

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## **Комплексное задание 2 уровня**

*областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) областных государственных бюджетных и автономных учреждений - профессиональных образовательных организаций по укрупненной группе специальностей*

*19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
(Поварское дело)*

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Задания II** уровня оцениваются максимально в 80 баллов.

На II уровне выявляется степень сформированности у участников конкурсов умений и навыков практической деятельности.

Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий.

Практическая часть комплексного задания II уровня состоит из двух частей:

**I часть** - предполагает выполнение практического задания в формате WSR по компетенции «Поварское дело». Суть задания заключается в приготовление холодной закуски, горячего блюда и десерта.

Время выполнения задания – 240 минут.

Данное задание оценивается максимально в 30 баллов

**II часть** – предполагает выполнение расчетов и заполнение документации, связанных с профессиональной деятельностью по компетенции.

**Методическая часть комплексного задания II уровня** заключается в создании и очной защите методической разработки занятия учебной практики по любой теме профессиональных модулей специальностей или профессий среднего профессионального образования, входящих в укрупненную группу профессий, специальностей и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Данное задание оценивается максимально в 30 баллов: 20 баллов - за содержание и оформление методической разработки урока учебной практики, 10 баллов – за презентацию (публичную защиту) методической разработки.

Представление методической разработки и защита презентации методической разработки занятия учебной практики по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (Приготовление горячих блюд из рыбы).

### Показатели оценивания методической разработки урока п/о

1. Соответствие поставленных целей теме и содержанию занятия
2. Обоснованный выбор типа занятия для достижения поставленных целей
3. Обоснованный выбор методов обучения для достижения поставленных целей занятия
4. Обоснованный выбор форм обучения для достижения поставленных целей занятия
5. Логика проектирования деятельности педагога и обучающихся на уроке
6. Применение современных средств обучения и контроля
7. Соответствие оформления установленным требованиям

Защита презентации методической разработки занятия учебной практики (8-12 слайдов) – 5 минут.

Методическую разработку необходимо сдать до 14 марта 2018 г. в бумажном виде и на электронном носителе в ГБУ ДПО «ЧИРПО» кабинет № 411 Плешивцевой Ларисе Федоровне.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ № 1**

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль 1 = (1.1, 1.2, 1.3) на выполнение модуля дается 4 часа без учета уборки рабочего места 0,5 часа.

Список сырья представлен в приложении в формате Excel. Заявку на сырье необходимо выслать в электронном виде в исходной форме с указанием ФИО участника, названия образовательной организации, количества сырья на адрес электронной почты [nvanyukova@yandex.ru](mailto:nvanyukova@yandex.ru) до 14 марта 2018 года.

Инфраструктурный лист для выполнения практического задания представлены в Приложении 2.

**Максимальное количество баллов – 30 баллов**

### **ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 40 %**

**Модуль 1 (40%) = модуль 1.1. + модуль 1.2 + модуль 1.3**

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям Конкурса;
- 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;
- корректное использование цветных разделочных досок;

### **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 ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

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 – безопасная закрытая обувь.

Модуль 1.1		Холодная закуска	День 1
	Описание	Приготовить 2 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса холодной закуски - минимум 120г</li> <li>• 2 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте огурцы соленые</li> </ul>	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	
Модуль 1.2		Горячее блюдо - птица	День 1
	Описание	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте <b>(приложение 1)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 овощной гратен на выбор участника</li> <li>- 1 на выбор участника</li> </ul> </li> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	

	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса горячего блюда - минимум 220 г</li> <li>• 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p><b>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>
<b>Модуль 1.3</b>	<b>Десерт</b>	<b>День 1</b>
	<b>Описание</b>	<p>Приготовить 2 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта - минимум 110 г максимум 200 г</li> <li>• 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Оформление десерта на выбор участника</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p><b>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• Используйте для начинки ягоды</li> </ul>
	<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

## ГОСТ Р3105-2015

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Арий, 2016.

Технологическая карта № 659

Наименование блюда: «Котлета по- киевски»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 2 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Курица	231	83+7**	462	162+14**	Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают. С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий. Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия. На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при t 180 <sup>0</sup> С в течение 4-5 минут. При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.
<b>Для масла зеленого</b>					
Зелень петрушки	7	5	14	10	
Масло сливочное	30	30	60	60	
Лимон	7	5	14	10	
<b>Для панировки</b>					
Яйца	1/4	10	1/2	20	
Хлеб пшеничный	28	25	56	50	
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>145+7**</b>		<b>290+14**</b>	
Масло растительное	15	15	30	30	
<b>Масса жареных котлет</b>	-	<b>128+7**</b>		<b>256+14**</b>	
Масло сливочное	10	10	20	20	
<b>Выход</b>	-	<b>138+7**</b>	-	<b>276+41**</b>	
<b>Информация о пищевой ценности белки-29,8 жиры - 38,4 углеводы - 39,7 калорийность - 613,7</b>					

**Качественная оценка готового блюда (изделия)****Внешний вид:** котлета правильной формы, панировка без трещин.**Консистенция:** сочная, хрустящая.**Цвет:** золотисто-коричневый.**Вкус:** свойственный, без привкусов, в меру соленый.

**Запах:** свойственный, жареной птицы.  
**Температура подачи:** 65°C.

---

\*\* масса кости



## ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) областных государственных бюджетных и автономных учреждений – профессиональных образовательных организаций по укрупненной группе специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Оборудование	На рабочем месте	Дополнительно в общей зоне	Напряжение Вольт	Номинальная потребляемая мощность	Производитель
Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ	-	2	380/400	12,5 кВт	ЧувашТоргТехника, Россия
Пароконвектомат «Rational» COMBIMASTER 61	-	2	380	11 кВт	Rational, Германия
Плита индукционная Endeaver 12 IP (1 греющая зона)		10	220	2000 Вт	Kromax
Плита индукционная UN-3/5 (1 греющая зона)					UNITL electric ltd
Плита электрическая ПЭ – 4 ШМ 23	-	7	380	12 кВт	
Микроволновая печь LG	-	1	-	0,7 кВт	
Вакуумный аппарат INDOKORIVP-260/PD	-	1	220	0,37 кВт	Южная Корея
Стол производственный с бортом 1500/1700	1	-	-	-	Россия
Весы настольные электронные Меркурий М-ER 326 AFU-6.01 (280x235) LCD	-	5	220	0,25 Вт	
Холодильный шкаф Polair					
Холодильный шкаф БИРЮСА	-	2	220	135 Вт	Россия
Морозильный шкаф БИРЮСА 14С	-	1	220	135 Вт	Россия
Электромясорубка MOULINEX HV6 ME 620	-	1	220		
Миксер планетарный KITCHEN Aid	-	5	220	350 Вт	США
Саламандер – гриль SEF 450	-	1	220	2300 Вт	FIAMMA
Слайсер Selecline	-	1	220	0,12 кВт	
Фритюрница BECKERS	-	2	220	4000 Вт	
Кофемолка Polaris PCG 0815A	-	1	220		
Стеллаж	-	2	-	-	-
Корзина для мусора	2	-	-	-	-
<b>Посуда, инвентарь</b>					
Кастрюля нерж. 3,5л	1	-	-	-	-

Кастрюля нерж. 5,5л	1	-	-	-	-
Миска нерж. Диамет. 24 см, 30 см, 60 см	3	-	-	-	-
Сковорода нерж. Диамет. 24 см	1	-	-	-	-
Лопатка деревянная	1	-	-	-	-
Лоток для запекания	1	-	-	-	-
Ложка столовая	2	-	-	-	-
Вилка столовая	1	-	-	-	-
Доска разделочная деревянная	1	-	-	-	-
Поднос 25*35	2	-	-	-	-
Тарелки для презентации круглые белые 32см	4				
Соусник	1				
<b>Оборудование общей зоны</b>					
Куллер	-	1	-	-	-
Венчик для взбивания	-	5	-	-	-
Дуршлаг	-	5	-	-	-
Молоточек для отбивания	-	5	-	-	-
Нож консервный	-	1	-	-	-
Сито Диамет. 18 см, 21 см	-	5	-	-	-
Шумовка	-	5	-	-	-
<b>Расходные материалы</b>					
Фольга рулон	1	-	-	-	-
Бумага пергаментная рулон	1	-	-	-	-
Пленка пищевая	1	-	-	-	-
Полотенце бумажное рулон	2	-	-	-	-
Губка для мытья посуды	2	-	-	-	-
Пакеты для мусора	2 шт.	-	-	-	-
Моющее средство	1	-	-	-	-
Внимание!!! Комплект разделочных досок (красная, зеленая, синяя, желтая, коричневая, белая) и недостающий инвентарь каждый участник привозит с собой!!!					

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ № 2**

**Количество заданий – 6 заданий**

**Норма времени на выполнение данного задания – 90 минут**

**Максимальное количество баллов – 20 баллов**

Задание включает в себя расчет:

- количества продуктов для приготовления блюд с учетом сезонности – 2 задачи;
- количества отходов – овощи, рыба – 2 задачи;
- решение производственных ситуаций, в том числе решение задач на взаимозаменяемость продуктов – 1 задача;
- заполнение калькуляционной карты по унифицированному бланку в формате Excel.

Результаты выполнения задания оцениваются по многобальной системе. Критерии оценивания задания будут определены экспертной группой исходя из его содержания.

\*Сборник рецептов на каждого участника будет предоставлен

\*В случае необходимости использования калькулятора, каждому участнику необходимо привезти его с собой!