**Рекомендации проведения финального этапа конкурса**

**профессионального мастерства по направлению**

**«Кулинарное искусство»**

**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 «Кулинарное искусство» на тему «Кулинарный поединок».
3. Организатором конкурса является МАОУ ДО «Центр профессионального самоопределения».
4. Дата и время проведения конкурса: **9 апреля 2024 года 13.00**
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 6-11 классов образовательного учреждения города Красноярска, набравшая наибольшее количество баллов в отборочном этапе Фестиваля профессиональных проб, подавшая **заявку** (Приложение № 1) на участие в конкурсе не позднее установленных рекомендацией сроков.
2. К конкурсу допускается **команда участников в количестве 2-3-х человек** от образовательного учреждения в сопровождении наставника команды.
3. Заявки (форма заявки Приложения №1) на участие в конкурсе принимается до **08 апреля 2024 года** по e-mail: [elkavlesu1@gmail.com](mailto:elkavlesu1@gmail.com) По вопросам участия в конкурсе обращаться по телефону 245-52-17, 245-59-97 (Коротких Галина Александровна — педагог-организатор).
4. Место проведения: муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр профессионального самоопределения», ул. Устиновича 24 А,

**Условия проведения конкурса**

1. Команда готовит рабочее место (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 ощупь»**. Одному участнику из команды необходимо определить крупу, используя только осязание (на ощупь), закрытыми глазами.
3. **Практическое задание «Нарезка овощей ручным способом»**. Время нарезки 15 минут.

Требование к практическому заданию:

* Использоваться будет только картофель, виды нарезки (ломтики (пластинки), брусочек, кубик, соломка) будет производиться в виде жеребьевки.
*  Ломтик (пластинка), толщина 0,5 мм, длин. 2см
*  Брусок толщина 0,7-0,8 мм, длин. 4см
*  Соломка толщина 0,2 мм, длина 4см
*  Кубик средний ребро 1см.
*  Кубик крупный ребро 2см.

1. **Теоретическое задание «Кроссворд» на тему «Кулинария».**

Команды разгадывают кроссворд, время 10 мин.

1. **Домашнее задание «Блюдо из картофеля».**

Заранееприготовить «блюдо» и предоставить жюри для оценивания.

Требование к домашнему заданию:

* Блюда приготовлено на основе картофеля, допускаются различные начинки, на выбор участника.
* Украшение и подача остается на выбор участника.
* Технологическая карта приготовления блюда должна соответствовать готовому изделию.

5. Расходные материала для проведения конкурса участники приобретают за счет собственных средств.

6. Перечень необходимых инструментов на конкурсе:

* разделочные доски, ножи;
* посуда для подачи нарезки;
* линейка для замера нарезки;
* клеенка, скатерть;
* салфетки для поддержания чистоты рабочего места;
* пакеты для отходов.

**Подведение итогов финального этапа**

Победители конкурса будут определены профессиональным жюри в соответствии со следующими критериями:

1. Основные критерии оценки **«Визитная карточка»**.

а) единая форма участников -1 балл.

б) название команды – 1 балл.

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

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

3. Основные критерии оценки **«Практическое задание «Нарезка овощей ручным способом»**

а) Выполнение требовании к данному заданию (соблюдение форм и разки п/ф из картофеля (1-3 балла).

б) соблюдение техники безопасности, опрятный вид участников, (1-3 балла).

4. Основные критерии оценки **«Кроссворд» на тему «Кулинария»**

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

5. Основные критерии оценки **«Блюдо из картофеля»**

а) сложность изделия по внешнему виду (0-3 балла)

б) подача изделия (0-3 балла)

в) технологическая карта изделия (0-3 балла)

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

Команды, занявшие призовые места, награждаются грамотами за 1,2,3 место. Участники получают сертификаты. Педагоги, подготовившие команды, благодарственные письма.

Ответственные за организацию конкурса:

Боль Оксана Юрьевна

заместитель директора МАОУ ДО ЦПС

т. 245-52-17

Коротких Галина Александровна

педагог-организатор МАОУ ДО ЦПС

Т.245-59-97

Приложение №1

к рекомендации

Заявка на **финальный этап** конкурса профессионального мастерства по направлению **«Кулинарное искусство»** 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/