** IV Региональный чемпионат Ленинградской области по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с**

 **ограниченными возможностями здоровья**

 **«Абилимпикс-2019»**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**КАРВИНГ**



 Главный эксперт: Е.В.Чубко

д. Бор

2019

**СОДЕРЖАНИЕ**

*Чемпионат «Абилимпикс» направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение*

*современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей.*

**1. Описание компетенции.**

Компетенция «КАРВИНГ – художественная резка овощей и фруктов».

**Цель:**

- освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей;

- адаптация к конкретным условиям деятельности предприятий питания по указанным видам профессиональной деятельности.

**1.1. Актуальность компетенции.**

Актуальность компетенции «Карвинг» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессии повар, кондитер, так как питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Поскольку красивое оформление блюд перед подачей – одна из важных составляющих профессии, навык в художественной резке овощей и фруктов является одним из умений, рекомендованных для освоения по профессии повар, кондитер. Карвинг предусматривает изучение современных методов механической кулинарной обработки овощей и фруктов, способы их фигурной нарезки, в соответствии с консистенцией овощей и фруктов, их структурой, формой, сочетанием их по цветовой гамме. Техники карвинга используются при оформлении блюд повышенной сложности, банкетных блюд, «шведских столов», «чайных столов».

**1.2. Требования к квалификации.**

Специалист по карвингу (далее – карвингист) выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

**Знать:**

- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной и

кондитерской продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;

- ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;

- технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;

- последовательность технологического процесса, режимы и способы хранения овощей и

фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из

овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами

и фруктами;

- особенности оформления национальных, фирменных, заказных блюд и блюд зарубежной

кухни;

- современные требования, предъявляемые к оформлению банкетных блюд;

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и

правила ухода за ними;

- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и

кухонной посуды;

- правила утилизации отходов;

- способы хранения сырья и продуктов;

- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды;

**Уметь:**

**-** осуществлять рациональную организацию технологического процесса;

- приготавливать широкий ассортимент композиций с соблюдением условий технологического процесса;

- оформлять тематические и шведские столы в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к оформлению и отпуску блюд;

- оценивать качество овощей и фруктов на всех стадиях технологического процесса, разрабатывать новые композиции.

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной

посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,

сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся

продуктов;

- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими

требованиями;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- владеть приемами мытья пищевых продуктов;

- различать пищевые и непищевые отходы,

- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по

безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

**2. СОБЛЮДЕНИЕ ОХРАНЫ ТРУДА**

**1. Общие требования безопасности.**

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, обучающиеся средних/высших профессиональных образовательных организациях, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией, от 16 лет.

1.2. Во время выполнения задания конкурсант обязан соблюдать установленные санитарно-гигиенические требования.

1.3. На рабочем месте конкурсант получает инструктаж по безопасности труда и расписывается в протоколе/ведомости.

**2. Требования охраны труда:**

1. К работе режущими инструментами допускаются лица прошедшие инструктаж по

правилам их безопасной эксплуатации.

2. Конкурсант обязан соблюдать правила использования инструментов в соответствии с

их назначением и видом работ.

3. Запрещается:

- оставлять режущий инструмент в обрабатываемом сырье, готовых изделиях, втыкать его

в доски и т.п.;

- подтягивать или передавать режущим инструментом овощи и фрукты;

- размахивать режущим инструментом;

- проверять остроту лезвия режущего инструмента рукой.

4. По окончании работы:

- произвести уборку мусора, отходов в соответствующую емкость;

- аккуратно сложить режущий инструмент на столе/убрать в контейнер;

5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом главному эксперту для оказания медицинской помощи

пострадавшему.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕ ОДЕЖДЫ**

**1. Конкурсант должен быть обеспечен форменной одеждой:**

- поварской китель/куртка;

- длинные брюки (произвольные);

- фартук/передник хлопчатобумажный;

-колпак хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;

- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

**2. Эксперт должен быть обеспечен форменной одеждой:**

- поварской китель/куртка;

- длинные брюки (произвольные);

-колпак хлопчатобумажный любой формы (допускается одноразовый)/пилотка/бандана;

- профессиональная обувь на нескользящей подошве (любого цвета).

**4**. **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ И УСЛОВИЯ ЕГО ВЫПОЛНЕНИЯ**

**1. Проведение соревнования.**

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта в день начала соревнований.

Продолжительность соревнования - 4 часа.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий соблюдение чистоты рабочего места, правил охраны труда, демонстрации профессиональных навыков и т.д.

**2. Описание (алгоритм работы участника):**

- Надеть санитарную одежду.

- Занять рабочее место (согласно жеребьевки).

- Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно перечню ингредиентов).

- Подобрать для выполнения задания необходимые инструменты.

- Обработать сырье.

- Оформить композицию на блюде.

- Убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

- Уведомить судей о завершении работы.

**3. Во время выполнения задания:**

*Участники должны знать:*

- Основные принципы использования ингредиентов для выполнения задания.

- Использование различных техник при обработке сырья.

- Ассортимент ингредиентов, используемых при выполнении задания.

- Сочетания цветов и текстур ингредиентов.

- Виды технического инвентаря, используемого при выполнении задания, правила работы

с инвентарем.

- Требования гигиены и охраны труда при выполнении задания.

*Участники должны уметь:*

- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени.

- Рационально использовать сырье.

- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах

этого места.

- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы.

- Работать в пределах данной темы.

- Использовать воображение и креативность при выполнении задания.

- Четко следовать письменной и устной инструкции.

- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации.

**4. Время выполнения задания.**

Время выполнения задания – 4 часа (240 минут), включая все этапы.

**5. Дополнительные условия.**

Разговоры со зрителями, экспертами (за исключением случаев, предусмотренных правилами чемпионата), использование любых коммуникационных устройств не допускается. В случае однократного нарушения данного условия участник подлежит штрафу, в случае многократного нарушения - подлежит дисквалификации.

**6. Конкурсное задание.**

|  |
| --- |
| **Компетенция «КАРВИНГ – художественная резка овощей и фруктов»** |
| **Описание****задания** | Используя техники карвинга создать фруктово-овощную композицию натему «Краски лета».Готовая композиция носит декоративный характер и не подлежитдальнейшему употреблению в пищу. |
| **Обязательные****условия** | 1. При обработке ингредиентов должны использоваться разные техникикарвинга.2. Количество **видов ингредиентов**, используемых для композиции – неменее 5, в любом сочетании.3. Количество **элементов композиции** – не менее 5.4. Композиция оформляется на демонстрационном блюде.5. Использование заранее приготовленных заготовок, декоративныхэлементов не допускается.6. При выполнении задания используется одинаковый определенныйассортимент и количество ингредиентов для всех участников. В случаепорчи участником ингредиентов (неправильная резка, брак в работе ит.п.) дополнительные ингредиенты не выдаются.7. Для скрепления композиции (при необходимости) используютсятолько приспособления, указанные в инфраструктурном листе. |
| **Ингредиенты** | Для выполнения задания участникам предоставляются следующиеингредиенты:Огурец свежий - 1 шт.Помидор - 2 шт.Цуккини - 1 шт.Пекинская капуста - 1 шт.Жёлтая репа - 2 шт.Морковь - 2 шт.Редис - 5 шт.Яблоки красные -2 шт.Яблоки зеленые – 2 шт.Киви - 2 шт.Апельсины - 2 шт. |
| **Инвентарь** | Участники используют инвентарь, согласно инфраструктурному листу.Участникам разрешено использовать свой инвентарь (toolbox), если этоне противоречит содержанию инфраструктурного листа. |

**7. Изменение содержания задания:**

Согласно условиям чемпионата за 1 день до конкурса группа экспертов имеет право внести в содержание задания не более 30% изменений, что фиксируется в соответствующем протоколе.

**ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование ингредиентов** | **На 1 участника****(шт.)** | **На 5 участников****(шт.)** |
| Огурец свежий | 1 | 5 |
| Помидор | 2 | 10 |
| Цуккини | 1 | 5 |
| Пекинская капуста | 1 | 5 |
| Жёлтая репа | 2 | 10 |
| Морковь  | 2 | 10 |
| Редис  | 5 | 25 |
| Яблоки красные  | 2 | 10 |
| Яблоки зеленые  | 2 | 10 |
| Киви  | 2 | 10 |
| Апельсины  | 2  | 10 |

**ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценивание производится группой экспертов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 100.

При равенстве баллов приоритет получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания**ВСЕГО (максимум): 100 баллов | **Баллы** |
| ***Объективные*** *Общая сумма баллов - 60* |  |
| Наличие всех элементов санитарной одежды0 - 3 |  |
| Соблюдение правил санитарной гигиены при ведении процесса приготовления0 - 4 |  |
| Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления0 - 4 |  |
| Рациональное использование продуктов0 - 4 |  |
| Безопасное использование инвентаря и посуды (отсутствие порезов и др. профессиональных травм, а также порчи инвентаря и посуды)0 - 5 |  |
| Использование обязательного количества видов ингредиентов0 - 5 |  |
| Включение в композицию обязательного количества элементов0 - 5 |  |
| Использование разных техник карвинга0 - 10 |  |
| Правильная техника выполнения карвинга (аккуратность, четкость, точность и т.п.)0 - 10 |  |
| Своевременное выполнение задания0 - 5 |  |
| Чистота тарелки при подаче0 - 5 |  |
| ***Субъективные*** *Общая сумма баллов - 40* |  |
| Соответствие оформления блюда заявленной теме0 - 10 |  |
| Эстетика цветового сочетания ингредиентов в композиции0 - 10 |  |
| Сложность используемых техник карвинга0 - 10 |  |
| Общий вид композиции (креативность, оригинальность)0 - 10 |  |
| ***Штрафные баллы*** *Общая сумма баллов - 20* |  |
| Разговоры со зрителями, экспертами (за исключением случаев,предусмотренных правилами чемпионата), однократное нарушение0-10 |  |
| Использование любых коммуникационных устройств во времявыполнения задания0-10 |  |

**8. Инфраструктурный лист на 1 участника**

|  |
| --- |
| **Оборудование, инструменты, мебель, расходные материалы** |
| №п/п | Наименование | Ссылка на сайт/техническиехарактеристики | Примечание | Ед изм. | Кол-во |
| 1 | Рабочий стол | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 2 | Стул | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 3 | Доска разделочная пластиковая | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 4 |  Ящик пластмассовый под овощи | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 5 | Миска пластмассовая | На усмотрение организатора |  | шт | 2 |
| 6 | Поднос | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 7 | Пульверизатор | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 8 | Корзина для мусора | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 9 | Блюдо для оформления | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 10 | Профессиональный набор для карвинга | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 11 | Овощечистка | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 12 | Нож поварской (короткое лезвие) | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 13 | Нож поварской (среднее лезвие) | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 14 | Контейнер пластиковыйдля пищевых отходов | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 15 | Скатерть для презентационногостола белая | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 16 | Клеёнчатая скатерть для рабочего стола | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 17 | Бумажные полотенца | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 18 | Универсальные салфетки | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 19 | Пакеты для мусора 30 л | На усмотрение организатора |  | шт | 2 |
| 20 | Перчатки силиконовые/нитриловые одноразо-вые, размер М-L | На усмотрение организатора |  | пара | 2 |
| 21 | Шпажки деревянные | На усмотрение организатора |  | шт | 20 |
| 22 | Зубочистки деревянные | На усмотрение организатора |  | шт | 20 |
| 23 | Ножницы | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |

|  |
| --- |
| **Расходные материалы для экспертов** |
| №п/п | Наименование | Ссылка на сайт/техническиехарактеристики | Примечание | Ед.изм. | Кол-во |
| 1 | Бумага 500 листов  | На усмотрение организатора |  | уп | 1 |
| 2 | Степлер  | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 3 | Ножницы  | На усмотрение организатора |  | шт | 2 |
| 4 | Планшет формата А 4  | На усмотрение организатора |  | шт | 6 |
| 5 | Кулер с питьевой водой  | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 6 | Ручки синие шариковые  | На усмотрение организатора |  | шт | 8 |
| 7 | Стол переговорный | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 8 |  Корзина для мусора | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 9 | Вешалка  | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 10 | Ноутбук | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 11 | Принтер  | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 12 | Набор первой помощи (аптечка)  | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |

|  |
| --- |
| **Комната для участников (при наличии)** |
| №п/п | Наименование | Ссылка на сайт/техническиехарактеристики | Примечание | Ед.изм. | Кол-во |
| 1 | Стул | На усмотрение организатора |  | шт | 5 |
| 2 | Стол | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 3 | Корзина для мусора | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 4 | Вешалка | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |
| 5 | Кулер с питьевой водой | На усмотрение организатора |  | шт | 1 |

**ТУЛБОКС**

**(СПИСОК ВОЗМОЖНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, ПРИ ЖЕЛАНИИ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УЧАСТНИКОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Ссылка на сайт/техническиехарактеристики | Примечание | Ед.изм. | Кол-во |
| 1 | Доска разделочная пластиковая | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 2 | Миска пластмассовая | На усмотрение участника |  | шт | 2 |
| 3 | Поднос | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 4 | Пульверизатор | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 5 | Ножницы | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 6 | Нож поварской (короткое лезвие) | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 7 | Нож поварской (среднее лезвие) | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 8 | Бумажные полотенца | На усмотрение участника |  | шт | 1 |
| 9 | Перчатки силиконовые/ нитриловые одноразовые размер M-L | На усмотрение участника |  | пара | 2 |

**СПЕЦОДЕЖДА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Кол-во на 1 участника | Кол-во на 1 эксперта | Примечание |
| 1 | Поварской китель/куртка | 1 |  | Обеспечивает участник |
| 2 | Длинные брюки | 1 |  | Обеспечивает участник |
| 3 | Фартук/передник | 1 |  | Обеспечивает участник |
| 4 | Колпак | 1 |  | Обеспечивает участник |
| 5 | Профессиональная обувь | 1 |  | Обеспечивает участник |
| 6 | Поварской китель/куртка |  | 1 | Обеспечивает эксперт |
| 7 | Длинные брюки |  | 1 | Обеспечивает эксперт |
| 8 | Фартук/передник |  | 1 | Обеспечивает эксперт |
| 9 | Колпак |  | 1 | Обеспечивает эксперт |
| 10 | Профессиональная обувь |  | 1 | Обеспечивает эксперт |