

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ МУК № 4

Н.В. Кашапова
« 16 января 2012 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о конкурсе профессионального мастерства
среди учащихся учебных заведений по профессии
«Повар»

1. Цели и задачи конкурса

Определение и повышение качества профессиональной подготовки учащихся, выявление их мастерства, пропаганда и повышение престижа профессии «Повар».

Совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда.

2. Сроки и место проведения конкурса

Дата проведения: **16 марта 2012 г., в 14:30 ч.**

Место проведения для школьных команд: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Межшкольный учебный комбинат № 4», ул. Устиновича, д. 24-А

3. Участники конкурса

3.1. Конкурс проводится среди учащихся школ.

3.2. К конкурсу допускается команда участников (4 человека) от учебного заведения. Возрастной ценз до 18 лет.

3.3. Сопровождающее лицо несет ответственность за поведение, жизнь и безопасность учащегося в пути следования и в период прохождения конкурса.

3.4. Заявки на участие принимаются до 05 марта 2012 года по e-mail: veronika@krsnet.ru или по тел. 267-42-32

4. Условия проведения конкурса для школьных команд

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

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

4.3. Проверка теоретических знаний проводится в форме карточного задания по теме: « Вторые блюда» (Технология приготовления). Время выполнения - 5 минут.

4.4. Практические задание:

1. Приготовление овощного салата с соблюдением технологии приготовления, техники безопасности, санитарии и гигиены и правилами подачи блюда. Время выполнения - 20 минут.

Перечень продуктов для салата: помидор - 3 шт., огурец - 1 шт., яйцо отварное - 3 шт., картошка отварная - 3 шт., оливки - 1 банка мал., зеленый салат - 1 пучок, укропт - 1 пучок, петрушка - 1 пучок;

2. Фигурная нарезка из овощей с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены. Время выполнения - 15 минут.

Перечень продуктов для нарезки: морковь свежая - 4 шт., свекла свежая - 4 шт.

Фантазийность и креативность в приготовлении блюд приветствуется.

Основные критерии оценивания: внешний вид, форма, технология приготовления, чистота исполнения, творческий подход, соблюдение правил техники безопасности.

4.4. Домашнее задание. Защита профессии. Приготовление второго блюда. Подготовить презентацию с описанием технологии приготовления выбранного блюда. (Представление 15 минут).

При несоблюдении технологии и грубых нарушениях правил безопасности труда

участник конкурса отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

5. Подведение итогов конкурса

5.1. Профессиональное жюри оценивает работу конкурсантов по единым критериям для судейства по 10 - ти бальной системе.

5.2. Команды, занявшие призовые места, награждаются призами. Мастера производственного обучения, учителя подготовившие конкурсантов, получают дипломы.

6. Организационный взнос.

6.1. Расходные материалы для проведения конкурса конкурсантам приобрести за счет собственных средств.

7. Группа поддержки

7.1. Каждая команда имеет право пригласить к участию в конкурсе группу поддержки до 5 человек.

Теоретическое задание
технология приготовления следующих блюд.

1. Бефстроганов;
2. Жареная утка с соусом Парто;
3. Картофельно - мясные подсолнухи;
4. Зразы из картофеля с рыбой;
5. Жюльен из крабов;
6. Говядина фаршированная шпинатом;
7. Баранина под картофелем;
8. Праздничный рулет из лосося;
9. Курник с рисом и грибами;
10. Куриные грудки в цитрусовой глазури.

P.S.: Каждая команда вытягивает карточку, готовит ответ и рассказывает технологию приготовления блюда поэтапно. На одной карточке - одно наименование блюда.