**Рекомендации проведения финального этапа конкурса профессионального мастерства по направлению «Хлебопечение»**

**в рамках открытого городского фестиваля профессиональных проб**

**Общее положение**

1. Финального этап конкурса проводится в рамках открытого городского фестиваля профессиональных проб.
2. Настоящая рекомендация устанавливает порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства по направлению «Хлебопечение». Конкурс проводится в виде соревнований на тему **«Сказка».**
3. Организатором финального этапа конкурса является МАОУ ДО «Центр профессионального самоопределения».
4. Дата и время проведения конкурса: **19 апреля 2022 года 15.00**
5. Место проведения: МАОУ ДО «Центр профессионального самоопределения», ул. Устиновича, 24а.

**Цели и задачи конкурса**

1. Основной целью проведения конкурса является повышение профессионального мастерства, значимости и престижа профессии в современных условиях экономики; раскрытие способностей и творческого потенциала обучающихся.
2. Задачи конкурса:

* Систематизация и обобщение знаний.
* Закрепление профессиональных умений и навыков обучающихся.
* Освоение технологического процесса приготовления блюд
* Ориентация на дальнейшее самосовершенствование и развитие инициативности.
* Способствование приобретению социального-личностных и профессионально важных характеристик.
* Воспитание аккуратности в работе и использовании сырья и материалов.
* Воспитание добросовестности и ответственности в трудовой деятельности.
* Развитие творческого начала молодых мастеров.
* Определение уровне профессионального знаний, умений и навыков обучающихся, их профессиональной подготовки.
* Повышение интереса обучающихся к осваиваемой профессии. Способствование здоровой конкуренции, направленной на создание благоприятных условий профессиональной подготовки.

**Организация и проведение конкурса**

1. Участником конкурса может стать команда обучающихся 5-11 классов образовательного учреждения города Красноярска, набравшая наибольшее количество баллов в отборочном этапе Фестиваля профессиональных проб, подавшая заявку на участие в конкурсе не позднее установленных рекомендации сроков.
2. К конкурсу допускается команда участников в количестве 2-3-х человек от образовательного учреждения в сопровождении наставника команды.
3. Заявки на участие в конкурсе принимается до **15 апреля 2022 года** (форма заявки Приложения №1) e-mail: [elkavlesu1@gmail.com](mailto:elkavlesu1@gmail.com) По вопросам участия в конкурсе обращаться по телефону 245-59-97 (Гасникова Галина Александровна — педагог-организатор).

**Условия проведения конкурса**

1. **«Визитная карточка».** Команда представляет визитную карточку (не более 5 минут). Особое требование предоставляется к внешнему виду участником команды. Единая форма участников (китель, брюки, халат, передник, фартук, головной убор, безопасная закрытая обувь).
2. **Конкурсное задание «Угадай на вкус овощ»**. Одному человеку из команды необходимо попробовать, используя только вкус, закрытыми глазами.
3. **Практическое задание «Приготовление и подача»**. Время приготовления канапе 15 минут. Работа для приготовления овощной нарезки ведется только в перчатках!

Использовать только овощи. Приготовить и подать тарелку овощной нарезки.

Требование к практическому заданию:

* Использовать только овощи.
* Приготовить и подать тарелку овощной нарезки.
* Украшения остается на выбор участника.

1. **Теоретическое задание «разгадать кроссворд» на тему «кулинария».**

Командам раздают кроссворд, и дается время 10 мин.

1. **Домашнее задание «Праздничный пирог».** Приготовить выпечку «Праздничный пирог» дома и предоставить жюри для оценивания.

Требование к домашнему заданию:

* Тесто должно быть сдобное дрожжевое (не разрешается слоеное) разрешаются начинки: сладкие, овощные, мясные.
* Украшение остается на выбор участника и должно подчеркнуть тему «Праздничный пирог» украшение допускаются только из дрожжевого теста. Допускаются как открытые так и закрытые пироги.
* Технологическая карта приготовления праздничного пирога.

6. Штрафные балы: конкурсанты, не соблюдающее выше указание правила, будут наказывается начисление штрафных баллов.

7. Расходные материала для проведение конкурса конкурсанты приобретают за счет собственных средств.

8. Перечень необходимых инструментов на конкурсе:

* Разделочные доски;
* Блюда для подачи нарезки;
* Клеенка, скатерть;
* Разделочные ножи;
* Зубочистки, палочки;
* Салфетки для поддержания чистоты рабочего места;
* Пакеты для отходов;

**Подведение итогового конкурса**

1. Победители конкурса будут определены профессиональным жюри в соответствии со следующими критериями:
2. Основные критерии оценки **«Визитная карточка»**.

а) единая форма участников -1 балл.

б) приветствие от команды нет - 0 баллов.

в) приветствие состоит только из названия -1 балл.

г) приветствие состоит из название команды и ее представления (в свободной форме) - 2 балла.

2. Основные критерии оценки **«Угадай на вкус»**

а) начисляется 1 балл за каждый правильный ответ (0-1 балл)

3. Основные критерии оценки **«Приготовление и подача овощной нарезки»**

а) оформление (1-3 балла)

б) сложность (1-3 балла)

в) сочетание продуктов (1-3 балла)

г) соблюдение технике безопасности, опрятный вид участников, работа только в перчатках (1-3 балла).

4. Основные критерии оценки **«кроссворд » на тему «кулинария»**

а) правильность ответа (1 балл за каждый правильный ответ)

5. Основные критерии оценки **«Праздничный пирог»**

а) сложность изделия по внешнему виду (1-3 балла)

б) оформление/дизайн выпечки (1-10 балла)

в) технологическая карта изделий (0-10 балла)

г) структура теста (1- 3 балла)

д) вкусовые качества изделия (0-3 балла).

1. Команды, занявшие призовые места, награждаются грамотами. Участники получают сертификаты. Педагоги, подготовившие команды, благодарственные письма.

Ответственные за организацию конкурса:

Боль Оксана Юрьевна

Заместитель директора МАОУ ДО ЦПС

Т. 245-52-17

Гасникова Галина Александровна

Педагог-организатор МАОУ ДО ЦПС

Т.245-59-97

Приложение №1

к рекомендации

Заявка на финальный этап конкурса профессионального мастерства по направлению «Хлебопечение» в рамках открытого городского фестиваля профессиональных проб

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательное учреждение |  |
| Название команды |  |
| Состав команды (ФИО участников) | 1.  2.  3. |
| Название домашнего задания |  |
| ФИО (полностью) педагога, подготовившегося команду. Контактный телефон, эл. почта |  |

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/