ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА С ЭЛЕМЕНТАМИ WORLDSKILLS ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

О.А.Чепрасова, старший мастер

КГБПОУ «Яровской политехнический техникум», г. Яровое, ул.Гагарина, 10, [lizei\_39@mail.ru](mailto:lizei_39@mail.ru)

В этом году в Яровском политехническом техникуме конкурс профессионального мастерства был проведён с элементами олимпиадного движения WS.

При организации конкурса по профессии «Повар» (по WS «Поварское дело») прежде всего, были изучены: техническое описание и задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» для полуфиналов федеральных округов.

По условиям **WS** конкурсные испытания состоят из 3-х модулей, для каждого модуля выделяется отдельный день. Обязательным составляющим любого модуля являлся «Чёрный ящик» - т.е. не известные заранее участникам элементы заданий. Все блюда по условиям конкурса должны подаваться на круглых плоских белых блюдах разного диаметра для каждого модуля. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовывать с экспертом по технике безопасности, допускается использование дополнительного инвентаря.

Задание первого модуля - приготовление 3-х порций вегетарианской закуски ово-лакто, обязательные продукты для которой были в «Чёрном ящике», масса блюда максимум 130г.

Второй модуль - приготовление 3-х порций основного горячего блюда из рыбы, 2-х гарниров: первый – из овощей, второй – из крупы, и 1-го соуса. «Чёрный ящик» содержал вид рыбы и обязательные продукты. По требованиям масса блюда – не менее 220г, температура подачи – минимум 55С(по тарелке).

Задание третьего модуля - приготовление 3-х порций десерта из шоколада. В «Чёрном ящике» был вид шоколада, тип десерта и сырьё для соуса и декоративного элемента. Десерт должен быть украшен минимум одним декоративным элементом и подаваться с соусом. Масса десерта минимум 100 г.

На этапе подготовки к конкурсу организаторами были проанализированы компетенции WS в сравнении со стандартом ФГОС СПО. Задания по компетенции «Поварское дело» были адаптированы к условиям техникума. В соответствии правилами конкурса WS, были назначены эксперты, которые разработали конкурсные задания, критерии оценки, техническое описание, в котором был доработан раздел «Презентация», который в WS находился в разработке. Также был подготовлен инфраструктурный список, который содержал перечень продуктов, инвентаря, оборудования.

Задание состояло из 2-х модулей. Первый модуль содержал приготовление 2-х порций основного горячего блюда из рыбы, 1-го гарнира из крупы, и 1-го соуса. «Чёрный ящик» содержал обязательные продукты и название блюда. В соответствии с требованиями WS масса блюда – не менее 220г, температура подачи – минимум 55С(по тарелке). Участники готовили блюдо «Рыбка в сырном суфле», рис с овощами и соус яичный.

В задании второго модуля было приготовление 2-х порций десерта из шоколада. В «чёрном ящике» был вид шоколада, тип десерта и сырьё для соуса. Масса десерта минимум 100 г. Обучающиеся готовили шоколадные маффины с английским соусом.

После выполнения заданий двух модулей участники должны были сделать презентацию блюд (коротко рассказать о достоинствах блюда, назвать тип предприятия, в котором применима данная рецептура, дать краткую информацию о пищевой и энергетической ценности и др.). Приветствовался творческий подход к презентации блюд.

Участники конкурса получили задания за 30 мин до начала испытаний и имели возможность восстановить в памяти технологические карты, определить последовательность своей работы. На выполнение задания отводилось 4 часа.

Оценивание происходило в несколько этапов: члены жюри и эксперты получили оценочные таблицы с критериями оценки по 15 аспектам.

**Субъективные критерии:** Личная гигиена, Чистота рабочего места, Отходы, Использование обязательных ингредиентов, Точность следования рецепту, Творческий подход, Качество приготовленной еды Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно, Презентация и Чёткость презентации, за каждый из пунктов участник мог получить максимально 5 баллов.

**Объективные критерии:** Время подачи Температура подачи Размер порции Текстура Вкус, максимальный балл 10б.

Оценивание производилось по каждому модулю отдельно, затем подсчитывалось среднее количество баллов за 2 модуля у каждого члена жюри и эксперта, а затем среднее между всеми членами жюри.

Органолептическое оценивание производилась методом «Слепой дегустации». Каждый участник при жеребьёвке получил свой номер, под которым он проходил конкурсные испытания. В дегустационный зал блюда подавались соответственно тоже под номерами. Перед дегустацией замерялся размер порции и температура подачи.

В демонстрационном зале участники выставляли блюда, не используя при этом никаких дополнительных элементов оформления, тем самым находясь в равных условиях. Тарелки для подачи также были предоставлены одинаковые (белые круглой формы, диаметром 32 см), согласно условиям **WS.** В демонстрационном зале участники представляли свои работы с помощью презентаций и получали подробные комментарии от всех членов жюри о допущенных ими ошибках при приготовлении, оформлении и подаче блюд.

Новый формат профессиональных испытаний дал возможность студентам проявить самостоятельность, умение принимать решения в нестандартной ситуации, творческие способности. Конкурс выявил и слабые стороны подготовки обучающихся, в частности в применении элементов современного оформления блюд.

Проведённое мероприятие позволило проанализировать нашу готовность к реализации инновационного проекта на тему «Создание и внедрение модели формирования профессиональных компетенций с учётом требований профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills по профессиям Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания».