



Муниципальный отборочный этап чемпионата WorldSkillsJunior
(Профессиональное будущее) для учащихся 10 -16 лет
в Мегино –Кангаласском улусе

«Утверждаю»

Директор ОУ _____ Птицына М.П.

«___» _____ 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Муниципального этапа чемпионата WorldSkillsRussia – Junior по компетенции "Национальная кухня"

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название компетенции: «Национальная кухня. Саламаат»

Саламаат — блюдо из муки с солью и маслом. Жидкая каша из ржаной, ячменной или пшеничной прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи иногда с добавлением жира. Варят до состояния жидкого киселя.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции

Современный повар сочетает в себе функции администратора и повара. То есть он не только должен уметь и знать, как правильно составлять меню, готовит заявки для закупки продуктов, курирует свою работу, наблюдает за процессом приготовления пищи работая в команде. Это еще и профессионал высокого класса, который изобретает новые блюда и улучшает существующие рецепты, неотъемлемыми чертами характера, которого являются креативность и оригинальность.

Описание приготовления национального блюда «саламат». Рецептов саламата много, на любой вкус. Это очень сытное, щедрое и приятное угощение. Каждый, кто его вкушает, согревается, начинает улыбаться. Саламаат — блюдо из муки с солью и маслом. Жидкая каша из ржаной, ячменной или пшеничной прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи иногда с добавлением жира. Варят до состояния жидкого киселя.

Сметанный саламат 1) 800 гр сметаны жирностью 45% (сливки) 2) 100 гр муки 3) 150 гр вода В чугунную сковороду наливаем сметану, доводим до кипения и постепенно добавляем просеянную муку. Когда мука загустеет, добавляем кипящую воду и периодически помешиваем. После кипения уменьшить огонь до среднего, варить саламат нужно довольно долго, постоянно перемешивая. Если на поверхность всплыло масло, значит блюдо готово. Оно должно покрыться румяной корочкой, по краям выделяется жир. Саламат не солим, так как сметана придает блюду приятный молочный вкус.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, придерживаясь стилистики оформления 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:

- Организацию и технологию производства готовых блюд согласно технологической документации.
- Подготовка, обработка приправами, приготовление и отпуск на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям.
- Правила и сроки хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.
- Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним.
- Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям.
- Умение готовить фуршетные и банкетные блюда при необходимости.
- Понимание принципов сбалансированного планирования меню, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
- Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне и может отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый эксперт и участник обязан ознакомиться с данным техническим описанием.

1.3. Требования

Конкурс по компетенции «Национальная кухня» выполняется в дистанционной форме, течении 1 часа.

Возрастная категория 14-16 лет включительно, не должен превышать максимального возрастного ограничения на момент соревнований.

Оформление технологической документации, приготовление блюд согласно конкурсному заданию начинается и заканчивается в день отработки конкретного модуля. Участнику конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

к спецодежде участников и экспертов.

- Китель (поварская куртка) – разного цвета, передник или фартук – пр работе черного цвета (возможен вариант с грудкой).
- Брюки- поварские черного цвета
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, перчатки.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1. Условия участия.

- конкурс по компетенции «**Национальная кухня**» выполняется в формате реального времени в течении 1 часа.
- конкурсант может принять участие только по одной компетенции в одной возрастной группе. Заполняет форму заявки на участие и форму по соблюдению ТБ, загружают скан согласия на обработку персональных данных и форму по соблюдению ТБ , а также согласие на проведение фото и видео съемки во время проведения чемпионата по указанной в полржении ссылке.
- участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- конкурсное задание состоит из 1 модуля.
- участнику разрешается использовать только ингредиенты, которые есть в списке. Инструменты и оборудования участники находят сами.

- конкурсант включает в себя приготовление и подачи блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Часть А	Горячая закуска «Саламат»
Описание	Приготовить 2 порции горячей закуски: «Саламат» Оформление – на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячей закуски - максимум 100г • 2 порции горячей закуски подаются на отдельной посуде - «кытыйа» диаметром 12см • Температура подачи от 50°C до 65°C <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов
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
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

Модуль		Саламаат	
	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить саламаат на 2 порции. • Масса порции 100 г • подача 	Приготовить саламаат из сметаны	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить саламаат на 2 порции. • Масса порции 100 г • 2 порции блюда подаются на пиалах с диаметром

3. ОЦЕНКА

В данном разделе описывается процесс оценки конкурсного задания / модулей экспертами.

3.1. Критерии оценки

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

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ 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 усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;

- ✓ Общая гармоничность блюда.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКУ.

4.1. Перечень продуктов:

1. 800 гр сметаны жирностью 45% (сливки) сметана.
3. 100 гр муки.
4. 150гр воды.

4.2. Перечень оборудования

1. Весы
2. Мутовка
3. Чугунная сковорода
4. Ложки
5. Стакан
6. Кытйа.
7. Электроплита (газплита)

1. ТРЕБОВАНИЯ К ВИДЕОСЪЕМКЕ:

- В начале видео участник должен сказать ФИО название образовательной организации. На видео участник должен быть виден полностью.
- Перед началом приготовления на видео должно быть четко видна организация рабочего места (инвентарь, подготовленные продукты).
- Во время приготовления участник должен продемонстрировать: навыки при работе с инструментами, приборами с соблюдением ТБ, организацию работы (четкий и слаженный процесс работы), соблюдение персональной гигиены.
- После выполнения всех модулей видео участника разместить на ютуб канал и отправить ссылку на видео контактными номерами экспертов, указанных в положении.
 - производить съемку непрерывно;
 - использовать ПОDebutVideoCapture, программное обеспечение можно скачать по ссылке: <https://cloud.mail.ru/public/2axf/4ZbjcKrXb>;
 - допускается использование переносных вебкамер, возможно использование ноутбуков;
 - исключить или свести к минимуму засветку камер;
 - видеофайлы направить в течение дня проведения чемпионата

5.1 ТРЕБОВАНИЯ К ФОТОСЪЕМКЕ:

- размер фотоснимка не менее 1024*768,

- для контроля времени в EXIF данных файла необходимо выставить время и дату на фотоаппарате,
- использование утилит для изменения даты создания и атрибутов файлов запрещается.
- количество фотографий должно составлять не менее 6-7 шт. Фотографии оперативно направлять по окончании модуля, указанные координаторами компетенций.

5.2 ФОТОГРАФИИ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ МОДУЛЯ:

1. Фото рабочего места (набор досок, инструментов, мисок и т.д.)
2. Фото продуктов необходимых для выполнения модуля (продукты должны лежать в контейнерах)
3. Фото участников за рабочим местом.
4. 2-3 фотографии взвешивания продуктов для приготовления саламаата.
5. Фотографии процесса приготовления.
6. Фото презентации готового саламаата на отдельном столе.

2. Сроки проведения:

Заявки до 30 ноября

Прием работ отборочного этапа 9 декабря до 18:00ч. Итоги отборочного этапа на сайте ОУ мсоиш2.рф- 11 декабря.

Финал (очный этап) 16 декабря, 10:00

3. Место проведения

Майинская СОШ им. Ф.Г. Охлопкова, ул. Г.Попова 51/1, 41-773

4. Организационный взнос.

Организационный взнос от участников на второй этап составляет 200 руб с участника. Первый этап будет проходить без организационного взноса.

5. Заявки направляются на электронную почту организатора:

Компетенция	ФИО участника	Дата рождения (полных лет)	Компatriот (рук.)	Номер телефона участника, E-mail	Наименование образовательной организации

6. Контакты организатора: Пахомова Наталья Гаврильевна (89148299017), nakpahomova@yandex.ru