

*Санак Евгения Борисовна,
преподаватель общепрофессиональных дисциплин
ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище»,
г. Чита, Забайкальский край*

**РОЛЬ ТЕХНИЧЕСКОГО ЭКСПЕРТА НА ПЛОЩАДКЕ ВО ВРЕМЯ
ПРОВЕДЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ WORDLSKILLS
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

Аннотация: статья посвящена вопросу подготовки участников отборочных соревнований и региональных чемпионатов к работе с современным технологическим оборудованием и роли технического эксперта в организации обучения участников.

Ключевые слова: Worldskills Russia, технический эксперт, новые технологии приготовления пищи, современное технологическое оборудование

Annotation: this article is devoted to the question of participants' preparation to selective competitions and regional championships to the work with modern technological equipment and to the role of a technical expert in organizing of participants' study

Key words: Worldskills Russia, a technical expert, new technologies of preparing food, modern technological equipment.

Движение «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia - далее WS) - это международное некоммерческое движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

В 2016 году после присоединения Забайкальского края к движению на базе училища началась подготовка рабочей площадки к проведению чемпионата «WorldSkills» по компетенции «Поварское дело», которую нужно

было оснастить современным оборудованием, согласно инфраструктурного листа (перечень необходимого оборудования, технологий, инструментов, расходных материалов и др. для оснастки площадки).

Среди обязательного оборудования были пароконвектоматы, индукционные печи, вакууматоры - это новое и дорогостоящее оборудование, навыков работы с которым не было у участников отборочных соревнований на Региональный чемпионат, из-за их отсутствия в учебных лабораториях ПОО края.

Сегодня пароконвектомат по праву можно назвать сердцем профессиональной кухни. Этот аппарат способен заменить сразу несколько видов оборудования - электроплиту, жарочный шкаф, конвекционную печь, электросковороду, пищеварочный котёл, электрофритюрницу. Он соединил в себе возможности конвекционной печи и пароварочного аппарата, значительно оптимизировал работу в горячем цехе.

Конкурсанты впервые работающие с пароконвектоматом во время 1 Регионального чемпионата чувствовали себя неуверенно. Поэтому на рабочей площадке было необходимо создать доброжелательную атмосферу, хороший психологический климат, оказать помощь.

Оживлённый интерес у участников вызвали способы тепловой обработки. С помощью этого аппарата можно жарить, готовить на пару, выпекать, бланшировать и многое другое. Это по истине «печь - оркестр».

Во время проведения 2 Регионального чемпионата в учебной лаборатории было выставлено новое оборудование: индукционные плиты, вакууматор, шкаф шоковой заморозки. Задания для участников были более сложные.

Индукционные плиты представляют собой один из новых экологически чистых кухонных приборов. Их использование на чемпионате помогло конкурсантам сократить время для процесса тепловой обработки любых продуктов. Они не имеют открытого огня или раскалённой конфорки,

экономит электроэнергию, за счёт большой мощности быстро нагревается и постоянно поддерживает температуру. Чтобы плита работала корректно, необходимо использовать посуду, дно которой изготовлено из материалов обладающими ферромагнитными свойствами (притягивающими металл) и соблюдать меры предосторожности.

Поэтому с участниками чемпионата, в период его подготовки проводилась работа, направленная на выполнение правил пользования новым для них оборудованием.

Сегодня стандарты Worldskills становятся стандартами подготовки кадров. Поэтому содержание рабочей программы по учебной дисциплине «Технологическое оснащение и организация рабочего места» постоянно обновляется, учитывая требования инфраструктурного листа чемпионатов, включаются технические характеристики нового современного оборудования для приготовления пищи в предприятиях питания. Например су-вид - готовка в вакууме (от фр. *sous-vide*, «под вакуумом») - метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре. Для приготовления блюд методом су-вид появилось новое оборудование - аппарат для приготовления блюд при низких температурах, погружные термостаты, гастрорёмкости с термостатом, водянные печи, мультиварки с функцией контроля температуры. Упаковка продуктов в пластиковые пакеты позволяет сохранить естественные соки, которые обычно теряются при варке. Регулируемая сравнительно низкая температура предотвращает подгорание, которое возможно при высокотемпературных способах готовки (жарка, жарка на гриле), когда поверхность пищи открыта температурам, сильно превышающим те, которые должны быть в итоге готовки достигнуты в глубине.

Поэтому знать новые технологии приготовления блюд, устройство нового технологического оборудования, которое применяется для их приготовления, выпускнику просто необходимо.

Что дает использование современного оборудования, новых технологий приготовления пищи - это возможность сохранить вкусовые качества ингредиентов их полезные свойства, сэкономить время на приготовление блюд, раскрыть новую гармонию вкусов.

Навыки работы на оборудовании отрабатываются во время учебной и производственной практики на производстве. Сегодня у наших социальных партнёров имеется возможность приобретения такого оборудования.

Участие в чемпионатах Worldskills даёт возможность самим студентам познакомиться с передовым опытом в профессиональной квалификации и карьере, позволяет повысить статус и качество профессиональной подготовки, способствует грамотной профориентации, обеспечивает высокотехнологическое производство качественными кадрами.

Поэтому роль технического эксперта в организации отборочных соревнований и региональных чемпионатов очень высока. Эксперт должен обладать определенными компетенциями: знание особенностей приготовления пищи на современном оборудовании, технические показатели, технику безопасности, а также стандартов и регламентов WS, знание процедуры проведения соревнований, обладать навыками составления тестового задания и определении критериев оценки.

Основная задача технического эксперта заключается в том, чтобы подготовить студентов, заявленных для участия в отборочных соревнованиях к работе с новым оборудованием, с соблюдением техники безопасности и знанием основных возможностей данного оборудования.

Список литературы

1. Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 03.03.2015 г. № 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»».
4. Марданов М.В. Опыт внедрения в содержание профессиональной подготовки студентов требований стандартов WorldSkills // Педагогический опыт: от теории к практике: материалы II Междунар. науч.–практ. конф. (Чебоксары, 5 сент. 2017 г.) / редкол.: О. Н. Широков [и др.]. — Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2017.