

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Дзержинский техникум бизнеса и технологий**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  УТВЕРЖДАЮДиректор ГБПОУ ДТБТА.А.Смирнова\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о конкурсе «Лучший по профессии»**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Разработала:**

Орехова Наталья Викторовна

преподаватель

Дзержинск

2018

**I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

 **Цель:**

* выявления наиболее одаренных и талантливых студентов,
* повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена,
* дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности,
* реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации

**Задачи:**

* проверка способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности,
* совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач, развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности,
* стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
* развитие конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования, повышение престижности специальностей среднего профессионального образования;
* обмен передовым педагогическим опытом в области
* среднего профессионального образования;
* развитие профессиональной ориентации граждан;
* повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена;
* интеграция разработанного методического обеспечения Олимпиады в образовательный процесс.

**II. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА**

К участию в конкурсе «Лучший по профессии» допускаются студенты выпускных и предвыпускных курсов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в возрасте до 20 лет, имеющие российское гражданство, являющиеся победителями начального этапа конкурса «Лучший по профессии».

Участник принимает участие в областном этапе конкурсе «Лучший по профессии» добровольно.

 Участник должен иметь при себе спецодежду.

Всем участникам Конкурса предоставляются равноценные рабочие места с необходимым инвентарем, инструментом, оборудованием общего пользования, набором продуктов.

Каждый участник обязан перед началом проведения Конкурса пройти инструктаж по технике безопасности (приложение 1) и расписаться в протоколе по технике безопасности (приложение 7). Участники Конкурса должны быть в спецодежде (Обязательные элементы спецодежды: поварская куртка, передник или фартук, головной убор: белый поварской колпак, обувь (сменная) безопасная закрытая).

Контроль над соблюдением участниками Конкурса безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на администрацию образовательной организации по месту проведения Конкурса.

При несоблюдении условий Конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

 **III. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

Конкурс проводится на базе СЦПК ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий».

Адрес образовательного учреждения: Нижегородская область г.Дзержинск ул.Чкалова 19 Телефон: +7 8313 22-18-58. Электронная почта: dtbt@yandex.ru.

Конкурс проводится 27 марта 2018 года.

Начало конкурса г.Дзержинск ул.Ватутина 19в **14:00** СЦПК корпус 1

 **IV. СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

В день конкурса «Лучший по профессии» проводится жеребьевка участников (приложение 6), а также организационно-ознакомительные мероприятия, включающие в себя:

* инструктаж по технике безопасности и охране труда;
* ознакомление с рабочими местами и техническим оснащением (оборудованием, инструментами и т.п.);
* ознакомление с порядком проведения конкурса «Лучший по профессии».

 **Практическая часть задания** представляет собой приготовление, оформление и презентацию горячего блюда:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль 2.3 | Горячее блюдо | Компетенция 34 |
|  |
|  | Описание  | * Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы
* Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта.
* 2 вида гарнира

- из овощей (обязательный продукт морковь)- и крупы * Минимум 1 соус на выбор студента
 |
|  | Подача | * Масса горячего блюда - минимум 220 г
* Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40
* 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см
* Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
|  | Основные ингредиенты  | * Используйте ингредиенты с общего стола
* Используйте ингредиенты из списка продуктов
 |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке |

- горячее блюдо из птицы с двумя гарнирами: овощным и крупяным гарнирами с использованием обязательных продуктов (филе куриное, морковь) и соуса к блюду.

 **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ**

 **Обязательные продукты для использования при приготовлении конкурсных блюд:**

* Филе куриное
* Морковь

**Дополнительные продукты, которые могут быть использованы участниками для приготовления конкурсных блюд**

* Яблоки
* Растительное масло
* Шампиньоны свежие
* Яйцо
* Сухари панировочные
* Горошек зелёный консервированный
* Масло сливочное
* Лук репчатый
* Помидоры свежие
* Шпик
* Молоко
* Зелень (петрушка, укроп)
* Салат свежий
* Специи, перец чёрный горошком, лавровый лист

 Участникам разрешается использовать иные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд, предоставляемые участниками самостоятельно. Требования к дополнительным ингредиентам для приготовления конкурсных блюд указаны в Приложении 2.

Участник обязан иметь технологические карты конкурсных блюд, разработанные заранее и выполненные в формате А-4, в 2-х экземплярах на каждое конкурсное блюдо.

Участники могут пользоваться посудой, технологическим и тепловым оборудованием, предоставляемым организаторами (Приложение 3).

Участникам разрешается использовать дополнительный инвентарь, посуду, наличие которых участники обеспечивают самостоятельно.

 Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках (классические белые плоские с бортиком d=32 см).

Выход блюд – в соответствии с технологической картой, но не менее 220г. Каждое блюдо приготавливается участником в количестве двух порций. Бракованное блюдо не оценивается.

 Участник проводит устную презентацию конкурсного блюда (не более 2-х минут).

После ознакомления с документацией Конкурсантам дается **5 минут** для приготовления рабочих мест с набором необходимых продуктов. Время на выполнение задания (по модулю) – **120** минут.

Уборка рабочего места – **10 минут**.

Максимальное количество баллов – **75**.

**V. ЖЮРИ КОНКУРСА**

Председатель жюри: директор ГБПОУ ДТБТ А.А.Смирнова

Члены жюри: мастер производственного обучения: И.А.Савицкая, преподаватели Н.В.Орехова, Е.А.Лесная

**VI. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА**

Каждый член жюри заполняет оценочный лист (Приложение 4) на каждого конкурсанта. На основе указанных ведомостей формируется Итоговая оценка (в баллах), которая вносится в сводную ведомость (приложение 5).

Победители и призеры Конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения задания. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший временной результат.

Победителю Конкурса присуждается 1 место, призерам – 2 и 3 места. Победитель и призёры Конкурса награждаются Грамотами.

**VII. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Критерии оценивания работы Конкурсанта:**

* соответствие форменной одежды санитарным требованиям;
* соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
* соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
* рациональное использование продуктов;
* правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* корректное использование разделочных досок;
* правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
* 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.

**Критерии оценивания результата работы Конкурсанта:**

* время подачи;
* температура подачи;
* присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
* корректная масса или размер блюда;
* чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков);
* визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
* стиль и креативность подачи;
* нарезка продуктов;
* общая гармония вкуса и аромата;
* консистенция каждого компонента блюда;
* вкус каждого компонента блюда в отдельности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки** | **Баллы** |
| **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:****-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря- соответствие спецодежды требованиям и чистота;- соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами;- рациональность использования сырья  | **18**333333 |
| **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:**-соблюдение последовательности технологического процесса;- выполнение задания в отведенное время;- оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций;- соответствие температурным нормам подачи;- правильность подачи (соответствие заданию);- соответствие массы блюда | **30**555555 |
| **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:** - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев);- визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение);- дизайн готового блюда (стиль и креативность)  | **6**222 |
| **Органолептические качества блюда, в том числе:**-общая гармония вкуса и аромата блюда;- консистенция каждого компонента блюда;- вкус каждого компонента в отдельности | **21**777 |

|  |
| --- |
|  **Приложение 1****ИНСТРУКЦИЯ****ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА** **1 . Общие требования безопасности**1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.1.4. Участнику следует:оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;после посещения туалета мыть руки с мылом;при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;не принимать пищу на рабочем месте.**2. Требования безопасности перед началом работы**2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.2.2.Проверить внешним осмотром:достаточность освещения рабочей поверхности;отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).**3. Требования безопасности во время работы**3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.3.2. Не допускать к своей работе посторонних лиц.3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).Во время работы с ножом не допускается:использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;производить резкие движения;нарезать сырье и продукты на весу;проверять остроту лезвия рукой;оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.4.2. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.4.3. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.4.4. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.**5. Требования безопасности по окончании работы**5.1. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.5.2. Производить влажную уборку, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления. |

|  |
| --- |
|  |

 **Приложение 2**

**Требования к использованию дополнительных материалов, самостоятельно предоставляемых участниками** конкурса профессионального мастерства **по специальности 19.02.10**

**Технология продукции общественного питания**

 **для приготовления конкурсных блюд**

1. Использование полуфабрикатов не допускается.
2. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны), фасоль или горох могут быть предварительно замочены.
3. Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.
4. Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми, не допускается использование готовых овощных пюре.
5. Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана.
6. Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или варёными, но в панцире;
7. Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны; кости могут быть разделены на кусочки; филе – не порционно, не нарезано. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые кусочки.
8. Фруктовая мякоть – фруктовое пюре не должно быть в состоянии готового соуса.
9. Элементы декора блюд должны быть на 100% приготовлены в пределах рабочей зоны.

**Приложение 3**

**Перечень оборудования, инвентаря, посуды,**

 **предоставляемых участникам** конкурса

Количество рабочих мест – 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество единиц |
| **Основное оборудование** |
| 1 | [Печь пароконвекционная пароконвектомат](http://torgpit.ru/parokonvektomat/parokonvektomat-pka-6-1-2p.html)  | 1 |
| 2 | [Плита электрическая конвекционная](http://torgpit.ru/plity-elektricheskie-2-konforki/plita-elektricheskaya-epch-9-2-6.html) | 5 |
| 3 | Стол производственный | 10 |
| 4 | Печь конвекционная | 5 |
| 5 | Холодильник  | 2 |
| 6 | [Весы торговые настольные](http://torgpit.ru/vesy-torgovye-nastolnye/vesy-torgovye-nastolnye-sw-i-2.html)  | 5 |
| 7 | Стол с моечной ванной  | 5 |
| 8 | Миксер ручной  | 5 |
| 9 | Мясорубка ручная | 5 |
| 10 | Миксер планетарный  | 5 |
| **Общее оборудование** |
| 1 | Стол для презентации блюд | 1 |
| 2 | Скатерть для презентационного стола | 1 |
| **Посуда, инвентарь** |
| 1 | Разделочные доски | 25 |
| 2 | Сковорода с крышкой | 5 |
| 3 | Сковорода малая | 5 |
| 4 | Миска металлическая | 15 |
| 5 | Набор кастрюль с крышками (2 шт.) | 5 |
| 6 | Ковш металлический | 5 |
| 7 | Сито | 5 |
| 8 | Дуршлаг | 5 |
| 9 | Шумовка | 5 |
| 10 | Лопатка антипригарная | 5 |
| 11 | Венчик | 5 |
| 12 | Ложка столовая | 15 |
| 13 | Гастроёмкости (пластиковые) | 15 |
| 14 | Тарелки для презентации блюд (классические белые плоские с бортиком d=32 см) | 10 |
| 15 | Соусники | 10 |
| 16 | Мусорная корзина | 10 |
| 17 | Ножи поварские | 20 |
| 18 | Кисти силиконовые | 5 |
| 19 | Молотки для отбивания | 5 |
| 20 | Прихватки | 10 |

 **Приложение 4**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № **\_\_1\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **18** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:** |  |
| 3 | **-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); |  |
| 3 |  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря |  |
| 3 | - соответствие спецодежды требованиям и чистота; |  |
| 3 | - соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками |  |
| 3 |  - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами; |  |
| 3 | - рациональность использования сырья  |  |
| **30** | **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:** |  |
| 5 | -соблюдение последовательности технологического процесса; |  |
| 5 | - выполнение задания в отведенное время; |  |
| 5 | - оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций; |  |
| 5 | - соответствие температурным нормам подачи; |  |
| 5 | - правильность подачи (соответствие заданию); |  |
| 5 | - соответствие массы блюда |  |
| **6** | **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:**  |  |
| 2 | - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев); |  |
| 2 | - визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение); |  |
| 2 | - дизайн готового блюда (стиль и креативность)  |  |
| **21** | **Органолептические качества блюда, в том числе:** |  |
| 7 | -общая гармония вкуса и аромата блюда; |  |
| 7 | - консистенция каждого компонента блюда; |  |
| 7 | - вкус каждого компонента в отдельности |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 75 баллов** |  |

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № **\_\_2\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **18** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:** |  |
| 3 | **-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); |  |
| 3 |  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря |  |
| 3 | - соответствие спецодежды требованиям и чистота; |  |
| 3 | - соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками |  |
| 3 |  - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами; |  |
| 3 | - рациональность использования сырья  |  |
| **30** | **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:** |  |
| 5 | -соблюдение последовательности технологического процесса; |  |
| 5 | - выполнение задания в отведенное время; |  |
| 5 | - оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций; |  |
| 5 | - соответствие температурным нормам подачи; |  |
| 5 | - правильность подачи (соответствие заданию); |  |
| 5 | - соответствие массы блюда |  |
| **6** | **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:**  |  |
| 2 | - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев); |  |
| 2 | - визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение); |  |
| 2 | - дизайн готового блюда (стиль и креативность)  |  |
| **21** | **Органолептические качества блюда, в том числе:** |  |
| 7 | -общая гармония вкуса и аромата блюда; |  |
| 7 | - консистенция каждого компонента блюда; |  |
| 7 | - вкус каждого компонента в отдельности |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 75 баллов** |  |

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № **\_\_3\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **18** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:** |  |
| 3 | **-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); |  |
| 3 |  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря |  |
| 3 | - соответствие спецодежды требованиям и чистота; |  |
| 3 | - соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками |  |
| 3 |  - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами; |  |
| 3 | - рациональность использования сырья  |  |
| **30** | **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:** |  |
| 5 | -соблюдение последовательности технологического процесса; |  |
| 5 | - выполнение задания в отведенное время; |  |
| 5 | - оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций; |  |
| 5 | - соответствие температурным нормам подачи; |  |
| 5 | - правильность подачи (соответствие заданию); |  |
| 5 | - соответствие массы блюда |  |
| **6** | **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:**  |  |
| 2 | - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев); |  |
| 2 | - визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение); |  |
| 2 | - дизайн готового блюда (стиль и креативность)  |  |
| **21** | **Органолептические качества блюда, в том числе:** |  |
| 7 | -общая гармония вкуса и аромата блюда; |  |
| 7 | - консистенция каждого компонента блюда; |  |
| 7 | - вкус каждого компонента в отдельности |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 75 баллов** |  |

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № **\_\_4\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **18** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:** |  |
| 3 | **-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); |  |
| 3 |  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря |  |
| 3 | - соответствие спецодежды требованиям и чистота; |  |
| 3 | - соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками |  |
| 3 |  - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами; |  |
| 3 | - рациональность использования сырья  |  |
| **30** | **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:** |  |
| 5 | -соблюдение последовательности технологического процесса; |  |
| 5 | - выполнение задания в отведенное время; |  |
| 5 | - оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций; |  |
| 5 | - соответствие температурным нормам подачи; |  |
| 5 | - правильность подачи (соответствие заданию); |  |
| 5 | - соответствие массы блюда |  |
| **6** | **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:**  |  |
| 2 | - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев); |  |
| 2 | - визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение); |  |
| 2 | - дизайн готового блюда (стиль и креативность)  |  |
| **21** | **Органолептические качества блюда, в том числе:** |  |
| 7 | -общая гармония вкуса и аромата блюда; |  |
| 7 | - консистенция каждого компонента блюда; |  |
| 7 | - вкус каждого компонента в отдельности |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 75 баллов** |  |

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Конкурсант № **\_\_5\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание оценки** | **Балл** |
| **18** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена, в том числе:** |  |
| 3 | **-**  соблюдение правил санитарии и гигиены рабочего места (чистота рабочей поверхности, чистый пол); |  |
| 3 |  - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря |  |
| 3 | - соответствие спецодежды требованиям и чистота; |  |
| 3 | - соблюдение правил санитарии и личной гигиены (гигиена рук, в том числе работа с перчатками |  |
| 3 |  - отсутствие «плохих привычек» и снятия пробы пальцами; |  |
| 3 | - рациональность использования сырья  |  |
| **30** | **Профессиональное мастерство, сложность приготовления, соразмерность порций, в том числе:** |  |
| 5 | -соблюдение последовательности технологического процесса; |  |
| 5 | - выполнение задания в отведенное время; |  |
| 5 | - оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций; |  |
| 5 | - соответствие температурным нормам подачи; |  |
| 5 | - правильность подачи (соответствие заданию); |  |
| 5 | - соответствие массы блюда |  |
| **6** | **Презентация, внешний вид блюда, в том числе:**  |  |
| 2 | - чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев); |  |
| 2 | - визуальное впечатление (цвет, сочетание продуктов, баланс блюда, композиционное решение); |  |
| 2 | - дизайн готового блюда (стиль и креативность)  |  |
| **21** | **Органолептические качества блюда, в том числе:** |  |
| 7 | -общая гармония вкуса и аромата блюда; |  |
| 7 | - консистенция каждого компонента блюда; |  |
| 7 | - вкус каждого компонента в отдельности |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 75 баллов** |  |

 **Приложение 5**

**ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ Конкур-санта** | **Организация рабочего места, рациональное использование продуктов, гигиена** | **Профессио-нальное мастерство, сложность приготовле-ния, соразмер-ность порций** | **Презентация, внешний вид блюда** | **Органолеп-тические качества блюда** | **Всего баллов** | **Место** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 6**

**ЛИСТ ЖЕРЕБЬЕВКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия Имя Конкурсанта** | **№ Конкурсанта по жребию** |
| **1.** Васильев Павел Владимирович |  |
| **2.** Логинова Ангелина Александровна |  |
| **3.** Сапрыкин Юрий Оганесович |  |
| **4.** Хайретдинов Наиль Игоревич |  |
| **5.** Смирнова Наталия Игоревна |  |

**Приложение 7**

**ПРОТОКОЛ**

по охране труда, по правилам

пожарной безопасности и электробезопасности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия Имя Конкурсанта** | **Подпись Конкурсанта**  |
| **1.** Васильев Павел Владимирович |  |
| **2.** Логинова Ангелина Александровна |  |
| **3.** Сапрыкин Юрий Оганесович |  |
| **4.** Хайретдинов Наиль Игоревич |  |
| **5.** Смирнова Наталия Игоревна |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **1** | **1** | **2** |
| **2** | **2** | **3** | **3** |
| **3** | **4** | **4** | **4** |
| **5** | **5** | **5** |  |