



world skills

Поварское дело

Положение о конкурсе

Астана 2024г

«СОГЛАСОВАНО»

Эксперт Регионального чемпионата
WSK Astana

_____ А. Красовская

« _____ » _____ 2024 г

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования г. Астана

_____ К. Сенгазыев

« _____ » _____ 2024 г



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского чемпионата WorldSkills Astana
по компетенции «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 WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» проводится Управлением образования г. Астана
- 1.2 Организаторами городского чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» по специальности «Организация питания» Управление образования г. Астана
- 1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджем.
- 1.4 Городской чемпионат WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.5 Городской чемпионат WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания».

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» пропаганда движения WorldSkills Astana 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 Национальном чемпионате WorldSkills Kazakhstan

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» проводится с 20.05.2024 г по 22.05.2024 г в 9.00. ч. по адресу: г. Астана, ул. Ч. Айтматова 41 б, Центр Компетенций, ГКП на ПХВ «Колледжа общественного питания и сервиса» акимата города Астана.

Контактная информация: 501652, 87023489699.

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

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

4.1. В городском чемпионате WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» принимают участие студенты колледжа технического и профессионального образования. (Приложение № 1).

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

- поварская куртка;
- брюки;
- белый фартук для сервировки блюда;
- чёрный фартук для приготовления;
- посудное полотенце;
- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак, можно одноразовый;
- рабочие туфли с закрытым передом.
- белые носки у участника
- санитарная книжка с допуском

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 Региональный эксперт WSK) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по поварскому делу выполняется в формате реального времени в 3 дня модуль 1, модуль 2, модуль 3, модуль 4, модуль 5. На выполнение каждого модуля отводится от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.

Пять модулей рассчитаны на 3 дня работы (приложение № 2).

5.3. Вскрытие «Черного ящика» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки в день С-1. Участник должен ознакомиться с продуктами с черного ящика составить меню и технологическую карту. Участник может заранее составить примерное меню и готовиться по нему. 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 задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус пять минут). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус пять минут 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, прописаны в инфраструктурном листе.

В день С-1 чемпионата вносится 30 % изменения в конкурсное задание экспертами чемпионата.

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS Astana «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставяемых 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 выставяются 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	20 % от общих баллов
Модуль два	20 % от общих баллов
Модуль три	20 % от общих баллов
Модуль четыре	20 % от общих баллов
Модуль пять	20 % 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 5 10 5 5 10 5 10	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
Итого=			100

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

WORLD SKILLS Astana «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

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

8.2. Орг. Комитет чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» Управление образования г. Астана.

8.3. В функции Орг. Комитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело»;
- формирование и утверждение экспертной группы;
- разработка и утверждение положения чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело»;
- проверка полномочий участников чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело»;
- анализ итогов чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело» и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата WSK формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (Главный эксперт WSK) и экспертов (приложении № 6). Эксперты формируются из числа представителей колледжа, 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 WSK;
- оценка результатов проверки
- определение победителей чемпионата WorldSkills Astana по компетенции «Поварское дело»;

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

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

9.1. Итоги чемпионата WorldSkills Astana по компетенции 34 «Поварское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата WSK в составе председателя ЭС (главный эксперт WSK) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

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

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

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

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

Приложение № 1

чемпионат WSK (город Астана)

Список участников по компетенции («Поварское дело»)

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

Приложение № 2

Модули 1, 2,3,4,5

(100%) = Модуль 1 (20%) Модуль 2 (20 %) Модуль 3 (20 %) Модуль 4 (20 %) Модуль 5 (20 %)

Модуль 1	Тартар из семги	«Повар»
Описание	Приготовить 2 порции Тартара из семги. Два блюда следует подавать с соусом и с хлебной корзиной приготовленным самостоятельно. Хлебная корзина должна включать один вид хлеба (обязательный вид хлеба Гриссини. (не менее 4 штук на порцию)	
Подача	Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. 2 порции блюда подаются на отдельных тарелках – прямоугольная белая 20 – 30 см. Хлебная корзина подаётся вместе в отдельной тарелке. Хлебная корзина вес не более 50 г. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Подаются два идентичных блюда 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 выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Главный ингредиент гриссини (чёрный ящик)	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда, хлеба и оформление	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		60 мин= 1 час.

Модуль 2	Суп пюре из овощей гарнированный копченым мясом	«Повар»
Описание	Приготовить три порции Суп пюре из овощей гарнированный копчёным мясом	
Подача	Выход супа не менее 180 грамм Три порции супа подаются на отдельных тарелках Температура подачи супа 55-60 °С тарелки от 1 °С Подаются три идентичных блюда 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 выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Обязательный гарнир копчёное мясо	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль 3		Основное блюдо из птицы	Повар
Описание	Приготовить 2 порции блюда из птицы «Котлета по-Киевски» с двумя гарнирами и соусом. Два блюда следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соуснице для дегустации. Два блюда подавать с двумя гарнирами: Обязательный гарнир: гратен из картофеля Второй гарнир: черный ящик Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр		
Подача	Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°С Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.		
Основные ингредиенты	Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно 2 гарнир (черный ящик)		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.		

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения
-------	-----------------------	------------------

		операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин= 2 часа

Модуль 4		Горячее блюдо из мяса	«Повар»
Описание	<p>Приготовить 2 порции блюда из мяса с двумя гарнирами и соусом. Два блюда следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соусничке для дегустации. 1 гарнир: овощной перец светофор 2 гарнир: овощной на выбор участника Два блюда должны подаваться с одним кисло-сладким соусом, соответствующему к блюду. Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр</p>		
Подача	<p>Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.</p>		
Основные ингредиенты	<p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно Мясо говядина 1 гарнир: овощной перец светофор 2 гарнир: овощной на выбор участника</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>		

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		120 мин= 2 часа

Модуль 5		Десерт пирожное «Шу с кракелином»	«Повар»
Описание	<p>Приготовить три порции пирожного «Шу с кракелином» с индивидуальным гарниром чатни фруктовое и декор из шоколада Все три блюда подавать с кремом собственного приготовления. Основной ингредиент для крема секретный ингредиент. Фруктовый салат с заправкой на выбор участника собственного приготовления. Обязательный декор из шоколада. Все три тарелки подавать с одним соусом, соответствующему к блюду.</p>		

	Рекомендуемый объем порции от 150 гр до 200гр
Подача	Три порции подаются в тарелках 31 см. Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно Для крема (черный ящик)
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин= 2,5 часа

Технологическая карта (образец)
Технологическая карта
Модуль 1: Степной куырдак с лепешкой

№	Наименование продуктов	Норма продуктов				Технология приготовления пищи
		На 1 порцию		На 2 порции		
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
	Степной куырдак Жайлау					
1	Тыква свежая	30	20	60	40	<p>Предварительно обработанную тыкву и печень заранее замочить в молоке, затем промыть водой. Баранину, тыкву нарезать кубиком, лук тонко нарубить. На горячей сковороде с маслом обжарить мясо тыкву и лук до золотистости, добавить коньяк специи и выпарить. Залить водой и тушить под крышкой 45-50 минут.</p> <p>Печень нарезать кубиком, тонко нарубить лук, добавить печень и специи, жарить до полуготовности. Добавить печень к мясу, добавить еще воды и тушить под крышкой.</p> <p>Тыкву почистить и нарезать тонкими слайсами. 3 пиалы промазать маслом и выложить слайсы тыквы по посуде без просветов. Выложить готовый куырдак 70-80 грамм в каждую пиалу, закрыть слайсами тыквы сверху и печь 10-15 мин 180</p>
2	Баранина	40	40	80	80	
3	Печень	20	20	40	40	
4	Тыква	10	10	20	20	
5	Чеснок	1	1	2	2	
6	Лук	35	30	70	60	
7	Коньяк	10	10	20	20	
8	Растительное масло	10	10	20	20	
9	Кориандр	3	3	6	6	
10	Перец черный	п/в	п/в	п/в	п/в	
11	Зира	3	3	6	6	

						градусов.
	Пита					Теплое молоко с сахаром и дрожжами перемешать, вылить на муку и соль. Замесить тесто, оставить на 30 мин. Раскатать тесто смазать маслом и вырезать кольцом D8, в духовку 200 градусов на 5-7 мин.
1	Мука	30	30	66	60	
2	Молоко	15	15	36	36	
3	Сахар	5	5	10	10	
4	Растительное масло	10	10	20	20	
5	Дрожжи	3	3	6	6	
6	Соль	1	1	2	2	
	Выход: 90 (80-закуска, 10 - пит)					<i>Требования к качеству: куырдак снаружи оранжевого цвета, преобладает запах специй и жареного мяса, пита поджаристая.</i>

СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Приложение 3.

Образец заполнения меню
МЕНЮ

Наименование модуля	Описание (Пример)
Модуль 1 Тар тар из семги	1.Тар тар из морепродуктов в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса.
Модуль 2 Суп пюре из овощей гарнированный копченым мясом	Суп пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Модуль 3 Основное блюдо из курицы Котлета по-Киевски	Курица с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Модуль 4 Горячее блюдо из мяса	Мясо с базиликовым сорбентом, солёной гранолой с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.
Модуль 5 Десерт «Пирожное Шу с крокелином»	Пирожное «Шу с крокелином» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Приложение 4.

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
Модуль 1	
Модуль 2	
ДЕНЬ 2	
Модуль 3	
Модуль 4	
ДЕНЬ 3	
Модуль 5	

Инструкции для участников

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Разрешено использование ингредиентов с общего стола.

Разрешено использование только тех ингредиентов, которые имеются в списке продуктов в соответствии с технологической картой.

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Тулбокс должен содержать инструменты необходимые для выполнения модулей

Материалы и оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Описания задания

В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов