

**Отчет о проведении отборочных соревнований
в ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»
2019 – 2020 учебного года**

1. Место проведения соревнований – учебно – кулинарный цех, лаборатория технического оснащения и организации рабочего места.

2. Компетенция – Поварское дело

3. Оценочные критерии

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и членов жюри

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: фамилия и имя участника или члена жюри.

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для членов жюри обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Модуль 1 – время выполнения 4 часа

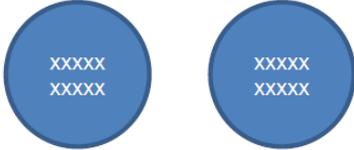
Часть А	Демонстрация навыков по нарезке овощей
<p>Описание</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (см. приложение 1) ○ - использовать продукт из чёрного ящика (овощ) ○ - 1 вариант нарезки из чёрного ящика <ul style="list-style-type: none"> ● Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля <ul style="list-style-type: none"> ● В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов ● Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены ● Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки ● Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно ● Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты ● Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы и маркированы ● Не должно быть чрезмерного расходования продуктов <p>Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля</p>
<p>Особенности подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Нарезка должна быть подана на 1 плоском блюде, круглое белое плоское блюдо диаметром 30 - 32 см; ● Выход нарезки минимум 80 г ● Время приготовления составляет 15 минут <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Используйте продукты из «Чёрного ящика» - овощ будет известен за 30 минут до выполнения модуля
<p>Обязательные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Продукт из чёрного ящика ● Вид нарезки из чёрного ящика

ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками, нельзя.

Модуль 1 – время выполнения 4 часа

Часть В	Finger - food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид: - на основе теста собственного приготовления • 2ой вид: - использовать обязательный продукт – печенье куриная • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук, по 5 штук каждого вида, всего 20 штук), в соответствии с нижеприведённой схемой: <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 15 минут • 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 подаётся в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка

Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Печень куриная
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Модуль 1 – время выполнения 4 часа

Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать продукты из чёрного ящика (фрукт и орех)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа 45 минут • 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
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик фрукт и орех
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3. Списочный состав жюри:

№ п/п	Ф.И.О. членов жюри	Должность
1.	Шулимова Евгения Рафаильевна	Директор ГПОУ «Шилкинский МПЛ»
2.	Музгина Инга Николаевна	Зам. директора по УПР
3.	Суханова Ирина Валерьевна	Старший мастер
4.	Квачева Ольга Михайловна	преподаватель
5	Кулаева Наталья Сергеевна	Мастер п.о.
6.	Акулова Елена Валерьевна	Мастер п.о.

4. Ведомость регистрации участников

№ п/п	Ф.И.О. участников	номер группы	Рабочее место
1	Акопян Гаригин Акопович	ПК 2 - 17	7
2	Джураев Салмонджон Фирузович	ПК 2 - 17	4
3	Петухов Николай Викторович	ПК 2 – 17	3
4	Рахлецов Вадим Игоревич	ПК 2 – 17	5
5	Соболева Валерия Денисовна	ПК 2 - 17	2
6	Черемных Юлия Александровна	ПК 2- 17	1
7	Подшивалов Дмитрий Олегович	ПК 2- 17	6

7. Победители соревнований

1 место – Соболева Валерия Денисовна – 130 баллов

2 место – Черемных Юлия Александровна – 129 баллов

3 место – Акопян Гаригин Акопович – 128 баллов





