



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Организация конкурсов профессионального мастерства как средства
развития профессиональных компетенций студентов ГБПОУ
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:

74,65 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«18» июня 2025 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

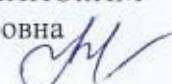
Выполнил:

Студент группы ЗФ-509-083-5-1

Фотин Евгений Витальевич 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина Анна Александровна 

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
Глава 1. Теоретические аспекты организации конкурсов профессионального мастерства в профессиональной образовательной организации.....	6
1.1 Понятие и формы организации конкурсов профессионального мастерства.....	6
1.2 Система конкурсов профессионального мастерства как механизм формирования профессиональных компетенций студентов.....	9
1.3 Актуальные проблемы формирования профессиональных компетенций в системе среднего профессионального образования.....	15
Выводы по первой главе.....	18
Глава 2. Опытнo-практическая работа по организации конкурсов профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	20
2.1 Анализ конкурсов профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	20
2.2 Разработка материалов конкурса профессионального мастерства для обучающихся по УГС 43.00.00 в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	23
2.3 Результаты апробации конкурса профессионального мастерства по УГС 43.00.00 в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».....	38
Выводы по второй главе.....	49
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	50
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	52
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	57

ВВЕДЕНИЕ

Переход страны на рыночные условия развития экономики ставит на одно из важнейших мест конкурентоспособность кадровых ресурсов. В этих условиях человек выступает активным субъектом на рынке труда, имеющим возможность свободно распоряжаться своим главным капиталом - своей квалификацией. Все это поставило перед учебными заведениями профессионального образования новые задачи по повышению качества и эффективности обучения, воспитания и развития будущих квалифицированных рабочих и специалистов. Их решение возможно при условии высокого уровня педагогических кадров, высокого уровня постановки учебно-воспитательного процесса, прежде всего производственного обучения, в ходе которого формируются профессиональные умения и навыки обучающихся. В соответствии с Законом РФ «Об образовании» любое образовательное учреждение, в том числе профессиональное, самостоятельно в разработке и утверждении образовательных программ, в осуществлении образовательного процесса, текущего контроля успеваемости, в выборе системы оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации обучающихся. Деятельность профессиональных учебных заведений уже не регламентируется жесткими установками приказов, инструкций, положений и других многочисленных централизованных указаний, чему и как учить.

Актуальность данной темы обусловлена, выполнением значимой задачи в системе современного профессионального образования по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

Сегодня педагоги соотносят требования федеральных государственных образовательных стандартов с требованиями профессиональных стандартов и требованиями работодателей. Учет обозначенных требований позволяет реализовать установки формирования общих и профессиональных компетенций и интересы работодателей в части освоение основных и дополнительных видов профессиональной деятельности. Проанализировать, насколько будущий

выпускник готов к самостоятельной профессиональной деятельности позволяют конкурсы профессионального мастерства.

В связи с этим *целью работы* теоретически обосновать, разработать и апробировать конкурс профессионального мастерства «Поварская тройка» по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Объектом исследования является методика учета результатов апробации конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка».

Предметом исследования является процесс организации проведения анализа и учета результатов конкурса профессионального мастерства.

Гипотеза: внедрение в образовательную среду ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка» позволит развить профессиональные компетенции обучающихся.

Для реализации указанной цели были определены следующие основные *задачи:*

1. провести теоретико-методологический анализ состояния исследуемой проблемы в отечественной и зарубежной литературе;
2. определить понятийный аппарат рассматриваемой проблемы;
3. проанализировать актуальные проблемы формирования профессиональных компетенций в системе среднего профессионального образования;
4. разработать положение о конкурсе профессионального мастерства «Поварская тройка» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;
5. обработать результаты апробации конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка» в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Теоретико-методологическая база исследования: понимание сущности конкурсов профессионального мастерства (Л.П. Дуганова, Е.М. Пахомова, Г.Ф.

Привалова, Е.М. Пахомова, В.А. Дубровская) [22]; анализ форм конкурсных испытаний и видов конкурсных заданий (Е.И. Власова, К. А. Митрофанов, С.В. Старобинский, Г.И. Зимина, Т.А. Соколова, Н.В. Немова, Т.П. Афанасьева) [25]

Методы исследования:

- изучение и анализ литературы, учебно-программной и планирующей документации по проблеме исследования;
- разработка методики проведения конкурса профессионального мастерства «Мастер-шеф»;
- апробация методики проведения конкурса профессионального мастерства «Мастер-шеф» в ГБПОУ «ЧГКИПиТ».

Практическая значимость исследования - результаты нашего исследования могут быть использованы педагогами в профессиональной образовательной организации для развития профессиональных компетенций обучающихся.

База исследования - исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (ГБПОУ «ЧГКИПиТ»).

Структурно работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы, приложения.

Глава 1. Теоретические аспекты организации конкурсов профессионального мастерства в профессиональной образовательной организации

1.1 Понятие и формы организации конкурсов профессионального мастерства

Конкурс профессионального мастерства – совокупность конкурсных испытаний в рамках одного мероприятия, проводимых с целью выявления победителей из числа участников в соответствии с утвержденными положением о конкурсе, порядком его проведения и едиными критериями оценивания;

Конкурсы профессионального мастерства направлены на выявление, поддержку и поощрение эффективной деятельности педагогов, а также на обобщение и распространение их педагогического опыта. Данные конкурсы способствуют росту престижа профессии, развитию у педагогических работников профессиональных компетенций, соответствующих профессиональным стандартам и современным тенденциям развития российского образования.

В системе среднего профессионального образования существует ряд профессий, при обучении которым совершенно необходимо одновременное формирование опыта творческой деятельности. Это в свою очередь должно стать неотъемлемым компонентом содержания производственного обучения. Одним из эффективных дидактических средств формирования навыков творческой деятельности являются введенные в образовательный процесс конкурсы профессионального мастерства. Конкурс профессионального мастерства – это одна из наиболее действенных форм внеурочной работы в целях повышения уровня профессиональной подготовки обучающихся, развития и популяризации профессии, специальности. К основным целям конкурсов профессионального мастерства относят:

- повышение качества профессиональной подготовки будущих специалистов;

- выявление наиболее талантливых обучающихся;
- формирование профессиональных компетенций;
- стимулирование творческого роста обучающихся.

Формы организации конкурсов:

По степени распространённости:

Внутренние	Внешние
Проводятся на базе одного образовательного учреждения с участием студентов только этого учреждения	Проводятся с участием обучающихся, представляющих различные образовательные учреждения: районные, городские, областные, профильные, федеральные, международные

По формату представительства участников:

Открытый	Закрытый	С ограниченным участием
Для участия приглашаются все желающие без ограничений	Для участия приглашаются только участники, определённые жюри	Для участия приглашаются по определённому признаку или критерию

По количеству участников:

Личный	Командный	Командно-личный
Оценивание идёт каждого участника в отдельности	Происходит сравнение и оценивание выступлений команд и выявление победителя	Предполагается оценивание и сравнение как команд, так и отдельных участников конкурсного движения

По личному присутствию участников:

Очный	Заочный	Очно-дистанционный
Проводятся непосредственно в образовательной среде	Рассматривается вариант проведения конкурсного движения посредством дистанционной формы	Отборочный этап согласно регламенту дистанционный, итоговый этап — очный

По условиям и возможностям в подготовке:

Импровизированный	С дополнительной подготовкой
Конкурсант не знаком с конкурсным заданием и не предусмотрена предварительная подготовка	Конкурсант заранее получает конкурсное задание и выполняет в течение определённого

	регламентом срока, после чего результат предоставляют жюри
--	--

По срокам проведения:

Краткосрочные	Среднесрочные	Долгосрочные
Участники согласно регламента конкурса в короткое время представляют результат своей деятельности	Участникам требуется определённое время для проектного решения	Участники проходят несколько последовательных этапов

По целевым особенностям:

Мотивационные	Корпоративные	Целевые
Ориентированы на удовлетворение потребности в признании заслуг и достижений	Направлены на укрепление и развитие коллектива	Нацелены на решение какой-либо актуальной проблемы. Они в свою очередь могут быть: инновационные, информационные и профессиональные

Конкурсы профессионального мастерства для педагогов и для обучающихся

Внутренние	Областные/Региональные	Всероссийские
------------	------------------------	---------------

Областные

Обучающиеся	Педагоги
Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Региональный этап всероссийского конкурса «Мастер года»
Региональный чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Конкурс профессионально - педагогического мастерства «Лучший учитель информатики»
	Областной конкурс профессионального мастерства по УГС 43.00.00
	Профессиональный дебют

Конкурсы профессионального мастерства, включенные в образовательный процесс, создают условия массового вовлечения обучающихся в творческо-

конструкторскую деятельность, а также позволяют определить динамику развития профессиональной самостоятельности обучающихся, выявить направление и уровень профессиональной мотивации. Основной целью данных конкурсов является выявление талантливых и творческих обучающихся, способных к активному пополнению своих знаний, сочетающих личные и общественные интересы, обладающих навыками общения, поведения, самооценки. Подготовка к конкурсу и участие в нем, это не только процесс углубления знаний по той или иной дисциплине или междисциплинарному курсу, но это еще и возможность:

- убедиться в правильном выборе профессии, специальности;
- успешно подготовиться к итоговой государственной аттестации;
- определить и развить свои способности и интересы;
- проверить профессиональную готовность к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2 Система конкурсов профессионального мастерства как механизм формирования профессиональных компетенций студентов

Современная образовательная политика задает инновационный вектор развития среднему профессиональному образованию и всему образованию в целом. В этой связи необходимо обогащать образовательный процесс за счет использования новых образовательных технологий, формирующих профессиональные компетенции обучающихся. В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами реализация учебного процесса должна строиться на инновационных технологиях обучения, которые служат полигоном для отработки обучающимися профессиональных навыков, максимально приближенных к реальности. Компетентностный подход определяется формированием у обучающихся определенных компетенций в учебном процессе, а учебная деятельность приобретает исследовательский или

практико-преобразовательный характер. Такой деятельностно-компетентностный и практико-ориентированный подход обуславливает применение активных и интерактивных форм и методов обучения, позволяющих формировать трудовые ресурсы нового типа согласно ФГОС.

Специфика компетентностного подхода современного профессионального образования состоит в подготовке специалистов функционального уровня, предполагающего не только вооружение обучающихся определенным набором знаний, умений и навыков в выбранной сфере, но и становление личности будущего профессионала, способного к индивидуальным креативным решениям, к самообучению [40].

Именно на это нацелено формирование профессиональных компетенций в среднем профессиональном образовании. Состав профессиональных компетенций построен таким образом, чтобы квалификация выпускника колледжа соответствовала требованиям работодателей и регионального рынка труда и позволяла бы после недолгого адаптационного периода полноценно включиться в работу предприятия на соответствующем уровне.

Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса колледжа в соответствии с основной образовательной программой по специальности и Федеральными государственными образовательными стандартами по профессии, специальности [12].

Профессиональная компетенция трактуется как способность к выполнению основных видов профессиональной деятельности и профессиональных задач в условиях производства. Таким образом, профессиональные компетенции представляют собой сложное образование, включающее также следующие группы компетенций: общепрофессиональные, специальные и специализированные [40].

Одной из форм продуктивного формирования профессиональных компетенций являются конкурсы профессионального мастерства. Данные конкурсы нужны для успешного решения различных поставленных задач,

позволяют создать благоприятную среду для развития интеллекта у обучающихся, для совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, развития профессионального и креативного мышления обучающихся, способствуют формированию определённого опыта, необходимого для творческой деятельности в профессиональной сфере. Самой главной целью для конкурсов профессионального мастерства является демонстрация профессионального мастерства и дальнейшего его совершенствования.

Таблица 1 Формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ПМ	ПК	ОК
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

В соответствии со статьей 447 «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ (ред. от 16.04.2022 г.) даётся следующее определение, что конкурс — это способ выбора лица, предложившего наилучшие условия [2]. Это определение согласуется с Толковым словарем русского языка, в котором прописано, что конкурс — это соревнование с целью выбора лучшего участника, лучшей работы. Поэтому, можно сказать, что конкурс, как форма обучения является одним из наиболее объективных и существенных показателей качества профессионального

образования. Профессиональный конкурс — это такая форма, в которой каждый участник в процессе прохождения практического задания, развивает уже имеющиеся у него знания умения и навыки, а также получает новые благодаря тому, что находится в области своей профессиональной деятельности, что в свою очередь влияет на его дальнейшее успешное развитие. Данные конкурсы так же повышают следующие личностные и профессиональные качества конкурсанта:

- улучшение усвоения предметных знаний;
- формирование профессионального мышления;
- умение решать ситуационные задачи нестандартным путём;
- повышение стабильности в психологическом плане;
- формирование творческого мышления. Исходя из этих понятий можно

сделать вывод, что конкурс в целом, является одним из видов соискательства или же видом соревнований, в котором некоторое количество лиц в различных областях участвуют, с целью найти наиболее выдающиеся работы.

1.3 Актуальные проблемы формирования профессиональных компетенций в системе среднего профессионального образования

В настоящее время реализация компетентного подхода лежит в основе изменения результата подготовки специалиста. Новые образовательные результаты — это сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом, в соответствии со специальностью (профессией). Под компетенцией в Федеральном государственном образовательном стандарте (далее — ФГОС) понимается способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области. В Законе «Об образовании в Российской Федерации» компетенция рассматривается как «готовность действовать на основе имеющихся знаний,

умений, навыков при решении задач общих для многих видов деятельности». Общие компетенции означают совокупность социально – личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне. Основное назначение общих компетенций (далее – ОК) – обеспечить успешную социализацию выпускника. Под профессиональными компетенциями понимается способность успешно действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной профессиональной деятельности.

Требованиями к результатам освоения образовательной программы ФГОС СПО предусмотрено, что в результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции (далее – ПК), а также выпускник должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации.

Каждая из образовательных организаций самостоятельно планирует результаты обучения, которые соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Детальная информация по освоению ОК и ПК отражена в рабочих программах по дисциплине, профессиональному модулю и фонде оценочных средств (далее – ФОС). Организация педагогического процесса ориентирована на формирование общих, профессиональных компетенций у обучающихся, но существует проблема в отсутствии конкретных практических рекомендаций по реализации основных положений ФГОС в профессиональных образовательных организациях СПО в части формирования комплексной оценки уровня усвоения ОК и ПК в рамках завершения процесса обучения по основной образовательной программе.

Некоторые проблемы формирования профессиональных компетенций:

Отсутствует четкий алгоритм организации педагогического и управленческого процесса по реализации и контролю результатов сформированности общих и профессиональных компетенций у обучающихся на протяжении всего периода освоения основной образовательной программы.

Отсутствует алгоритм подтверждения факта сформированности каждой из компетенций у обучающихся.

Невозможность проведения точной оценки компетенций. Точно определить и оценить компетенции конкретного специалиста сложно, так как нужно учитывать ряд быстро меняющихся требований и параметров.

Соппротивление изменениям. Нежелание обучаться и повышать собственную конкурентоспособность - распространённая проблема, которая влияет на приобретение профессиональных компетенций.

Изменения в востребованности специалистов определённых профессий. Развитие общества подразумевает появление новых профессий и снижение спроса на некоторые старые. Возникает необходимость формирования новых профессиональных компетенций для специалистов областей, которые стали менее востребованы на рынке.

Разработка и внедрение новых технологий. Внедрение новых технологий в деятельность организаций должно сопровождаться обучением сотрудников, которые будут с ними работать.

Сокращение сроков получения образования. Тенденция к постепенному сокращению сроков высшего образования накладывается на качественное изменение требований к профессиональной компетентности специалистов.

Переход от образования, получаемого за конкретный ограниченный период времени, к образованию в течение жизни. Формирование профессиональной компетентности требует обеспечения преемственности всех этапов образования и обеспечения единства конечной цели

Противоречие между потребностью общества в личности, владеющей профессиональными компетенциями, традиционным содержанием и технологиями образования.

Для решения этих проблем необходимо внедрение образовательных технологий, которые будут направлены на индивидуальное развитие личности будущего специалиста и гражданина.

Выводы по первой главе

В данной главе конкурсы профессионального мастерства рассмотрены с позиции выполнения задачи по развитию профессионального образования и обучения студентов, а также влиянию на обновление профессиональных стандартов и обучение на рабочем месте, развитию профессионалов, повышению качества образования. В рамках образовательного процесса невозможно полностью реализовать у студентов творческий потенциал, и только участвуя в конкурсах профессионального мастерства по компетенциям, можно повысить квалификацию и мастерство. Компетенция — это перечень умений и навыков, которыми должен обладать специалист по соответствующей компетенции, с указанием процентного соотношения их использования и важности в рамках подготовки критериев оценки [34].

Среднее профессиональное образование является площадкой для формирования целостной базы универсальных знаний, умений, навыков, личного опыта самостоятельной деятельности, то есть ключевых компетенций. Анализ педагогической литературы позволил выделить наиболее точное, на наш взгляд, понятие профессионального конкурса и сделать вывод о том, что формирование профессиональных компетенций способствует развитию личности студента в целом. Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации.

Участия в конкурсах дают огромную практику студентам, а также чёткие представления о выбранной специальности, способствует формированию творческой самостоятельности, проявлению лидерских качеств, развивает правильную самооценку и самоопределение в профессиональной сфере. На сегодняшний момент конкурсы профессионального мастерства являются одной из самых результативных форм развития обучающихся в их профессиональной сфере, способствующей созданию условий по формированию профессиональных компетенций.

В современном мире знания, умения и навыки, требуемые для профессионалов в любой отрасли, становятся всё более обширными и используя только классические учебники невозможно получить их. Подготовка студентов к участию в конкурсах профессионального мастерства является фактором, повышающим их профессиональную компетентность.

Таким образом для достижения поставленных нами целей необходима разработка программы конкурса профессионального мастерства для студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Глава 2. Опытнo-практическая работа по организации конкурсов профессионального мастерства в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

2.1 Анализ конкурсов профессионального мастерства в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее по тексту – ЧГКИПиТ) создано в целях реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования базовой подготовки и программы среднего профессионального образования углубленной подготовки, а также дополнительных профессиональных образовательных программ.

Юридический адрес ГБПОУ «ЧГКИПиТ»: 452052, г. Челябинск, Шоссе Metallургов, д. 47.

В настоящее время колледж располагает 4 учебными корпусами (2 филиала), в которых расположены 4 библиотеки, 4 актовх зала, 3 спортивных зала, 3 оборудованных уличных площадки для спортивных занятий, 16 специализированных лабораторий для организации учебной практики по реализуемым образовательным программам, имеется 2 общежития для студентов на 555 мест.

В колледже осуществляется подготовка по 1-ой программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих – 43.01.09 «Повар, кондитер» и по 11 программам подготовки специалистов среднего звена – 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», 38.02.08 «Торговое дело», 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 43.02.13 «Технология

парикмахерского искусства», 43.02.17 «Технология индустрии красоты», 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», 15.02.12 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)».

На сегодняшний день общая численность обучающихся в колледже составляет 1861 человек.

Педагогический совет колледжа является высшим органом управления. Председателем педагогического совета и непосредственным высшим руководителем является директор, который осуществляет свою деятельность на основании устава учреждения и законодательства Российской Федерации. В настоящее время директором колледжа является Елена Валерьевна Берсенева.

Всего в колледже, включая все филиалы, на сегодняшний день работает 217 человек, из них 125 человек – это педагогические работники, 10 человек – административный персонал включая, директора и главного бухгалтера.

Кадровые ресурсы являются одним из важнейших условий подготовки высококвалифицированных специалистов. Поэтому в колледже уделяется огромное внимание развитию его потенциала и использованию имеющихся ресурсов. Основные механизмы повышения эффективности кадровых ресурсов:

- соблюдение оптимального возрастного и квалификационного состава;
- планомерное и регулярное повышение квалификации, в том числе на предприятиях общественного питания и торговли;

Педагогический состав ГБПОУ «ЧГКИПиТ» укомплектован полностью. Средний возраст преподавателей 38 лет, мастеров производственного обучения 41 год, административных работников – 44 года. Основное количество педагогического состава имеет возраст от 27 до 57 лет.

Педагогические работники колледжа проходят обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по следующим программам: «Содержание и технология реализации ФГОС СПО», «Профессиональные компетенции педагога в условиях цифровой трансформации», «Проектирование образовательной среды с учетом профессиональной направленности», «Методические аспекты формирования

ключевых компетенций цифровой экономики обучающихся ПОО в условиях цифровизации профессиональной деятельности», «Реализация бережливых технологий в системе образования». Мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин проходят обучения в рамках Федерального проекта «5000 мастеров» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования».

Ежегодно педагоги и обучающиеся колледжа принимают участие в различных конкурсах, в том числе внутренних.

Таблица 2 Внутренние конкурсы профессионального мастерства в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Обучающиеся	Педагоги
«Профессиональный вираж	«Педагог профессионал»
«День повара»	
«Авторское блюдо»	
Олимпиада профессионального мастерства	

Таким образом, анализируя действующий перечень конкурсов профессионального мастерства в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» мы выявили потребность в организации конкурса для педагогических сотрудников, а также необходимость в переформатировании олимпиады профессионального мастерства для обучающихся в формат конкурса, с использованием актуальных трендов и форматов для сферы общественного питания. Таким образом был предложен и разработан конкурс профессионального мастерства «Поварская тройка», предполагающий командное участие обучающихся совместно с педагогами. Данный формат позволяет положительно влияет на развитие и укрепление профессиональные компетенций. Несколько причин:

Быстрое решение задач. Команда способна справиться с задачей, на решение которой в одиночку обычно уходит значительное время.

Генерирование нестандартных решений. В команде нарабатывается опыт сотрудничества и взаимной поддержки, что позволяет создавать «копилку решений».

Личностный и профессиональный рост. Работа в команде содействует личностному и профессиональному росту её участников, что повышает эффективность команды в целом.

Развитие навыков. Участие в конкурсах развивает навыки поиска информации, её систематизации, анализа и генерации решения задачи, а также навыки презентации и аргументации идеи.

2.2 Разработка материалов конкурса профессионального мастерства для обучающихся по УГС 43.00.00 в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение определяет основные цели, условия и порядок проведения конкурса профессионального мастерства «Профессиональный тандем» (далее - Конкурс).

1.2 Ответственным за организацию и проведение Конкурса является ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее — Организатор).

1.3 Для организации и проведения Конкурса Организатор может привлекать юридических и физических лиц в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года N-44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.4 В Конкурсе предусматриваются призовые места - первое, второе и третье места.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1 Конкурс проводится с целью повышения престижа рабочих профессий и популяризации профессий в сфере поварского искусства, привлечения молодежи в производственную сферу, распространение передового опыта.

2.2 Основными задачами Конкурса являются:

- внедрение в конкурсы профессионального мастерства нормативов, условий, критериев оценки, соответствующих мировым стандартам;
- корректировка мероприятий в сфере профессионального образования и изменение подходов к обучению с учетом реальных потребностей на рынке труда и интересов субъектов Российской Федерации;
- содействие повышению квалификации работников сферы общественного питания, их конкурентоспособности на рынке труда;
- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в сфере поварского искусства;
- формирование творческого отношения к профессии «Повар, кондитер»;

2.3 Информация о результатах Конкурса, достижениях и передовом опыте его участников, способствующих повышению статуса рабочих профессий, освещается на официальном сайте и в группе «VK» ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее – Колледж).

3 РАБОЧАЯ ГРУППА КОНКУРСА

3.1 Решение организационных вопросов по подготовке и проведению Конкурса возлагается на рабочую группу, состав которой утверждается директором ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». Рабочая группа (далее - Оргкомитет) состоит из руководителя, заместителя руководителя, секретаря и членов рабочей группы.

3.2 Оргкомитет осуществляет решение следующих текущих вопросов:

- доводит до заинтересованных сторон информацию о сроках проведения Конкурса и условиях участия в нем;
- организует сбор заявок на участие в Конкурсе, поступающих от преподавателей и студентов Колледжа;
- разрабатывает порядок проведения Конкурса;
- определяет смету расходов на подготовку и проведение Конкурса, включающую призовой фонд Конкурса;
- организует торжественную церемонию награждения участников и победителей Конкурса.

3.3 Оргкомитет обязан:

- создать равные условия в процессе проведения Конкурса для всех конкурсантов;
- обеспечить гласность проведения Конкурса и его итогов.

3.4 Оргкомитет вправе:

- отказать конкурсанту в участии в Конкурсе на основании несоответствия требованиям настоящего Положения;

– аннулировать результаты Конкурса в случае выявления существенных нарушений требований настоящего Положения при выдвижении конкурсантов.

3.5 Организационной формой работы Оргкомитета являются заседания, которые проводятся по мере необходимости.

3.6 Руководитель Оргкомитета организует его работу, назначает заседания и определяет повестку дня, ведет заседания Оргкомитета. В случае временного отсутствия руководителя Оргкомитета его обязанности исполняет заместитель руководителя Оргкомитета.

4 КОНКУРСНАЯ КОМИССИЯ

4.1 В целях оценки выполнения конкурсного задания и подведения итогов Конкурса создается экспертная группа (далее — Жюри), состав которой утверждается директором Колледжа.

4.2 Жюри состоит из 5 экспертов, в которое входят:

– медийные специалисты сферы поварского искусства Челябинска и Челябинской области;

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности – сфера общественного питания;

– представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности – сфера общественного питания.

4.3 Решение судейской комиссии является окончательным и обжалованию не подлежит. Возможность подачи апелляции не предусмотрена.

4.4 В обязанности Жюри входит:

– оценка выполнения участниками Конкурса конкурсных заданий;

– контроль за соблюдением участниками Конкурса правил техники безопасности;

– принятие решения об отстранении участника Конкурса от дальнейшего выполнения конкурсных заданий в случае несоблюдения им условий Конкурса и (или) грубых нарушений правил техники безопасности;

– определение победителя и лауреатов Конкурса;

– составление и подписание итогового протокола Конкурса.

5 ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

5.1 Участниками Конкурса – педагогические работники ГБПОУ «ЧГКИПиТ» (10 человек), обучающиеся ГБПОУ «ЧГКИПиТ» (20 человек).

Всего 10 команд по 3 человека. В каждую команду входит 1 представитель и 2 студента Колледжа, включая филиалы.

5.2 Для участия в Конкурсе участникам в указанный срок необходимо представить Организатору следующие документы (или в электронном виде):

- Заявку на участие в Конкурсе, по форме в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению;
- Фотографию конкурсантов (разрешением не менее 800 x 600, в электронном виде);
- Профессиональный девиз команды.

5.3 Конкурсанты допускаются к выполнению конкурсных заданий при наличии комплекта необходимых инструментов и спецодежды согласно требованиям охраны труда, а также при наличии паспорта или иного документа, удостоверяющего личность, личной медицинской книжки.

6 ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ. ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

6.1 Оборудование рабочих мест:

Для практических командных соревнований оборудуется 10 рабочих мест. Оснащение индивидуальных рабочих мест и общей зоны представлено в инфраструктурном листе приложении 3 настоящего Положения.

6.2 Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Организатором. По окончании соревнований Жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

6.3 Требования к рабочим местам и пищевым продуктам:

6.3.1 Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

6.3.2 Организатор предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки) Приложение 3.

5.3.3 При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления команда должна убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

6.3.4 Участники используют профессиональный инструмент, предоставленный организатором, а также тарелки и соусники для демонстрации

блюдо.

6.3.5 Продукты для выполнения конкурсных работ участникам предоставляет Организатор (Приложение 4).

6.3.6 Оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, в соответствии с этим участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или накрытых контейнерах;
- продукты не должны находиться при температуре +65°C дольше двух (2) часов;
- запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;
- допускается ношение перчаток при работе с грязными или пахнущими предметами, такими, как свекла и т.п.;
- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки;
- использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.
- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в соус или блюдо недопустимо.
- участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

7 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА, КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ КОНКУРСА

7.1 Fine dining – команды готовят блюда в ресторанной подаче высокой кухни (комплексный обед) – модуль А, Б, В

Fast food – команды готовят блюда в стиле быстрого питания – модуль Г.

Время на выполнение модулей А, Б, В, Г – 3 часа

Модуль А: Салат

Описание задания

Приготовить 2 порции овощного салата с использованием продукта из «Чёрного ящика» (вид овоща)

- **рецептура на усмотрение команды;**

- **в салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, изготовленный без использования механического оборудования;**
- **подача и оформление на усмотрение команды.**

Особенности подачи.

- масса блюда 100-150 г.;
- 2 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подается 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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;
- чёрный ящик – вид овоща;
- используйте продукты из заказанного списка;

Специальное оборудование.

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

Модуль Б: Прозрачный бульон (консому)

Описание задания

Приготовить 2 порции прозрачного бульона (консому) с индивидуальным гарниром из теста собственного приготовления

- **подача и оформление на усмотрение команд**

Особенности подачи

- масса консому минимум 250 г.;
- две порции консому подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем

выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- минимум 1 гарнир – фаршированное изделие из теста;
- используйте продукты из заказанного списка;

Специальное оборудование.

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

Модуль В: Горячее блюдо (птица)

Описание задания

- **Приготовить две порции горячего блюда из птицы (курица)**
- **подача и оформление на усмотрение команд**
- минимум два гарнира:
- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща «Черный ящик»
- один горячий соус.
-

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: нет

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка;

Специальное оборудование.

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

Модуль Г: Панкейк

Описание задания.

Приготовить 2 порции десерта панкейк, рецептура на выбор команды

Обязательные компоненты десерта:

- **минимум один гарнир на выбор команды;**
- **декоративные элементы на выбор команды;**
- **соус/крем на выбор команды**

Особенности подачи

- масса блюда максимум 250 г.;
- подаются на двух тарелках. Тарелка круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.;
- 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 подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты с общего стола;
- используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

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

СЕРВИРОВКА БЛЮД

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (± 5 минут). Ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда конкурсантам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Таблица 3 График подачи блюд

Время выполнения 3 часа - четыре блюда: с 11:00 – 14:00			
Первая подача - 12.30	Окно подачи 12:25 – 12:35	Штрафное время 12:35 – 12:40	
Вторая подача – 13.00	Окно подачи 12:55 – 13:05	Штрафное время 14:05 – 14:10	

Третья подача – 13.30	Окно подачи 12:55 – 13:35	Штрафное время 13:35 – 13:40	Далее блюда не оцениваются
Четвертая подача – 14.00	Окно подачи 13:55 – 14:05	Штрафное время 14:05 – 14:10	

По 2 порции блюд - для оценки жюри, 1 - для демонстрации зрителям. Старт участникам дает Жюри, время, отведенное на приготовление блюд, - 180 минут (3 часа). Время подачи блюд контролируется. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, за приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение модулей – 100 баллов (8+20+12+60).

Таблица 4 Критерии оценки конкурсных блюд/изделий

Аспект	Мах. балл	Оценка	Описание аспекта
Работа мах. 28 баллов			
8 баллов (аспекта - да 16 / нет 06)			
<i>Список продуктов сдан вовремя</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 1 неделю до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
<i>Отсутствие дозаказа продуктов во время выполнения модуля</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
<i>Форма одежды (внешний вид)</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Внешний вид повара должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены. Волосы убраны под колпак, отсутствуют ювелирные украшения, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей.
<i>Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если конкурсантом при начале сервировки первого блюда не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов. <u>(При начале сервировки первого блюда по КЗ конкурсант одевает белый фартук, и до конца выполнения задания работает в нем). Конкурсант должен одеть белый фартук перед первым контактом</u>

			<u>продукта с тарелкой при сервировке.</u>
<i>Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Во время и после окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при несоблюдении - ноль баллов
<i>Отсутствие брака в работе</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты, например, сгоревшая или не пригодная для дальнейшего использования и реализации/переработки. <i>В случае если у участника был брак, и он выбросил этот продукт, то при оценке расточительности этот элемент не засчитывается.</i> <i>Если участник решил скрыть нарушение и положил бракованную продукцию в контейнер, промаркировал и убрал в холодильник, то это так же считается браком.</i> Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
<i>Отсутствие расточительности</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, заготовки и готовая продукция которые остались у конкурсанта в холодильнике не оцениваются. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.
<i>Маркировка продукции и полуфабрикатов</i>	1	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В процессе всей работы участник маркирует п\ф и готовую продукцию, которая остаётся в холодильнике. Наименование, дата и время приготовления. <i>Эксперты оценивают наличие маркировки после завершения работы участника. Маркировка должна быть проставлена на абсолютно всех продуктах, овощах, зелени, сыпучих продуктах, оставшихся заготовках и т.д. даже если только один продукт не промаркирован, аспект считается не выполненным. На продуктах выданными организаторами, ставится время и дата начала работы участника.</i>
20 баллов (за каждое нарушение снимаются 0,1 балл согласно схеме оценивания)			
<i>Техника безопасности на рабочем месте</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.

		снимаются баллы согласно схеме оценивания	
<i>Персональная гигиена во время работы</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Экспертами оценивается чистота спецодежды на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, своевременное и правильное мытье рук, понимание и выполнение правил использования перчаток, соблюдение и выполнение санитарно-гигиенических норм
<i>Рабочее место</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.
<i>Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Конкурсант соблюдает цветовую маркировку разделочных досок при выполнении модулей.
<i>Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	В течении рабочего времени эксперты оценивают чистоту холодильников, нарушения товарного соседства.
<i>Рабочее место - оборудование</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают чистоту и использование оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации. на рабочем месте участника. Не допускается накрывать сотейники и кастрюли плёнкой или фольгой. В холодильнике так же нельзя использовать фольгу и плёнку для накрытия посуды. Использования плёнки в контакт для соусов и кремов допускается.
<i>Рабочее место - инвентарь</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают чистоту и использование профессионального инвентаря/приспособлений в соответствии с технологическим процессом и назначением, на рабочем месте участника. Не допускается накрывать сотейники и кастрюли плёнкой или фольгой. В холодильнике так же нельзя использовать фольгу и плёнку для накрытия посуды. Использования плёнки в контакт для соусов и кремов допускается.

<i>Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают демонстрацию знаний выстраивания поточности технологических процессов, исключая загрязнения сырья и пищевой продукции
<i>Навыки и знания кулинарной обработки продуктов</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают демонстрацию, знаний и компетенций по выбору и эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов.
<i>Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки</i>	2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимаются баллы согласно схеме оценивания	Оцениваются знания конкурсанта методов тепловой обработки продуктов, при выполнении задания.
Экспертная оценка результатов работы команды max. 12 баллов (max. 3 балла на один модуль x 4 модуля А,Б,В,Г= 12 баллов)			
<i>Время подачи</i>	0,5	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается балл согласно схеме оценивания	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимается 0,1 балл. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов. Если участник не подал блюда в штрафное время, блюдо не оценивается в презентации и дегустации.
<i>Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием</i>	0,3	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

<i>Чистота тарелки при подаче блюда</i>	0,5	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, посторонних частиц. При недостаточном освещении экспертам необходимо использовать фонарь. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
<i>Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием</i>	0,3	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
<i>Элементы блюда отражены в меню</i>	0,2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все элементы блюда. За полное описание и соответствие наличия элементов в блюде и меню начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все элементы (даже один) - ноль баллов. <i>Например: на тарелке есть ещё один гарнир, а в меню он не прописан. Либо в меню прописана микрозелень, а в тарелке ее нет.</i>
<i>Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием</i>	0,2	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов. <i>Например: количество гарниров, наличия соуса, пахнет, десерт Павлова.</i> <i>Если участник подал не пахнет, а террин, это не соответствие заданию, или пахнет слишком жидкий и растёкся по тарелке, это несоответствие. У каждого изделия есть требования к качеству и оцениваем мы в соответствии с ними.</i> <i>Участник подал десерт Павлова, а в тарелке бисквитный рулет с джемом и декором из меренги, это несоответствие. У этого десерта есть определённые ингредиенты в составе, можно использовать ягоды, фрукты, меренгу, крема, соусы, гели фруктовые и ягодные.</i>
<i>Количество использованных кулинарных техник в блюде</i>	0,5	Аспект определяется согласно схеме оценивания	Аспект выполнен: *6 и более техник максимальное количество баллов *4-5 техник – вычитается 0,3 балла *1-3 техника Аспект не выполнен = ноль баллов
<i>Сложность блюда по количеству элементов в блюде</i>	0,5	Аспект определяется согласно схеме оценивания	Аспект выполнен: *9-12 элементов - максимальное количество баллов *5-8 элементов – вычитается 0,3 балла *1-4 элементов Аспект не выполнен = ноль баллов

Слепая дегустация max. 60 баллов (max. 15 баллов на один модуль x 4 модуля А,Б,В,Г= 60 баллов)			
<i>Внешний вид блюда</i>	3	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
<i>Стиль и креативность блюда</i>	3	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, отражает современные гастрономические тенденции
<i>Текстура всех компонентов блюда</i>	3	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
<i>Вкус всех компонентов блюда</i>	3	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все

			отдельные компоненты, так и блюдо в целом
Общая гармоничность блюда	3	0	<i>Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам</i>
		1	<i>Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов</i>
		2	<i>Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.</i>
		3	<i>Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды</i>

При несоблюдении условий Конкурса, нарушении технологии выполнения работ, правил техники безопасности труда конкурсант (команда) по решению Жюри отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

8 ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

8.1 Итоги Конкурса подводятся жюри коллегиально путем подсчета поставленных командам баллов и заносятся в итоговый протокол.

8.2 Победителем Конкурса признается команда, получившая наибольшую итоговую оценку, лауреатами Конкурса - команды, получившие вторую и третью итоговые оценки соответственно.

Решение Жюри о признании команд победителями и лауреатами Конкурса оформляется протоколом, который подписывается председателем и членами Жюри. Решение Жюри направляется в Оргкомитет.

9 НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

9.1 Организатор в день проведения Конкурса организует награждение победителей и лауреатов Конкурса.

9.2 Победителю и лауреатам Конкурса вручаются дипломы первой, второй и третьей степени, денежные призы и памятные подарки:

9.3 Финансирование расходов, связанных с проведением Конкурса, осуществляется за счет средств ГБПОУ «ЧГКИПиТ» и социальных партнеров.

2.3 Результаты апробации конкурса профессионального мастерства по УГС 43.00.00 в ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Конкурс профессионального мастерства «Поварская тройка» прошел 8 апреля 2025 г. на площадке 2 корпуса ГБПОУ «ЧГКИПиТ». В конкурсе приняло участие 9 команд, из них:

- 2 команды из Копейского филиала;
- 2 команды из Коркинского филиала;
- 2 команды из 1-го корпуса и 3 команды из 2-го корпуса. Всего 9 педагогов и 18 обучающихся.

Для наглядного понимания этапов формирования профессиональных компетенций во время выполнения конкурсных заданий была составлена карта компетенций. В данной карте отображены этапы и задания конкурса, в рамках выполнения которых возможно овладеть и отследить реализацию уровня усвоения профессиональной компетенции (Таблица 5).

Таблица 5 Этапы формирования профессиональных компетенций по результатам участия в конкурсе профессионального мастерства «Поварская тройка»

Этапы конкурса	Формируемые ПК
Приготовить 2 порции овощного салата с использованием продукта из «Чёрного ящика» (вид овоща) • в салате необходимо использовать майонез собственного приготовления,	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

изготовленный без использования механического оборудования; • подача и оформление на усмотрение команды <u>Особенности подачи.</u> - масса блюда 100-150 г.; - температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Приготовить 2 порции прозрачного бульона (консоме) с индивидуальным гарниром из теста собственного приготовления • подача и оформление на усмотрение команды <u>Особенности подачи</u> - масса консоме минимум 250 г.; - температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
Приготовить две порции горячего	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

блюда из птицы (курица) • подача и оформление на усмотрение команд • минимум два гарнира: • один должен содержать крупу; • второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща «Черный ящик» • один горячий соус. <u>Особенности подачи:</u> - температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.;	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
Приготовить 2 порции десерта панкейк, рецептура на выбор команды Обязательные компоненты десерта: • минимум один гарнир на выбор команды; • декоративные элементы на выбор команды; • соус/крем на выбор команды <u>Особенности подачи</u> - масса блюда	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с

максимум 250 г.;	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

На основе карты компетенций была составлена декомпозиция профессиональных компетенций по каждому из критериев оценивания.

На данном этапе каждый критерий оценивания конкурсного задания разбивается на аспекты выполнения заданий конкурса, а аспекты на профессиональные компетенции, которые формируются при выполнении данных аспектов. В качестве показателей компетенции мы заводим только те профессиональные компетенции, которые можно получить только в рамках овладения представленного вида деятельности (задания) (Таблица 6).

Таблица 6 Декомпозиция профессиональных компетенций критериев оценивания заданий конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка»

Критерий	Блюдо	Аспект	Профессиональные компетенции
<i>Работа I</i>	Салат, консоме, горячее, панкейк	Список продуктов сдан вовремя	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Отсутствие дозаказа продуктов во время выполнения модуля	
		Форма одежды (внешний вид)	
		Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда	
		Корректное использование мусорных баков	
		Отсутствие брака в работе	

Отсутствие расточительности	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
Маркировка продукции и полуфабрикатов	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных

			категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Работа 2	Салат, консоле, горячее, панкейк	Техника безопасности на рабочем месте	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Персональная гигиена во время работы	
		Рабочее место	
		Корректное использование разделочных досок	
		Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	
		Рабочее место - оборудование	
		Рабочее место - инвентарь	

		Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции Навыки и знания кулинарной обработки продуктов Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с
--	--	--	---

			учетом потребностей различных категорий потребителей; ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Экспертная оценка результатов работы	Салат, консоме, горячее, панкейк	Время подачи Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,

Чистота тарелки при подаче блюда	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Элементы блюда отражены в меню	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Количество использованных кулинарных техник в блюде	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
Сложность блюда по количеству элементов в блюде	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Слепая дегустация	Салат, консоме, горячее, панкейк	Внешний вид блюда	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Стиль и креативность блюда	
		Текстура всех компонентов блюда	
		Вкус всех компонентов блюда	
		Общая гармоничность блюда	

После декомпозиции была составлена сводная ведомость сформированности профессиональных компетенций по результатам выполнения заданий, согласно критериев оценивания конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка» (Приложение 8).

Данная ведомость формируется на всех участников конкурса с отражением результатов по каждому этапам конкурса. В качестве результатов конкурса вынесены аспекты из критериев оценивания конкурсного задания. По завершению выполнения каждого из этапов конкурса в таблицу заносятся баллы. По каждому этапу конкурса автоматически осуществляется пересчет и формирование отметки об уровне сформированности профессиональных

компетенций. Согласно этапа конкурсного задания. Для этого заведена графа «Накопительная оценка по формам контроля компетенции» - сумма оценок по всем аспектам в рамках данного критерия. Графа «Максимальная оценка по аспектам контроля компетенции» - суммарное количество максимального балла по каждому аспекту, заложенное в рамках данного критерия. В графе «Процент сформированности компетенции» (в столбце заводится формат ячейки «Процентный») - данные из колонки «Максимальная оценка по формам контроля компетенции» делим на сумму, полученную в графе «Накопительная оценка по аспектам контроля компетенции». В графу «Отметка о сформированности уровня профессиональной компетенции» заводится уравнение через функцию ЕСЛИ. Для этого устанавливается знак «=» и прописывается условие ЕСЛИ, после чего указывается параметр ячейки, которому соответствует ячейка с заголовком «Процент сформированности компетенции» устанавливается знак «меньше» указывает процент, по результатам не достижения, которого компетенция считается не сформированной. Затем указывается ячейка с заголовком «Процент сформированности компетенции» устанавливается знак «равно» указывается процент, по результатам достижения которого компетенция считается сформированной, затем указывается ячейка с заголовком «Процент сформированности компетенции» устанавливается знак «больше» указывается процент, по результатам превышения которого компетенция считается сформированной. Например: = если (J10<50%; «не сформирована»; если (J10=50%; «сформирована»; если (J10>50%; «сформирована»).

Выводы по второй главе

В данной главе представлено положение о конкурсе профессионального мастерства «Поварская тройка» для обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», разработанное с целью развития профессиональных компетенций. Также в данной главе было рассмотрено влияние данного конкурса профессионального мастерства на формирования профессиональных компетенций студентов в ГБПОУ «ЧГКИПиТ». В конкурсе приняли участие 18 обучающиеся, из них: 6 студентов 4 курса, 3 студента 3 курса и 9 студентов 3 курса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Для наглядного понимания этапов формирования ПК во время выполнения конкурсных заданий была составлена карта компетенций. В карте отображены этапы и задания конкурса, в рамках выполнения которых возможно овладеть и отследить реализацию уровня усвоения той или иной ПК.

На основе карты компетенций была составлена декомпозиция профессиональных компетенций по каждому из критериев оценивания. В качестве наглядного отображения уровня сформированности профессиональных компетенций была составлена сводная ведомость сформированности профессиональных компетенций по результатам выполнения заданий, согласно критериев оценивания конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка». Данная ведомость формируется на всех участников конкурса с отражением результатов по каждому этапов конкурса. В качестве результатов конкурса вынесены аспекты из критериев оценивания конкурсного задания. По завершению выполнения каждого из этапов конкурса в таблицу заносятся баллы. По каждому этапу конкурса автоматически осуществляется пересчет и формирование отметки об уровне сформированности профессиональных компетенций. Данная таблица позволяет наглядно и поэтапно отследить формирование ПК по результатам выполнения конкурсных задний конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Показатель уровня сформированности той или иной компетенции на данный момент является одним из наиболее важных критериев, характеризующих уровень профессионализма выпускника.

Компетенция — это перечень умений и навыков, которыми должен обладать специалист по соответствующей компетенции, с указанием процентного соотношения их использования и важности в рамках подготовки критериев оценки [34].

Конкурсы профессионального мастерства выполняют задачи по развитию профессионального образования и обучения студентов, а также влиянию на обновление профессиональных стандартов и обучение на рабочем месте, развитию профессионалов, повышению качества образования. Их основная функция — не только выявление лучших студентов по профессии (специальности), но и лучшей педагогической практики профессиональных образовательных организаций по формированию современных компетенций; демонстрация достижений сегодняшнего дня и перспектив развития системы. В системе управления качеством конкурсное движение рассматривается как важный инструмент совершенствования образовательного процесса и достижения целевых показателей качества.

В рамках образовательного процесса невозможно полностью реализовать у студентов творческий потенциал, и только участвуя в конкурсах профессионального мастерства по компетенциям, можно повысить квалификацию и мастерство.

Среднее профессиональное образование является площадкой для формирования целостной базы универсальных знаний, умений, навыков, личного опыта самостоятельной деятельности, то есть ключевых компетенций. Анализ педагогической литературы позволил выделить наиболее точное, на наш взгляд, понятие профессионального конкурса и сделать вывод о том, что формирование профессиональных компетенций способствует развитию

личности студента в целом. Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации.

Участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах на региональном, областном и федеральном уровне необходимо, прежде всего, потому, что именно здесь сосредоточено всё ценное, новое, современное. Использование в процессе подготовки специалистов профессиональных конкурсов, как формы внеурочной учебной деятельности, гарантирует их эффективную подготовку, т.к. эта форма работы расширяет возможности студентов в развитии интеллектуальных и творческих умений, коммуникативных навыков и профессионального мышления.

Развитие практических навыков будущих специалистов сферы общественного питания предполагает комплексное, разностороннее и продуманное обучение. Овладеть необходимыми навыками - значит, стать способным выполнять свою работу на высоком уровне эффективности и в соответствии с установленными стандартами. В рамках данного исследования нами было разработано положение и методические материалы для организации и проведения конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка» для студентов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Представленные методические материалы позволили быстро и результативно произвести сбор и обработку результатов каждого этапа конкурса, а также сделать заключение по результатам его проведения в части формирования уровня освоения той или иной профессиональной компетенции у участников конкурса.

Поставленные задачи выполнены, цель достигнута.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Конституция РФ от 12.12.1993 года (с внесенными поправками от 21.07.2014 года) // Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: [Электронный ресурс] / Компания «Консультант плюс»
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ (ред. от 16.04.2022 г.)
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 ноября 2024 года № 02/2547 «Об утверждении Концепции обеспечения и сопровождения конкурсов профессионального мастерства педагогических работников в системе образования»
5. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 14 июня 2023 года № 02/1488 «О внесении изменений в Концепцию системы обеспечения и сопровождения профессионального развития педагогических и руководящих работников образовательных организаций Челябинской области, утвержденную приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 29.06.2021 г. № 01/1753»
6. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2030 года
7. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «ЧГКИПиТ» (утвержден приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 30.09.2008 года № 01-678 изменения № 3 приказ МОиН от 08.09.2015 г. № 01/2509)
8. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» [Текст] / Сфера, 2014. – 192с.

9. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (ФГОС СПО)

10. Абрамова, Г.С. Возрастная психология: Учебник для студентов вузов/Г.С. Абрамова. Екатеринбург, 2012. - 190 с.

11. Агеев, В.Г. Межгрупповое взаимодействие: Социально-психологические проблемы Текст. / В.Г. Агеев. — М.: Изд-во МГУ, 2014. — С. 239

12. Алексеева, Л.П., Шаблыгина Н.С. Преподавательские кадры: состояние и проблемы профессиональной компетентности. М.: НИИВО, 2019.

13. Алябушева О.К. Участие в профессиональных конкурсах и выставках как эффективный способ для выявления, развития и поддержки творческих способностей студентов Колледжа Петербургской моды // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 11. – С. 2641–2645

14. Барабас, А.А., Баранова, Ю.Ю., Латыпова, И.В. Актуальные вопросы совершенствования внутренних систем оценки качества образования на основе региональной модели оценки качества общего образования [Текст]: Методические рекомендации для руководителей образовательных организаций / А.А. Барабас, Ю.Ю. Латыпова, и др. // Челябинск: ГБУ ДПО РЦЦКИО, 2017. – 130 с.

15. Балаев, А.А. Активные и интерактивные методы обучения. М., 2012. 109с. 6 Баскаев, Р.М. О тенденциях изменений в образовании и переходе к компетентностному подходу/ Р.М. Баскаев//Инновации в образовании. - 2018. - №1.-С.10-15.

16. Белогурова, Я.Г. Конкурсы профессионального мастерства как средство развития общих и профессиональных компетенций обучающихся // Молодой ученый. — 2016. — №15.1. — С. 49-52.

17. Бегалинова, К.К. Особенности образовательной системы в условиях глобализации / К.К. Бегалинова, А.С. Бегалинов // Философия образования. — Новосибирск, Изд-во Сибирского отделения РАН, 2015. — № 1 (58). — С. 5-13.

18. Бочкарёва, А.Г. Формирование компетентностных умений и навыков. //Практическое пособие. Уссурийск: Изд. УГПИ, 2016. - 137с.
19. Васильева Е. Активность студентов как показатель их социализации и социальной компетенции/ Е. Васильева, А. Малыгина //Alma mater.- 2017.- №7.- С.18-22.
20. Верещагина, Н.О. Формирование профессиональной 52 компетентности специалистов в области естественнонаучного образования в Герценовском университете/ Н.О. Верещагина, Т.В. Вилейто //География и экология в школе XXI века. - 2017. - № 4. - С.73-78.
21. Гнатышина, Е.А. Компетентностный подход к подготовке педагога профессионального обучения / Е.А. Гнатышина // Личность. Культура. Общество. — 2019 .— №1
22. Гибш, И.А. Активность учащихся как условие необходимое для повышения качества обучения. М., 2012. –С. 180.
23. Дьячкова, Л.Г. Вуз и работодатель: практика компетентностного подхода становлению молодого специалиста/ Л.Г. Дьячкова //Стандарты и мониторинг в образовании. - 2016. - №5. - С. 46-50.
24. Зимняя, И.А. Педагогическая психология. М.: «Логос», 2011. – С.162
25. Киреева, М.В. Система повышения профессиональнопедагогической компетентности педагогических работников/ М.В. Киреева, Е.В. Ладинская // Методист. - 2009. - №6. - С.54-58.
26. Кожуховская, С.М. Организация образования в колледже // 53 Профессиональное образование. – 2013. - № 6
27. Литвиненко, М.В. Подходы диагностирования сформированности профессиональной компетентности будущего специалиста/ М.В.Литвиненко //Стандарты и мониторинг в образовании. 2018. - №2. - С. 38-40.
28. Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально-теоретического мышления. М., 2013. – С. 264
29. Михалева, Г.М. Внутренний мониторинг качества образования [Текст] / Г.М. Михалева // Методист. Научно-методический журнал. -2014. - (№8). - С.53.

30. Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – С. 432

31. Ногина, А.А. Традиционные и инновационные подходы к управлению профессиональной образовательной организации/ А.А. Ногина// сборник: «Гармоничное развитие личности: психология и педагогика сборник научных трудов по материалам I Международной научно-практической конференции» 2016. С. 9-16

32. Ногина, А.А. Традиционные и инновационные методы управления образовательными организациями /А.А. Ногина/ В сборнике: Проблемы развития социальной сферы в России и за рубежом Сборник научных трудов по материалам I Международной научно-практической конференции. 2017. С. 313-335

33. Панина, Т.С. Современные способы активизации обучения: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; Под ред. Т. С. М. Паниной. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – С. 176.

34. Прокубовская, А. О. Новая компетенция Ворлдскиллс Россия «Профессиональное обучение» в условиях цифровизации образования / А. О. Прокубовская, Л. В. Самсонова, К. П. Кадцын // Инновации в профессиональном и профессионально-педагогическом образовании: материалы 27-й Международной научно-практической конференции, Екатеринбург, 19–20 апреля 2022 года. – Екатеринбург: Российский государственный профессионально-педагогический университет, 2022. – С. 230-233. – Текст: непосредственный.

35. Сташкевич, И.Р. Информатизация как стратегический фактор развития профессионального образования [Текст] / И.Р. Сташкевич // Инновационное развитие профессионального образования. – 2016. – № 4 (12). – С. 25 - 28.

36. Слизкова Е. В., Астаева С. С. Подготовка обучающихся к конкурсам профессионального мастерства как фактор качества образования в СПО // Молодой ученый. - 2016. - №6.2. - С. 101-105

37. Смолкин, А.М. Методы активного обучения. М., 2013. – С.198
38. Управление конкурентноспособностью менеджеров на рынке труда: особенности реализации управленческого потенциала: монография / О.В. Перезовова - Челябинск: Финансовый университет при Правительстве РФ, 2018. – С.112
39. Хозяинова, Л.А. Роль конкурсов профессионального мастерства в подготовке квалифицированных специалистов СПО // Информ. – 2015
40. Чебанов К.А., Богданова М.В. Формирование профессиональных компетенций обучающихся колледжа // Современные проблемы науки и образования. 2016. № 4.
41. Официальный сайт Министерства образования и науки РФ [Электронный ресурс]: сайт / Челябинск. – Режим доступа: <http://mon.gov.ru/>
42. Официальный сайт Министерства образования и науки Челябинской области [Электронный ресурс]: сайт / Челябинск. – Режим доступа: <http://minobr74.ru/ru/> - 2019.
43. Официальный сайт ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» [Электронный ресурс]: сайт / Челябинск. – Режим доступа: <http://chgkipit.ru/> - 2019.
44. Практические рекомендации для проведения конкурсов профессионального мастерства. URL: <http://kopilkaurokov.ru>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК
_____ М.Н. Климуш
Протокол № 5 от 15 января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«ЧГКИПиТ»
_____ Е.В. Берсенева
20 января 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ПОВАРСКАЯ ТРОЙКА»

Челябинск
2025

ЗАЯВКА
на участие в Конкурсе профессионального мастерства
«Поварская тройка»

Фамилия Имя Отчество наставника (преподавателя) _____

Контактные данные (телефон, e-mail) _____

Корпус/филиал, который представляет команда _____

Фамилия Имя Отчество 1 конкурсанта: _____

Номер группы _____

Фамилия Имя Отчество 2 конкурсанта: _____

Номер группы _____

Дата: _____

Конкурс профессионального мастерства мастеров «Поварская тройка»

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Кол-во на 1-го чел.
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА)			
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП-123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП. Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304. Производство: Россия	шт.	3
Стол-подставка под пароконвектомат	Тип подставки: открытый. Количество рядов, направляющих 1. Количество уровней, направляющих: 8. Ширина 798 мм; Глубина 599 мм; Высота 782 мм. Страна производитель Россия	шт.	1
Пароконвектомат	Модель АВАТ ПКА-6-1/1 ВМ, 6 уровней, вместимость GN 1/1, расстояние между gastronostами 70 мм, максимальная температура 270 С, принцип парообразования - инжектор, мощность 9,5 кВт, напряжение 400/230 В, габаритные размеры 800*840*775 мм. Чувашторгтехника, Россия	шт.	1
Весы настольные электронные (профессиональные)	Производитель Меркурий, модель М-ER 326 AFU-6.01 (280х235) LCD. Тип настольные. Наибольший предел взвешивания 6 кг. Наименьший предел взвешивания 0.1 г. Тип дисплея светодиодный. Цена поверочного деления 0.1 г. Габаритные размеры, мм 350х290х120.	шт.	1
Плита индукционная	Плита электрическая индукционная ПЭИ-4. Плита 4-х комфорочная стационарная 805(725)х900х860 мм. Корпус индукционной плиты: нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм, каркас разборный из профильных элементов нержавеющей стали толщиной 1,2 мм, ножки из нержавеющей стали 40х40 мм (заземление)	шт.	1
Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	шт.	1
Гастрономическая из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от - 40 ° С до 300 ° С.	шт.	3
Гастрономическая из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2
Гастрономическая из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 GN 2/3 354х325х40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2

Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/2 265x325x20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/2 265x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/3 176x325x40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм. Luxstahl, GN 1/1 530x325x20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	шт.	2
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	шт.	2
Планетарный миксер	Kitchen Aid 5K45SSEWH, напряжение 220/240В, мощность 1,35 кВт, корпус цельнометаллический литой. Количество скоростей 10. Покрытие чаши глянцевое. Защитный обод есть. Лопатка для смешивания есть. Лопатка с гибким ребром есть. Насадка крюк для замешивания теста есть. Объем чаши (л) 4,83. Проволочный венчик есть. Габариты изделия (В х Ш х Г) 36x20x33 см. Производство США. Управление - механическое	шт.	1
Шкаф холодильный	Модель БИРЮСА 310-1. Дверь стекло, среднетемпературный, мощность 145 Вт. Количество камер - однокамерный. Полезный объем холодильника 250 л. Система размораживания автоматическая. Количество полок - 5. Материал полок металлическая решетка. Температура полезного объема +1...+10 C	шт.	1
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800, меньше размеры недопустимы.	шт.	1
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	шт.	1
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Kitchen Aid Artisan 5KHB2571ESX (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан). США. Мощность 0,18 кВт, электронное управление, измельчитель, двигатель постоянный ток. Материал корпуса двигателя металл. Оборотов в минуту (1-5) венчик 610-1100. Оборотов в минуту (1-5) измельчитель 1020-1830. Оборотов в минуту (1-5) куполовидные лезвия 6100-11000	шт.	1
Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	шт.	4

Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	шт.	2
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	шт.	2
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт.	1
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт.	2
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	шт.	1
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	1
Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	шт.	1
Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	шт.	1
Венчик	Не менее 240 мм	шт.	2
Сито для протираания	Диаметр от 20-25 см	шт.	1
Сито для протираания	Диаметр от 7-10 см	шт.	1
Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт.	1
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт.	1
Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	3
Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Половник	Объемом 250мл	шт.	1
Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	шт.	10

Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	шт.	1
Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	шт.	1
Щипцы универсальные	Материал нержавеющей сталь, длина 300 мм	шт.	2
Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющей сталь, минимум 12 штук	шт.	1
Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	шт.	3
Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	3
Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3
Миски нержавеющей сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	шт.	1
Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	шт.	2
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА)			
Пергамент рулон	Не менее 10м	шт.	1
Фольга рулон	Не менее 10м	шт.	1
Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	шт.	4
Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	2
Полотенца х/б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	4
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	500мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	300мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	1000мл	шт.	20
Стаканы одноразовые	200мл	шт.	10
Пакеты для мусора	60 л	шт.	4
Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	3 упаковки	общая зона
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	6
Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	рулон	1
Плётка пищевая	Не менее 20м	шт.	1
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1

Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт., 16х23=5шт, 10х15=5шт)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	10
Масло растительное для фритюра	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	л	6
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ			
Шкаф шоковой заморозки	Модель: ШОК-10-1/1 размеры 800х890х1590. Мощность: 0.083 кВт, напряжение: 220 В, объем: 330. Температурный режим: охлаждение от 90 до 3 °С. Температурный режим: заморозка от 90 до -18 °С. Тип гастроемкости: GN 1/1 (количество уровней 10)	шт.	-
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 °С до 300 °С	шт.	-
Часы настенные (электронные)	Материал корпуса: пластик; Размер циферблата: 28 см; Вид цифр: арабские; Форма: круглая; Вид механизма: кварцевый; размер изделия: 320х320 мм	шт.	-
Термометр инфракрасный	Лазерный прицел есть; Измеряемая температура, °С - 30...+350; Габариты, мм 156х80х50	шт.	-
Микроволновая печь	SUPRA 20MW06. Внутренний объем 20 л, мощность микроволн 700 Вт, отдельно стоящая микроволновая печь, механическое управление, поворотные переключатели	шт.	-
Фритюрница	AIRHOT EF 4. Установка настольная. Подключение 220 В. Количество ванн 1. Объем одной ванны 4 л. Температурный режим от 60 до 190 °С. Мощность 2 кВт. Ширина 415 мм. Глубина 280 мм. Высота 320 мм. Страна-производитель Китай	шт.	-
Слайсер	Airhot SL 220. Тип управления полуавтоматический. Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашенный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	шт.	-
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП-123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Производство: Россия. С внутренней металлической полкой, глухой	шт.	-
Мясорубка	FIMAR, Италия. Модель 22/TE. Производительность: до 300 кг/час. Комплектация: 2 ножа и 3 решетки (с отверстиями 8 мм и 4,5 мм). Потребляемая мощность: 1,1 кВт Напряжение: 220В Корпус мясорубки выполнен из нержавеющей стали. Машина оснащена предохранительными устройствами. Внутренние детали мясорубки (шнек, загрузочная воронка, нож, решетка) - съемные. Переключатель направления хода (реверс), расположен рядом с кнопкой управления.	шт.	-
Блендер стационарный	Блендер PHILIPS HR2102/90, объем 1,5 л. Тип: Стационарный. Тип управления: Механический. Количество скоростей 3. Импульсный режим: Есть. Материал кувшина блендера: Пластик. Отверстие для ингредиентов: Есть.	шт.	-

	Объем измельчителя 0.12 л. Максимальная мощность 400 Вт. Тип питания: Сеть. Длина сетевого шнура 1 м		
Соковыжималка	Hotpoint-Ariston SI 4010 AXL, шнековая. Страна КНР. Серия HD Line. Потребляемая мощность 400 Вт. Макс. скорость вращения 70 об/мин. Управление механическое. Количество скоростей 1. Реверс. Индикация включения. Воз-ть загр. целых овощей и фруктов. Резервуар для сока 1000 мл. Резервуар для мякоти 1000 л. Тип резервуара для мякоти съемный. Кол-во металл. фильтров 1. Материал фильтра нерж. сталь. Фильтр для сока. Материал кувшина пластик. Корпус: Материал шнека пластик. Толкатель в комплекте. Длина сетевого шнура 1.25 м. Габаритные размеры (В*Ш*Г) 58*15*24 см	шт.	-
Настольная вакуумно-упаковочная машина	INDOKOR IVP-260/PD, настольная, камерная. Мощность, Вт 370. Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаянная планка, мм 260. Габариты камеры ШхГхВ, мм 385x280x100 (50). Страна производитель Корея. Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304. Работа от сети 220 В. Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм. Дополнительный комплект расходных материалов. Кнопка аварийной остановки. В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов	шт.	-
Ковёр диэлектрический	Размеры 500x500 см. Служит для защиты персонала от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц	шт.	-
Штангенциркуль электронный	DEKO GJ61 150 мм, 0.1 мм, тип: цифровой. Максимальная величина измерения: 150 мм, цена деления 0.1 мм	шт.	-
Кофемолка	Кофемолка Polaris PCG 0815A. Тип управления: электрический. Система помола: ротационный нож. Количество режимов помола: 1. Мощность, в ваттах: 150	шт.	-
Кулер для воды	Бренд Aqua Well, K1727. Страна-изготовитель Китай. Тип диспенсер для воды. Расположение - настольный. Загрузка бутылки сверху. Управление механическое. Краники клавиша. Размеры, мм 260 x 270 x 360	шт.	-
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	ОУ-1 Огнетушитель углекислотный, переносной Класс пожара - В, С, Е; Объем - 1.34 л; Масса заряда двуокиси углерода - 1-05 кг. Огнетушащая способность по классу пожаров: модельный очаг класса В - 13 В; Длина выбрасываемой струи не менее 2 м; Рабочее давление - 5.88 Мпа; Рабочая температура - 40°C+50°C; Размеры (высота/диаметр) 400/92 мм	шт.	-
Набор первой медицинской помощи	Аптечка первой помощи ФЭСТ для оснащения промышленных предприятий (производственная). Основное наполнение: перевязочные материалы для оказания первой медицинской помощи при получении травмы. Изготовлена в соответствии с ТУ 9398-037-10973749-2008. Аптечка упакована в футляр-чемоданчик из полистирола размером 30,5×26,5×10 см.	шт.	-

Приложение 4

Конкурс профессионального мастерства мастеров «Поварская тройка»

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Наименование команды				
ФИО педагога				
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Модуль А.Б,В.Г	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500		
Моцарелла	г	300		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25% Parmalat	г	2000		
Сливочное масло 1000 озер	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1500		
Лук красный	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец болгарский красный	г	400		
Свекла красная	г	1000		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		

Розмарин	г	50		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Банан	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Киви	г	400		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Мандарины	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Смородина черная	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	400		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Ананасы консервированные	г	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100		
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты протертые Pomì	г	400		
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		

Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао Порошок Callebaut	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Арахис очищенный	г	100		
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		

Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	600		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Водка (Царская оригинальная)	г	200		
Коньяк (Арагат)	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 команду)				
Базилик	г	4		
Ванильный сахар	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин (зира) молотая	г	4		
Куркума молотая	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соус соевый Kikkoman	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ				

Модуль Г: Горячее блюдо – Куриная грудка	г	400		нет необходимости заказывать
--	---	-----	---	------------------------------

Приложение 5

Остановки времени

Конкурсанту останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружились скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае конкурсному останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого конкурсанта сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если конкурсант считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану.

В случае, если у конкурсанта обнаружился испорченный продукт, например, запекал свеклу целиком, а она внутри оказалась гнилая, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае конкурсному выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого конкурсанта сдвигается.

Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта.

Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть работу конкурсантов. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсному принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию «вслепую», должны вернуться в комнату для дегустации «вслепую» за тридцать минут до подачи блюд.

Правила работы участников на рабочем месте

Учитывая Конкурсное задание, конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных

досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда. На конкурсе СанПин и ХАССП рекомендованы к использованию.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату и время ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время

обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

Требования к разделочным доскам, используемым на чемпионате

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	Сырое мясо
Синий	Сырые морепродукты и рыба
Желтый	Сырая птица
Зеленый	Сырые овощи и фрукты
Белый	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия
Коричневый	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильнике шкафу:

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>Полки</i>	<i>Наименование группы продуктов</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени

	готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые
(нижняя)	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

Расписание работы команд

Конкурсные дни	Брифинг Участников по ТБ и ОТ Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
09:00 14:00	10:15 – 10:30 10:30 - 14:45	10:45 11:00	А Холодная закуска	12:30	14:00 14:15	3 часа
			Б Консоме	13:00		
			Б Горячее блюдо	13:30		
			Г Панкейк	14:00		

Конкурсантам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала модуля каждому конкурсному предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора допоставки товара или предоставления альтернативы. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за одну неделю до начала конкурса предоставить по почте организаторам площадки. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также конкурсант имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он потеряет баллы за данный аспект.

Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов

Для жюри:

- китель поварской – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются), цвет тёмный;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- белый фартук.

Для конкурсантов:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные поварские брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются), цвет тёмный;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Конкурсантам и экспертам запрещается:

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

Таблица распределения времени для сервировки и подачи блюд (пример)

Холодная закуска	Время подачи	12:30
	10 минут до открытия окна подачи	12:45
	Открытие окна подачи	12:25
	Закрытие окна подачи	12:35
	Штрафное время	12:35 -12:40
	!!!Подача закончена блюдо не	13:10

	принимается	
Консоме	Время подачи	13:00
	10 минут до открытия окна подачи	12:45
	Открытие окна подачи	12:55
	Заккрытие окна подачи	13:05
	Штрафное время	13:05 -13:10
	!!!Подача закончена блюдо не принимается	13:10
Горячее блюдо	Время подачи	13:30
	10 минут до открытия окна подачи	13:15
	Открытие окна подачи	13:25
	Заккрытие окна подачи	13:35
	Штрафное время	13:35-13:40
	!!!Подача закончена блюдо не принимается	13:40
Панкейк	Время подачи	14:00
	10 минут до открытия окна подачи	13:45
	Открытие окна подачи	13:55
	Заккрытие окна подачи	14:05
	Штрафное время	14:05-14:10
	!!!Подача закончена блюдо не принимается	14:10

МЕНЮ

НОМЕР РАБОЧЕГО МЕСТА КОМАНДЫ: _____

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	Общее описание блюда.... Описание каждого элемента в блюде: Элемент №1: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: Элемент №2: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: Элемент №3: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники:
Консоме	
Горячее блюдо	
Панкейк	

Приложение 7

Результаты проведения конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка»

№ п/п	Название команды	Работа 1	Работа 2	Экспертная работа				Дегустация				ИТОГО	Мес то
				Салат	Консоме	Горяч ее	Панкейк	Салат	Консоме	Горячее	Панкейк		
		8	20	3	3	3	3	15	15	15	15	100	
1	Ароматные сердца	7	19,7	1,5	1,5	1,3	2	7	8,33	5,67	3,67	57,67	7
2	Шапито	4	19,4	1,2	1,7	1,5	1,1	9,67	9,67	8,33	10	66,57	2
3	Живите вкусно	5	19,6	1,2	1,5	1,5	2	7	8	6	7	58,8	5
4	Смак	3	19,5	0,8	2	1,5	1,5	3	5,67	8,67	8,33	53,97	9
5	Еще добавки	4	19,1	1,7	1,5	1	2	10	5,67	6	7,67	58,63	6
6	Повар в деле	4	19,4	1,2	1,2	1,5	1,8	6,67	7,33	10	9,33	62,43	4
7	В своей тарелке	7	19,5	1,2	1,2	1	1,1	8	8,33	8	7,67	63	3
8	Кулинарный прогресс	6	19,6	1,5	1,5	1,8	2	6	1,33	9,33	7,33	56,4	8
9	ЧтоГдеКипи т	4	19,5	1,4	1,2	2	1,5	6,33	10,33	12	8,67	66,93	1

Приложение 8

Сводная ведомость сформированности профессиональных компетенций по результатам выполнения заданий, согласно критериев оценивания конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка»

[illegible]

Приложение 9

Фрагменты сводной ведомости сформированности профессиональных компетенций по результатам выполнения заданий, согласно критериев оценивания конкурса профессионального мастерства «Поварская тройка»

№ п.п.	Ф.И.О обучающихся	Работа 1										Работа 2															
		ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;										ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;															
		Список продуктов, сдан вовремя	Отсутствия доказательств выполнения модуля	Формы одежды (внешний вид)	Смена фартука с чистотой на белый в начале сервировки первого блюда	Корректное использование мусорных баков	Отсутствия брака в работе	Отсутствия расточительности	Маркировка продукции и п.ф	Накопительная оценка по формам контроля компетенций	Максимальная оценка по аспектам контроля компетенций	Процент сформированности компетенций	ОТМЕТКА О СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	Техника безопасности на рабочем месте	Персональная гигиена во время работы	Рабочее место	Корректное использование разделочных досок	Рабочее место - холодный, чистота, товарное соседство	Рабочее место - оборудованное	Рабочее место - инвентарь	Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовление) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	Знание и применение приемов приготовления и методов тепловой обработки	Накопительная оценка по формам контроля компетенций	Максимальная оценка по аспектам контроля компетенций	Процент сформированности компетенций	ОТМЕТКА О СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ
1	Ароматные сердца	1	1	0	1	1	1	1	1	7	8	88%	сформирована	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1,7	19,7	20	99%	сформирована
2	Шапито	1	1	0	0	0	1	0	1	4	8	50%	сформирована	2	2	2	1,9	1,9	2	2	1,9	2	1,7	19,4	20	97%	сформирована
3	Живите вкусно	1	1	0	0	1	1	1	0	5	8	63%	сформирована	1,9	2	2	2	2	2	2	2	2	1,7	19,6	20	98%	сформирована
4	Смак	1	1	0	0	0	0	0	1	3	8	38%	не сформирована	2	2	1,9	2	1,9	2	2	2	2	1,7	19,5	20	98%	сформирована
5	Еще добавки	1	1	0	0	1	0	1	0	4	8	50%	сформирована	1,9	2	1,8	1,9	1,9	2	2	1,9	2	1,7	19,1	20	96%	сформирована
6	Повар в деле	1	1	0	0	0	1	1	0	4	8	50%	сформирована	2	2	1,8	1,9	2	2	2	2	2	1,7	19,4	20	97%	сформирована
7	В своей тарелке	1	1	0	1	1	1	1	1	7	8	88%	сформирована	1,9	2	1,9	2	2	2	2	2	2	1,7	19,5	20	98%	сформирована
8	Кулинарный прогресс	1	1	0	1	1	1	0	1	6	8	75%	сформирована	2	2	2	2	2	2	2	2	1,9	1,7	19,6	20	98%	сформирована
9	Что Где Как	1	0	0	0	0	1	1	1	4	8	50%	сформирована	1,9	2	2	2	2	2	2	2	1,9	1,7	19,5	20	98%	сформирована

Приложение 9

Фрагменты сводной ведомости сформированности профессиональных компетенций по результатам выполнения заданий, согласно критериев оценивания конкурса профессионального мастерства «Поварская трой

Экспертная работа								Дегустация								накопительная оценка по формам контроля компетенций	максимальная оценка по формам контроля компетенций	процент сформированности компетенций	ОТМЕТКА О СФОРМИРОВАННОСТИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ КОНКУРСА
Салат	Консоле	Горючее	Пивафик	Накопительная оценка по формам контроля компетенций	Максимальная оценка по аспектам контроля компетенций	Процент сформированности компетенций	ОТМЕТКА О СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	Салат	Консоле	Горючее	Пивафик	Накопительная оценка по формам контроля компетенций	Максимальная оценка по аспектам контроля компетенций	Процент сформированности компетенций	ОТМЕТКА О СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ				
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;								ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;											
1,5	1,5	1,3	2	6,3	12	53%	сформирована	7	8,33	5,67	3,67	24,67	60	41%	не сформирована	58	100	58%	сформирована
1,2	1,7	1,5	1,1	5,5	12	46%	сформирована	9,67	9,67	8,33	10	37,67	60	63%	сформирована	67	100	67%	сформирована
1,2	1,5	1,5	2	6,2	12	52%	сформирована	7	8	6	7	28	60	47%	сформирована	59	100	59%	сформирована
0,8	2	1,5	1,5	5,8	12	48%	сформирована	3	5,67	8,67	8,33	25,67	60	43%	не сформирована	54	100	54%	сформирована
1,7	1,5	1	2	6,2	12	52%	сформирована	10	5,67	6	7,67	29,34	60	49%	сформирована	59	100	59%	сформирована
1,2	1,2	1,5	1,8	5,7	12	48%	сформирована	6,67	7,33	10	9,33	33,33	60	56%	сформирована	62	100	62%	сформирована
1,2	1,2	1	1,1	4,5	12	38%	не сформирована	8	8,33	8	7,67	32	60	53%	сформирована	63	100	63%	сформирована
1,5	1,5	1,8	2	6,8	12	57%	сформирована	6	1,33	9,33	7,33	23,99	60	40%	не сформирована	56	100	56%	сформирована
1,4	1,2	2	1,5	6,1	12	51%	сформирована	6,33	10,3	12	8,67	37,33	60	62%	сформирована	67	100	67%	сформирована

