**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: **3 апреля 2023 года 14.00**
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 **31 марта 2023 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 (Гасникова 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.

**Практическое задание «Приготовление и подача»**. Время приготовления 15 минут. Приготовить и подать тарелку овощной нарезки.

Работа для приготовления овощной нарезки ведется **только в перчатках!**

Требование к практическому заданию:

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

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

Команды разгадывают кроссворд, время 10 мин.

1. **Домашнее задание «Десертное пирожное».** Заранееприготовить «пирожное» и предоставить жюри для оценивания в количестве от 3 до 5 шт.

Требование к домашнему заданию:

* Пирожное может быть приготовлено из заварного, бисквитного, слоеного и песочного теста.
* Украшение и начинка остается на выбор участника.
* Технологическая карта приготовления пирожного.

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

6. Перечень необходимых инструментов на конкурсе:

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

**Подведение итогового конкурса**

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

1. 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 ощупь»**.

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 техники 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 **«Десертное пирожное»**

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

б) оформление/дизайн готового изделия (1-3 балла)

в) технологическая карта изделия (0-3 балла)

г) структура теста (0 - 3 балла)

д) 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

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 **«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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/