



Утверждаю:
Директор БПОУ «САПТ»
Н.Ю. Хвесик
20 23 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 18.01.2023 года по 02.02.2023 года.

Очный этап 10.02.2023 года.

До 06.02.2023 года прошедшие в очный этап направляют технологические карты своих блюд на эл.почту техникума.

1.4. Место проведения: с.Седельниково ул.Гоголя д.1 БПОУ «Седельниковский агропромышленный техникум» (корпус №1, кабинет специальных дисциплин).

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 блинчики с начинкой, и присылают фотоотчет, состоящий из 5 фото:

- Продукты
- Последовательность замеса теста
- Выпечка блинчиков
- Оформление
- Подача.

Фотоотчет, заявку и согласие на обработку персональных данных принимается по электронному адресу sed_pu_65@mail.ru (с пометкой **КОНКУРС_ПОВАР_ФИО**)

Критерия оценивания фотоотчета: в фотоотчете должно быть не более 5 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. 3 февраля 2022 года.**

- очный этап: приготовление салата из предложенных продуктов, оформление и приготовление десерта 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 и время проведения конкурса.

Заочный этап: с 18 января 2023г. по 02 февраля 2023г.

Очный этап: 10.02.2023г. 12⁰⁰ час.

Технологические карты участников вышедших в очный этап присылаются заранее до 6 февраля 2023 года на указанную выше эл.почту организатора.

Место проведения очного этапа – кабинет специальных дисциплин на базе БПОУ «САПТ» (корпус №1, ул.Гоголя,1)

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. Сменную 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;

Соблюдать ТБ и ОТ

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, десерта.

На практическую часть отведено 2 часа.

Из предложенного ассортимента продуктов приготовить салат, десерт.

Салат	Десерт
Капуста пекинская	Тесто песочное (готовое)*
Колбаса п/к	Повидло
Крабовое мясо	Киви
Морковь свежая	Сахарная пудра
Яйцо отварное	Апельсин
Горошек зеленый	Мандарин
Томат свежий	Шоколад
Огурец свежий	Желатин
Лук репчатый	Сливки 33%
Кукуруза	Крем
Укроп	Банан
Майонез	Орех
Масло растительной	Виноград
Кунжут	Курага
Горчица	Изюм
Лук зеленый	Какао
	Сыр творожный

**В закуске обязательное использование теста песочного*

Участник самостоятельно разрабатывает технологическую карту, на приготовление 2х порций салата и десерта. Технологическую карту участник привозит с собой на каждое блюдо и изделие в распечатанном виде (аналогично заранее предоставленной на конкурсную площадку)

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., десерт 1 штука 50 гр. На тарелке должно быть 2-3 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.

Приложение 1.

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-ФЗ «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;
3. Духовой шкаф;
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
8. Участник, вышедший в очный этап может иметь при себе инструменты для оформления блюд.

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
O1		Персональная гигиена – Спецдежда: соответствие требованиям и чистота						
O2		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)						
O3		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами						
O4		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Персональная гигиена – плохие привычки						
O5		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = 2/3 максбалла, два нарушения = 1/3 максбалла, три или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – Чистый пол						
O6		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок						
O7		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок						
O8		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Расточительность						
O9		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Гигиена рабочего места – Брак						
O10		Без нарушений = максбалл, одно нарушение = ½ максбалла, два или больше нарушений = 0 Раздельное использование контейнеров для мусора						
O11		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 (цвет/сочетание/баланс/композиция)						
C2	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
C6	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление						
C7	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии						
C8	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль						
	Итого баллов						

Приложение

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА

1. Общие требования по охране труда

1.1. К работе на конкурсной площадке допускаются лица обоего пола, прошедшие медицинский осмотр.

1.2. Повар обязан:

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ;
- пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ;
- выполнять санитарно-гигиенический режим;
- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка;
- режим труда и отдыха определяется графиком его работы;
- проходить медосмотр два раза в год;
- соблюдать дез. режим;

1.3. Травмоопасность рабочего места:

- при включении электроосвещения
- при включении электроприборов (плита, жарочный шкаф, мясорубка, холодильник, слайсер, соковыжималка, пароконвектомат)
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир)
- при работе режущими инструментами
- при подготовке дез. раствора
- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды

1.4. Работать только в санитарной одежде.

1.5. Соблюдать правила личной гигиены

1.6. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока

1.7. Проводить один раз в месяц санитарный день

1.8. Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку

1.9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования

1.10. Повар относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности

1.11. Несёт ответственность за нарушение требований инструкций по охране труда.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования.

2.2. Одеть чистую, отглаженную рабочую одежду.

2.3. Вымыть тщательно руки.

3. Требования по охране труда при выполнении работы

3.1. Соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами

3.2. Включать электроприборы и оборудование сухими руками

3.3. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы

3.4. При работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком

- 3.5. При работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма
- 3.6. Не допускать присутствия на конкурсной площадке посторонних лиц.
- 3.7. Поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке.
- 3.8. Работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение.
- 3.9. Осторожно брать горячую воду из чайника.
- 3.10. Не переносить большие ёмкости с горячей водой.
- 3.11. При мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении аварийных ситуаций, сообщить техническому эксперту.
- 4.2. В случае пожара известить службу 01.
- 4.3. При выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети.
- 4.4. При травматизме оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования после окончания работы

После окончания работ каждый Участник обязан:

- 5.1. Привести в порядок рабочее место
- 5.2. Провести влажную уборку помещений пищеблока
- 5.3. Снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение
- 5.4. Отключить все используемые приборы и электрооборудование
- 5.5. Убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.
- 5.6. Выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ
- 5.7. О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить техническому эксперту.