

**Конкурсное задание
по стандартам Ворлдскиллс Россия
по компетенции «Кулинарное дело» 6+**

«Кулинарное дело»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 4 ч.

Разработано:

Заместителем директора по УПР Гришановой Г.И.

Заместителем директора по УМР Храмовой Ю.Н.

Мастером производственного обучения Алешиной С.Г.

Мастером производственного обучения Дюжевой

Мастером производственного обучения Аликиной А.А.

Преподавателем Ташуевой Л.Х.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Кулинарное дело.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Кулинар (повар, кондитер) работает в коммерческих, частных, государственных организациях сферы питания. Существует прямая взаимосвязь между характером и качеством требований к конечному продукту и оплатой заказчика. Поэтому повару, кондитеру необходимо выполнять свою работу профессионально, чтобы удовлетворять требованиям заказчика и тем самым развивать свою деятельность. Кулинарное дело тесно связано со сферой услуг.

1.2. Область применения.

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация.

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- «WorldSkills Russia», Техническое описание. Кулинарное дело;
- «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата
- Принимающая сторона - Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Командный конкурс (2 человека).

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются работы по компетенции Кулинарное дело. Участники соревнований получают пакет документов (инструкции, монтажные и принципиальные электрические схемы) утверждённые собранием экспертов перед началом соревнований. Конкурсное задание может иметь несколько модулей, выполняемых по согласованным графикам.

Конкурс включает в себя изготовление композиции из мастики по предложенной теме и изготовление декоративных элементов из соленого теста по предложенной тематике.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Оценка может производиться после выполнения всех модулей, а также по субкритериям.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль 1. Изготовление композиции из мастики по предложенной тематике	С1	2 часа
2	Модуль 2. Изготовление декоративных элементов из соленого теста по предложенной тематике	С2	2 часа

Модуль 1 Изготовление композиции из мастики по предложенной тематике

Участнику, в отведенное время, необходимо выполнить композицию из мастики по предложенной тематике в соответствии с Конкурсным заданием.

Условия, которые необходимо выполнить перед тем, как сообщить об

окончании выполнения работ:

- Убран инструмент;
- Убрано рабочее место;

Назначенная группа экспертов проводит проверку выполнения условий.

Проверка чистоты рабочего места по окончании работ, наличие повреждений и травм.

Данные заносятся в оценочную ведомость.

Модуль 2. Изготовление декоративных элементов из соленого теста по предложенной тематике

Участнику, в отведенное время, необходимо выполнить декоративные элементы из соленого теста по предложенной тематике в соответствии с Конкурсным заданием.

Условия, которые необходимо выполнить перед тем, как сообщить об окончании выполнения работ:

- Убран инструмент;
- Убрано рабочее место;

Назначенная группа экспертов проводит проверку выполнения условий.

Проверка чистоты рабочего места по окончании работ, наличие повреждений и травм.

Данные заносятся в оценочную ведомость.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет - 100,0.

Критерии	Модуль	Оценки
		Судейство
1. Организация рабочего места	1,2	5
2. Работа в команде	1,2	10
3. Санитария и гигиена, техника безопасности	1,2	15
4. Техника исполнения	1,2	25
5. Соблюдение технологических требований	1,2	15
6. Сложность выполненной работы	1,2	20
7. Завершенность выполнения задания	1,2	10
Итого		100

