200
	Мука пшеничная	г.	150
Сухие продукты			
	Полента	г.	100
	Пшено	г.	100
Гастрономия			
	Бекон с/к	г.	100
Общий стол			
	Соевый соус	л.	1
	Паприка молотая	г.	20
	Куркума	г.	20
	Соль мелкая	кг.	1
	Специи для рыбы	г.	20
	Специи для овощей	г.	20

Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	10

Приложение № 4

Информация о баллах по модулям 1-4

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная (если это применимо)	Объективная	Общая
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого		72	28	100

Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

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

Приложение № 5

Протокол инструктажа по охране труда и технике безопасности на рабочем месте участников чемпионат DeafSkills (город Астана)

№ п/п	Ф.И.О. Участника /Эксперта	Подпись инструктируемого участника/Эксперта	Ф.И.О. Инструктирующего технического эксперта	Подпись инструктирующего

Приложение № 6

Список экспертов чемпионат DeafSkills (город Астана)

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы и должность	Электронный адрес и номер телефона

Приложение № 7

Протокол экспертной комиссии чемпионат DeafSkills (город Астана)
ПРОТОКОЛ

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата DSK (город Астана)
по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт DSK): _____
по компетенции _____

Эксперты:

- 1.
- 2.
- 3.

1. В соревнованиях приняли участие _____ человек

Председатель ЭС (Главный эксперт DSK): _____

По компетенции _____

Эксперты:

п/п	Ф.И.О. участника	Область/город	Количество баллов участника

По результатам подсчета баллов, выставленных членами экспертного совета,
призовые места присуждаются:

Место	Ф. И. О.	Организация участника	Область/город	Количество баллов

А также другие номинации:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Председатель ЭК

По компетенции _____

Эксперты: