

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ МУК № 4

Н.В. Кашапова

2014 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсе профессионального мастерства по профессии «Повар»

1. Общие положения

1.1. В конкурсе профессионального мастерства могут принимать участие обучающиеся образовательных учреждений города Красноярска.

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 Красноярска.

2.1.2. Администрация Советского района города Красноярска.

2.1.3. МБОУ «Межшкольный учебный комбинат № 4».

3. Место проведения:

3.1. Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Межшкольный учебный комбинат № 4», ул. Устиновича 24-А.

4. Дата проведения: 12 марта 2014 года в 14:00 ч.

5. Участники конкурса:

5.1. Участником конкурса может стать любой обучающийся образовательного учреждения города Красноярска.

5.2. К конкурсу допускается команда участников в количестве 3 человек от образовательного учреждения.

5.2. Заявки на участие в конкурсе принимаются до 01 марта 2014 года по e-mail: organizator@krsnet.ru или по тел. 245-59-96 (Русяева Мария Васильевна - педагог- организатор).

6. Основными целями проведения конкурса являются :

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

7. Задачи конкурса:

7.1. Образовательная

7.1.1. Систематизация и обобщение знаний.

7.1.2. Закрепление профессиональных умений и навыков обучающихся.

7.1.3. Освоение технологического процесса приготовления блюд.

7.2. Воспитательная:

7.2.1. Ориентация на дальнейшее самосовершенствование и 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 трудовой деятельности, добросовестности, ответственности.

7.3. Развивающая:

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. Конкурс призван способствовать здоровой конкуренции, направленной на создание благоприятных условий профессиональной подготовки.

8. Условия проведения конкурса:

8.1. Команда участников представляет свою визитную карточку (не более **5-ти минут**).

8.2. Участники конкурса проходят проверку теоретических знаний и выполняют практические задания.

8.2. Первый этап - теоретический:

8.2.1. Проверка знаний по технологии приготовления вторых блюд (предоставляются карточки с наименованием вторых блюд) Приложение № 1.

Время выполнения - **5 минут**.

8.3. Второй этап - практический:

8.3.1 Приготовить овощной салат из перечисленных ингредиентов - огурец, красный болгарский перец, крабовые палочки, зелень на выбор (укроп, петрушка, кинза), маслины без косточек, брынза, помидоры черри, салатная заправка.

Время выполнения - **20 минут**.

8.3.2. Нарезка сырых овощей: простая, фигурная нарезка с соблюдением техники безопасности и правил резания.

Время выполнения - **20 минут**.

8.3.3. Домашнее задание - национальная кухня. Приготовить второе 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:

Профессиональное жюри оценивает работу конкурсантов по единым критериям для судейства, по 10-ти бальной системе. Основные критерии оценки:

9.1. Соблюдение технологического процесса.

9.2. Соблюдение правил, норм и требований безопасности.

9.3. Сложность и мастерство работы.

9.4. Гармоничность цветовой гаммы и вкусовых качеств.

9.5. Оригинальность, изящество, лаконичность в оформлении блюд.

9.6. Простота порционирования.

9.7. Качество выполнения.

Команды, занявшие призовые места, награждаются ценными призами. Мастера производственного обучения и педагоги подготовившие конкурсантов, получают благодарственные письма.

10. Материальное обеспечение конкурса

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

11. Группа поддержки

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

Теоретическое задание.

1. **Гуляш.** Приготовление, подача.
2. **Бифштекс по-деревенски.** Приготовление, подача.
3. **Сырники.** Приготовление, подача.
4. **Оладьи со сметаной.** Приготовление, подача.
5. **Паштет.** Приготовление, подача.
6. **Заварное тесто.** Особенности приготовления изделий из него.
7. **Бефстроганов.** Приготовление.
8. **Правила варки мяса.**
9. **Приготовление рыбы целиком.**
10. **Шницель.** Приготовление, подача.

