

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ДО ЦПС
Кашапова Н.В.
«30» октября 2014г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о конкурсе профессионального мастерства
по профессии «Повар»

1. Общие положения

- 1.1. Конкурс проводится в рамках II городского Фестиваля профессий.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства поваров. Конкурс проводится в виде соревнований в номинации «Кулинарный поединок».

2. Организаторы конкурса:

- 2.1. Организаторами конкурса являются:
 - 2.1.1. Главное управление образования администрации города Красноярск.
 - 2.1.2. Администрация Советского района города Красноярск.
 - 2.1.3. МБОУ ДО «Центр профессионального самоопределения».

3. Место проведения:

- 3.1. Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр профессионального самоопределения», ул. Устиновича 24а.

4. Дата проведения: 12 марта 2015 года в 14:00 ч.

5. Участники конкурса.

- 5.1. Участником конкурса может стать любой обучающийся 6-11 классов образовательного учреждения города Красноярск.
- 5.2. К конкурсу допускается команда участников в количестве 3-х человек от образовательного учреждения.
- 5.3. Заявки на участие в конкурсе (Приложение №2) принимаются до 01 марта 2015 года по e-mail: marrus.dop@yandex.ru. По вопросам участия в конкурсе обращаться по телефону 245-59-97 (Русяева Мария Васильевна — педагог-организатор).

6. Основной целью проведения конкурса является:

- 6.1. Повышение профессионального мастерства, значимости и престижа профессии в современных условиях экономики; раскрытие способностей и творческого потенциала обучающихся.

7. Задачи конкурса:

- 7.1. Образовательные:
 - 7.1.1. Систематизация и обобщение знаний.

- 7.1.2. Закрепление профессиональных умений и навыков обучающихся.
- 7.1.3. Освоение технологического процесса приготовления блюд.
- 7.1. Воспитательные:
 - 7.2.1. Ориентация на дальнейшее самосовершенствование и развитие инициативности.
 - 7.2.2. Способствовать приобретению социально-личностных и профессионально важных характеристик.
 - 7.2.3. Аккуратность в работе и использовании сырья и материалов.
 - 7.2.4. Воспитание добросовестности и ответственности в трудовой деятельности.
- 7.3. Развивающие:
 - 7.3.1. Развитие творческого начала молодых мастеров.
 - 7.3.2. Определение уровня профессиональных знаний, умений и навыков обучающихся, их профессиональной подготовки.
 - 7.3.3. Повышение интереса обучающихся к осваиваемой профессии.
 - 7.3.4. Способствование здоровой конкуренции, направленной на создание благоприятных условий профессиональной подготовки.

8. Условия проведения конкурса:

- 8.1. Отборочный этап проводится в том случае, если количество заявленных команд на момент окончания приема заявок превышает 10.
 - 8.1.1. Отборочный этап проводится в форме проверки теоретических знаний накануне проведения конкурса.
- 8.2. Основной этап:
 - 8.2.1. Команда участников представляет свою визитную карточку (не более 5-ти минут).
 - 8.2.2. Участники конкурса проходят проверку знаний по технологии приготовления блюд (предоставляются карточки с наименованием блюд) Приложение №1. Время выполнения - 5 минут.
 - 8.2.3. Практическое задание: Приготовление и подача закусочных бутербродов «Канапе» на 6 порций. Ингредиенты для канапе: хлеб, сыр/брынза, колбаса/мясо, огурец свежий/маринованный, оливки, помидоры черри, листья салата, шпажки. Наличие специальных форм для канапе недопустимо. Время выполнения - 20 минут.
 - 8.2.4. Задание «Угадай на ощупь». Одному человеку из команды необходимо отгадать вид крупы с закрытыми глазами, используя только тактильные ощущения.
 - 8.2.5. Домашнее задание - русская кухня. Приготовить горячее рыбное блюдо. Подготовить презентацию с описанием технологии приготовления выбранного блюда. (Представление 15 минут).

Штрафные баллы Конкурсанты, не соблюдающие вышеуказанные правила, будут наказываться начислением штрафных баллов.

9. Подведение итогов конкурса:

9.1. Профессиональное жюри оценивает работу конкурсантов по единым критериям для судейства.

9.2. Основные критерии оценки для теоретического задания:

- 1) Полнота ответа (0-1 балл);
- 2) Правильность ответа (0-1 балл).

9.3. Основные критерии оценки для «Визитной карточки»:

- 1) приветствия от команды нет – 0 баллов;
- 2) приветствие состоит только из названия – 1 балл;
- 3) приветствие состоит из названия команды и девиза – 2 балла;
- 4) приветствие включает название команды, девиз, а также музыкальное сопровождение или электронную презентацию – 3 балла.

9.4. Основные критерии оценки для практического задания «Канапе»:

- 1) Оформление (0-10 баллов);
- 2) Сложность (0-10 баллов);
- 3) Сочетание продуктов (0-10 баллов);
- 4) Цветовая гамма (0-10 баллов).

9.5. Основные критерии оценки для задания «Угадай на ощупь»:

- 1) Баллы начисляются в соответствии с количеством угаданных круп (максимально – 3 балла).

9.6. Основные критерии оценки для «Домашнего задания»:

- 1) Сложность блюда (0-10 баллов);
- 2) Оформление/дизайн блюда (0-10 баллов);
- 3) Соблюдение технологии приготовления (0-10 баллов).

Команды, занявшие призовые места, награждаются ценными призами. Педагоги, подготовившие конкурсантов, получают благодарственные письма.

10. Материальное обеспечение конкурса

10.1. Расходные материалы для проведения конкурса конкурсанты приобретают за счет собственных средств.

10.2. Перечень допустимых инструментов на конкурсе:

- разделочные доски;
- блюда для подачи канапе;
- клеенка;
- разделочные ножи;
- нож для чистки;
- шпатель для канапе (зубочистки);
- тряпки, салфетки для поддержания чистоты рабочего места;
- пакеты для отходов.

11. Группа поддержки

11.1. Каждая команда имеет право пригласить группу поддержки до 5 человек.

Теоретическое задание.

1. Азу. Приготовление, подача.
2. Котлета по-киевски (из птицы). Приготовление, подача.
3. Вареники ленивые. Приготовление, подача.
4. Блины. Приготовление, подача.
5. Желе. Приготовление, подача.
6. Песочное тесто. Особенности приготовления изделий из него.
7. Лангет. Приготовление.
8. Правила варки мяса.
9. Приготовление рыбы фаршированной.
10. Зразы мясные. Приготовление, подача.

Заявка на конкурс профессионального мастерства
по профессии «Повар»

Образовательное учреждение	
Название команды	
Состав команды (Ф.И.О участников)	1. 2. 3.
Название домашнего задания	
ФИО (полностью) ответственного за подготовку команды	

Директор _____ / _____ /