

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО (учащиеся 7-8 классов)

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

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

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название компетенции

1.1.1 Название профессии: поварское дело

1.1.2. Описание компетенции

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет в целом процессами приготовления блюд.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Повар может работать в детском саду, кафе, столовой, ресторане. Повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

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

- подготовка, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептам и объявленным критериям;
- работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- определение размера порции, сервировки блюд с использованием соусов, заправок;
- подача на стол в соответствии с особенностями блюда;
- понимание технологии и умение приготовить следующее блюдо: оладьи со сладким соусом.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт TEXNO-ПРОФИ, наставник участника и участник (в доступной форме) 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:

- Положение межрайонного конкурса TEXNO-ПРОФИ среди учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений Нижегородской области с учетом стандартов JuniorSkills Russia (чемпионата «Молодые профессионалы») (далее - Конкурс);
- Конкурсные задания;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы;
- Инфраструктурный лист.

2. КВАЛИФИКАЦИЯ И ОБЪЕМ РАБОТ

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из практической работы: приготовление порции фаршированных блинчиков с творогом.

2.1. Требования к квалификации

В ходе выполнения конкурсного задания, представленного ниже, будут подвергаться оценке следующие навыки:

Знание ингредиентов и меню

Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы

Участники конкурса должны:

- отобрать обязательный компонент для приготовления блюда;
- выбрать продукты в зависимости от планируемого меню.

Питательные свойства

Участники конкурса должны:

- удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи;
- готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.

Контроль качества

Участники конкурса должны:

- определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата.

Особые требования

Участники конкурса должны:

- украсить приготовленное блюдо;
- сервировать приготовленное блюдо;
- презентовать блюдо.

Предварительная обработка и подготовка ингредиентов

Применение различных способов приготовления пищи

Участники конкурса должны:

- выбрать необходимое поварское оборудование;
- применять правильный способ приготовления блюда;
- иметь представление о времени приготовления блюд;
- соблюдать размеры блюда в соответствии с порционной тарелкой.

Обработка пищи

Участники конкурса должны уметь:

- готовить перед организаторами конкурса и экспертами;
- продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировкой.

Управление товарными запасами

Хранение товара

Участники конкурса должны:

- надлежащим образом хранить используемые продукты для приготовления блюда.

Соблюдение санитарных требований к рабочим процессам, применение санитарных требований к хранению пищевой продукции

Участники конкурса должны уметь:

- убедиться в соблюдении чистоты рабочего места;
- убедиться в правильности хранения пищевых продуктов.

Рабочее место

Соблюдение правовых норм

Участники конкурса должны:

- соблюдать правила техники безопасности.

Хранение товара

Участники конкурса должны:

- уметь использовать инструменты, подходящие для продукта.

Выбор, эксплуатация и уход за приспособлениями

Участники конкурса должны уметь:

использовать традиционные кухонные приспособления.

Организация рабочего места повара

Участники конкурса должны уметь:

- понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- собрать необходимые объемы продуктов;
- самостоятельно регулировать порядок рабочего места повара с учетом выполняемых функций;
- гибко реагировать на нестандартные ситуации.

Организация работы

Деловые процедуры

Участники конкурса должны уметь:

- планировать и осуществлять последовательности действий;
- самостоятельно решать проблемы общения;
- общаться с представителями конкурса (экспертом, ведущим);
- проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте.

Обращение с рецептурами

Участники конкурса должны уметь:

- помнить стандартные рецепты и готовить по ним.

Определение количества

Участники конкурса должны уметь:

- определить количество материала, которое будет использовано на приготовление блюда.

Экономичность рабочих процессов

Участники конкурса должны:

- экономно расходовать материалы;
- внимательно относиться ко всем товарам.

Обслуживание клиента

Участники конкурса должны:

- заботиться о своем внешнем виде;
- быть вежливыми и дружелюбными;
- подавать сервированные блюда;
- самостоятельно сервировать на столе блюдо.

Знание меню

Участники конкурса должны уметь:

- уметь с помощью наставника разработать и знать своё меню.

Презентация

Участники конкурса должны уметь:

- правильно сервировать, подать и презентовать блюдо.

Социальные навыки и навыки межличностного общения

Устойчивость к стрессам

Участники конкурса должны уметь:

- избегать нежелательного стресса;
- проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, достигать хороших результатов;
- продолжать следовать намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку.

Умение управлять собой

Участники конкурса должны уметь:

- определять ближайшие задачи;
- расставлять приоритеты и действовать соответственно им;
- самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их;
- находить решения сложных проблем.

Гибкость

Участники конкурса должны:

- уметь добиваться хороших результатов в изменчивой обстановке.

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 известного блюда, указанного в конкурсном задании:
 - фаршированные блинчики с творогом.
- Задачи:
 - Наличие материала;
 - Общая организация рабочего места повара;
 - Уборка и поддержание чистоты рабочего места;
 - Правильное хранение пищевых продуктов;
 - Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;
 - Приготовление порции фаршированных блинчиков с творогом;
 - Приготовление, сервировка, презентация указанных выше блюд.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Формат и структура Конкурсного задания

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой один модуль, на выполнение которого отводится 45 минут.

3.2. Требования к проекту Конкурсного задания

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм судейской и объективной оценки. Организаторы конкурса подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За месяц до проведения конкурса с наставниками участников проводится вебинар по организации и проведению мероприятия. Обязательный компонент блюда определяется участником.

Образовательная организация, представляющая участника конкурса, обеспечивает его ингредиентами и резиновыми перчатками самостоятельно. В целях соблюдения техники безопасности все ингредиенты обработаны и разложены в отдельных контейнерах. Участник должен представить блюдо. Презентация блюда заключается в составлении технологической карты блюда. Приготовленное блюдо необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелке и сервировать на столе.

Все ингредиенты, предоставленные образовательной организацией, должны соответствовать стандартам качества.

3.3. Разработка конкурсного задания

Конкурсное задание составляется с учетом образцов, представленных JuniorSkills Russia. Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word.

3.3.1. Кто разрабатывает конкурсные задания /модули

Конкурсные задания /модули разрабатывают организаторы конкурса, оценивают Эксперты по данной компетенции.

3.3.2. Как и когда разрабатывается конкурсное задание /модули

Конкурсное задание разрабатываются организаторами конкурса. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

3.4. Схема выставления оценок за конкурсное задание

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 (организаторы конкурса).

3.5. Утверждение конкурсного задания

Предложения конкурсного задания, вошедшего в окончательный список, оценивается Экспертами на предмет соответствия требованиям и на предмет выполнимости его всеми участниками конкурса за отведенный период времени, при использовании имеющегося у них оборудования и ингредиентов. Необходимо согласие большинства (80%+1) Экспертов.

3.6. Выбор конкурсного задания

Выбор конкурсного задания происходит следующим образом:

Конкурсные задания разрабатываются организаторами конкурса. Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

Обязательный компонент блюда определяется непосредственно перед началом выполнения задания.

3.7. Обнародование конкурсного задания

Конкурсное задание должно быть обнародовано за 1 мес. до даты проведения конкурса.

4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

4.1. Дискуссионный форум

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на вебинаре, посвященном соответствующей компетенции. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком вебинаре. Модератором форума являются организаторы конкурса. Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются документами, сопровождающими конкурс.

4.2. Информация для участников конкурса

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>).

Такая информация включает в себя:

Положение о межрайонном конкурсе TECHNO-ПРОФИ среди учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений Нижегородской области с учетом стандартов JuniorSkills Russia (чемпионата «Молодые профессионалы») (далее - Конкурс);

- Техническое описание
- Конкурсные задания
- Инфраструктурный лист
- Правила техники безопасности и санитарные нормы
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу

4.3. Конкурсные задания

Обнародованное конкурсное задание можно получить на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>)

Цель: демонстрация умений готовить и подавать блюдо.

Описание объекта: приготовление заранее выбранного блюда.

Лимит времени на выполнение задания: 45 минут

Задание:

1. Понять содержание конкурсного задания.
2. Подобрать необходимые ингредиенты для блюда.
3. Приготовить блюдо.
4. Сервировать блюдо.
5. Убрать рабочее место.
6. Сообщить экспертам о завершении работы.

Ожидаемый результат: приготовлено блюдо в соответствии с требованиями задания.

4.4. Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией производится организаторами конкурса по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала конкурса, а затем окончательно дорабатывается во время конкурса совместным решением Экспертов.

5. ОЦЕНКА

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

5.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (судейские и объективные). Общее количество баллов по объективным критериям оценки составляет 11.

Критерий	Показатели	Максимальные баллы
О	Соблюдение правил конкурса	0,5
О	Соблюдение правил техники безопасности	1
О	Соответствие поставленной цели заданию конкурса	1
Гигиена		
О	Личная гигиена	1
О	Организация рабочего места детьми	1
О	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	1
Продемонстрированные поварские умения		
О	Качество приготовления	1
О	Размер порции	0,5
О	Оформление и подача блюда	1
Качество видео		
О	отображен весь процесс создания продукта	1
О	видео без коррекции	1
О	камера направлена на участника (участник всегда находится в кадре)	1
ИТОГО		11

5.2. Судейские оценки.

Судейская оценка осуществляется по следующим критериям:

- внешний вид блюда,
- презентация блюда.

Баллы начисляются по шкале от 0 до 3, где:

0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;

1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;

2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

5.3. Регламент оценки мастерства

Главный эксперт разделяет Экспертов на две группы «объективных» и «судейских» по формуле 3+3. Распределение ролей Экспертов определяется путем жеребьевки. Каждый эксперт отвечает за проставление оценок по каждому аспекту конкурсного задания, в соответствии с распределенной ролью «Объективного эксперта» и «Судейского эксперта».

После завершения конкурсного задания Эксперты дегустируют приготовленные блюда и выставляют баллы согласно критериям.

6. ОТРАСЛЕВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

См. документацию по технике безопасности и охране труда.

Отраслевые требования техники безопасности включают в себя:

- Наличие аптечки первой помощи.

7. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

7.1. Инфраструктурный лист

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы, которые предоставляют Организатор конкурса и образовательные организации-участники мероприятия.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodes.ru/>)

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

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

- Ингредиенты для приготовления блюда в контейнерах
- Обязательными материалами являются: резиновые перчатки
- Участники могут принести с собой украшения для блюда, которые они будут использовать для его сервировки.
- Одежда:
 - фартук или поварская куртка
 - поварской колпак (косынка)
 - сменная обувь

У каждого участника конкурса должен быть бейдж, со следующими информационными элементами:

- логотип TECHNO-ПРОФИ
- название муниципального района
- название МБОУ СШ (ОШ)
- фамилия и имя участника (наставника)
- номер (присваивается каждому участнику при регистрации, который соответствует номеру рабочего места).

7.3. Материалы, оборудование и инструменты, предоставляемые Экспертами

Не используются.

7.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

Запрещается приносить материалы, не указанные в инфраструктурном листе.

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;
- Информационные баннеры;
- Описания конкурсного задания;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Освещение хода конкурса.

8.2. Самодостаточность

- Использование «экологичных» материалов;
- Использование законченных конкурсных заданий после окончания конкурса.