



Утверждаю:
Директор БПОУ «САПТ»
Н.Ю.Хвесик
«17» _____ 2022 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения конкурса профессионального мастерства для школьников по компетенции «Поварское дело»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» (далее - Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, задания для участников, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится среди учащихся 8-9 классов.

1.3. Срок проведения Конкурса:

Заочный этап с 18.01.2022 года по 02.02.2022 года.

Очный этап 11.02.2022 года.

1.4. Место проведения: с. Седельниково ул. Свердлова д.17 БПОУ «Седельниковский агропромышленный техникум» (корпус №2, лаборатория «Повар, кондитер»)

1. Цели и задачи конкурса:

1. Конкурс проводится с целью повышения и развитие интереса к профессии «Повар, кондитер»;
2. Выявление наиболее талантливых и перспективных учащихся;

Задачи конкурса:

- Определение уровня профессиональной подготовки учащихся по профессии повар, умение применять теоретические знания для решения практических задач;
- Обмен опытом для получения достоверной информации о профессиональной подготовке учащихся в образовательном учреждении;
- Выявление и стимулирование учащихся, владеющих профессиональным мастерством на современном уровне, использующих в своей работе элементы творчества, новизны и оригинальности;
- Популяризация, повышение престижа профессии повар, в среде учащихся.

2. Организация и проведение конкурса:

Организатором конкурса является Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Седельниковский агропромышленный техникум»

Оценка заочного этапа, выполненных участниками конкурса работ, возлагается на жюри, в состав которого входят: директор БПОУ «САПТ»

Н.Ю. Хвесик, заместитель директора О.В. Панфилова, преподаватель Т.П. Ивачева, мастер производственного обучения: Репина Л.А.

Оценка очного этапа конкурса возлагается на жюри в состав, которого входят: преподаватель Т.П. Ивачева, мастер производственного обучения Репина Л.А., преподаватели технологии школ Седельниковского муниципального района.

Члены жюри контролируют правила, условия, время выполнения заданий, выставляют оценки за каждый конкурс, выявляют победителей.

В конкурсе принимают участие учащиеся школ Седельниковского муниципального района 8,9 классов.

3. Конкурс состоит из двух этапов:

- заочный этап: участники конкурса самостоятельно выпекают и оформляют штучный кекс массой 50-100 гр., и присылают фотоотчет, состоящий из 6 фото:

- Продукты
- Последовательность замеса теста
- Разлив теста в формы
- Выпечка
- Оформление
- Подача.

Фотоотчет, заявку и согласие на обработку персональных данных принимается по электронному адресу post@sat.omskportal.ru (с пометкой **КОНКУРС ПОВАР ФИО**)

Критерия оценивания фотоотчета: в фотоотчете должно быть не более 6 фото, где запечатлен процесс приготовления блюда и участник с готовым и оформленным блюдом. Результаты отборочного этапа будут выставлены на официальном сайте техникума (www.sedpu65.ru) не позднее **17⁰⁰ час. 5 февраля 2022 года.**

- очный этап: приготовление салата из предложенных продуктов, оформление и приготовление закуски из предложенных продуктов в течение 2 часов.

максимальная оценка – 5 баллов:

- соответствие тематике конкурса – 1 балл;
- оригинальность - 1 балл;
- качество выполнения 1 балл;
- отсутствие элементов плагиата – 1 балл;
- соблюдение сроков выполнения – 1 балл.

4. Место проведения конкурса.

Заочный этап: с 18 января 2022г. по 02 февраля 2022г.

Очный этап: 11.02.2022г.

Технологические карты участников вышедших в очный этап присылаются заранее до 8 февраля 2022 года на указанную выше эл. почту организатора.

Место проведения очного этапа – учебная лаборатория по профессии «Повар, кондитер» на базе БПОУ «САПТ»

5. Условия проведения очного этапа конкурса.

Технологическое оборудование, инвентарь, продукты для приготовления блюд предоставляется БПОУ «САПТ».

В конкурсе принимают участие, школьники, прошедшие в очный этап.

Участники конкурса должны иметь:

1. Спец. одежду, перчатки.
2. Личное полотенце
3. Сменная обувь.

Участники конкурса должны:

Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;

Определять качество ингредиентов;

Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;

Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;

Перед началом конкурса участники конкурса проходят жеребьевку с присвоением индивидуального номера каждому участнику.

1 этап - Проведение инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности во время проведения конкурса, с оформлением протокола.

2 этап - Приготовление салата, закуски.

На практическую часть отведено 2 часа.

Из предложенного ассортимента продуктов приготовить салат, закуску.

Салат	Закуска
Листья салата	Тесто слоеное (бездрожжевое)*
Огурец соленый	Сыр
Отварная куриная грудка	Колбаса п/к
Корейская морковь (готовая)	Укроп
Яйцо отварное	Яйцо отварное
Горошек зеленый	Огурец свежий
Морковь свежая	Морковь отварная
Огурец свежий	Масло растительное
Лук репчатый	Масло сливочное
Лук зеленый	Сыр творожный
Укроп	Филе сельди соленой
Майонез	Майонез
Масло растительной	

**В закуске обязательное использование теста слоеного*

Участник самостоятельно разрабатывает технологическую карту, на приготовление 2х порций салата и закуски. Технологическую карту

участник привозит с собой на каждое блюдо и изделие в распечатанном виде.

Критерии оценки

Гигиена

- Личная гигиена;
- Чистота рабочего места;
- Приготовление;
- Отходы;
- Время подачи;
- Использование обязательных ингредиентов;

Продемонстрированные поварские умения

- Качество приготовленной еды;
- Организаторские способности;
- Презентация (подача оформленного блюда).
- **Выход блюда; (салат 100-150 гр., закуска 1 штука 50-80 гр. На тарелке должно быть 3-5 шт.)**
- Опрятность;
- Творческий подход;
- Точность следования рецепту.

Органолептические показатели блюда (вкус, форма нарезки, внешний вид).

6. Награждение участников конкурса

Победителем конкурса становится участник, набравший максимальное количество баллов.

Остальным участникам присваиваются места по количеству набранных баллов.

Участники, занявшие призовые места награждаются грамотами конкурса профессионального мастерства по компетенции «поварское дело» и ценными подарками. Остальные участники конкурса награждаются памятными сувенирами.

Заявка

на участие в конкурсе профессионального мастерства по компетенции
«Поварское дело»

№	Ф.И.О. ученика	Дата рождения	Класс

Директор _____ расшифровка подписи

Согласие
на обработку персональных данных участника конкурса
«Поварское дело»

Я, _____,
проживающий (ая) по адресу: _____

паспорт: серия _____ номер _____, выдан: _____

(кем и когда выдан)

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006г. № 152-Ф «О персональных данных» даю свое согласие БПОУ «Седельниковский агропромышленный техникум» (646480, Омская область, с. Седельниково, ул. Гоголя, д. 1) на предоставление и обработку (в том числе автоматизированную) моих персональных данных:

- при подведении итогов конкурса «Поварское дело»
- на осуществление действий, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (в том числе передачу третьим лицам при обязательном условии соблюдения конфиденциальности);
- на размещение на выставке, сайтах в списках победителей и призеров конкурса «Поварское дело»

Настоящим я даю согласие на обработку следующих своих персональных данных: фамилия, имя, отчество; дата рождения; место учебы контактная информация. При получении приза: паспортные данные, ИНН, СНИЛС.

Согласие на обработку моих персональных данных действует с даты его подписания до даты отзыва, если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации. Я уведомлен о своем праве отозвать настоящее согласие в любое время.

«__» _____ 20__ года

Подпись

Расшифровка

Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;
2. Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом (на 4-х конкурсантов);
3. Пароконвектомат «Абат»
4. Моечная ванна;
5. Весы настольные;

Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Кастрюли ёмкостью 2 л.- 2шт.;
2. Доски разделочные -2 шт.;
3. Нож поварской
4. Кольца поварские
5. Круглое белое плоское блюдо
6. Прямоугольный поднос
7. Порционная тарелка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (изделия) _____

№ п/п	Наименование сырья	Выход на 1 порцию (изделие)		Выход на 2 порции (изделие)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1					
2					
3...					
	ВЫХОД	-		-	

Технология приготовления: _____

Требования к качеству: Вкус _____

Цвет _____

Запах _____

Консистенция _____

Требования и критерии оценки конкурса.

Определение результатов, подведение итогов конкурса и награждение победителей.

1. Результаты конкурса подводятся по сумме баллов, выставленных участникам за выполнение конкурсных заданий в оценочных протоколах членами жюри.
2. Определяется участник – победитель конкурса, по максимальному количеству баллов, полученных в сумме за выполнение заданий всех этапов. При одинаковом количестве баллов у нескольких участников, победителем объявляется тот, кто получил наибольшее количество баллов за выполнение практических заданий.
3. Все участники конкурса награждаются сертификатами, а победители получают диплом и памятные призы.

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: 11.02.2022г
 Наименование модуля: Приготовление холодных блюд и закусок.

№ критерия	Максимальный балл (максбалл)	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка от 0 до 2 баллов					
			Конкурсант №1	Конкурсант №2	Конкурсант №3	Конкурсант №4	Конкурсант №5	Конкурсант №6
O13		Время подачи – корректное время подачи: ±1 минута от заранее определённого Если задержка составляет менее 5 минут от корректного времени подачи, теряется по 1/5 от максимального балла за каждую минуту. При задержке 5 минут блюдо считается не представленным						
O15		Использование обязательных ингредиентов (Да=максбалл, Нет=0)						
O16		Правильность подачи (соответствие заданию) (Да=максбалл, Нет=0)						
O17		Соответствие массы блюда (Да=максбалл, Нет=0)						
O18		Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) (Да=максбалл, Нет=0)						
Итого баллов								

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований 11.02.2022 года
 Наименование модуля: Приготовление холодных блюд и закусок.

№ критерия	Максимальный балл (максбалл)	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка от 0 до 2 баллов						
			1	2	3	4	5	6	
01		Персональная гигиена – Спецдежда: соответствие требованиям и чистота							
02		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)							
03		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами							
04		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – плохие привычки							
05		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = 2/3 максбалла, два нарушения = 1/3 максбалла, три или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – Чистый пол							
06		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок							
07		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок							
08		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Расточительность							
09		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – Брак							
010		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Раздельное использование контейнеров для мусора							
011		Без нарушений = максбалл, одно нарушение или больше нарушений = 0 Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов)							
		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0							

ФИО эксперта _____

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований 11.02.2022 года
Наименование модуля: Приготовление холодных блюд и закусок.

	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (от 0 до 3 баллов)					
		Конкурсант №1	Конкурсант №2	Конкурсант №3	Конкурсант №4	Конкурсант №5	Конкурсант №6
C1	Презентация и визуальное впечатление						
C2	(цвет/сочетание/баланс/композиция) Презентация: стиль и креативность						
C3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата						
C4	Консистенция каждого компонента блюда						
C5	Вкус каждого компонента в отдельности						
	Итого баллов						

ФИО эксперта _____

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований 11.02.2022года
Наименование модуля: Приготовление холодных блюд и закусок.

Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (от 0 до 3 баллов)					
	Конкурсант №1	Конкурсант №2	Конкурсант №3	Конкурсант №4	Конкурсант №5	Конкурсант №6
С6 Кулинарные навыки – Приготовление и оформление						
С7 Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии						
С8 Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль						
Итого баллов						