МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Байкальский многопрофильный колледж»

(ГБПОУ «БМК»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_/Ларионова А.О.

«\_\_\_» апреля 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса профессионального мастерства**

**«Лучший по профессии»**

**среди слушателей ГБПОУ «БМК»**

1. **Общие положения**
   1. Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» проводится в соответствии с планами работы учебно-методического объединения по УМО для АОП для инвалидов и лиц с ОВЗ ГБПОУ «БМК».
   2. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства, условия участия и общие требования к участникам и работам, задания для участников, состав экспертов, критерии оценивания участников среди слушателей 1 курсов ГБПОУ «БМК», обучающихся по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов».
2. **Цели и задачи конкурса**

Цели:

* 1. Выявление лучших слушателей по направлениям профессиональных компетенций и личностных результатов;
  2. Совершенствования профессионального мастерства и практических навыков у слушателей ГБПОУ «БМК» по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»;

Задачи:

* 1. Пропаганда изучения и распространения передового опыта;
  2. Совершенствование профессионального мастерства;
  3. Повышение качества работ;
  4. Популяризация и пропаганда профессий среди молодежи;
  5. Воспитание интереса к избранной профессии;

1. **Организация и проведение конкурса**

3.1 Конкурс проводится на базе ГБПОУ «БМК», 2 корпус, г. Улан-Удэ, ул.

Пугачева, 36, учебно-производственная лаборатория по производству колбасных изделий и натуральных мясных полуфабрикатов.

3.2. Для обеспечения подготовки и проведения конкурса формируется

организационный комитет.

Состав организационного комитета входят:

Ларионова А.О., первый заместитель директора, к.п.н.;

Педынина Е.И., руководитель по НМР, к.п.н;

Цыренжапова А.В., руководитель по СВР;

Цыбикова Р.Ч., преподаватель специальных дисциплин, председатель УМО по АОП для инвалидов и лиц с ОВЗ;

Будникова О.В.., мастер производственного обучения;

3.3. В функции оргкомитета входит:

- организация и обеспечение условий проведения конкурса;

- разработка заданий;

- разработка критериев оценки заданий;

- проверка работ участников конкурса;

- определение состава жюри;

- организация награждения победителей и поощрения участников.

1. **Сроки и порядок проведения конкурса**

4.1 Сроки проведения конкурса: 24 апреля 2019г.

4.2 Место проведения конкурса: ГБПОУ «БМК» 2корпус, учебно-производственная лаборатория по производству колбасных изделий и натуральных мясных полуфабрикатов»

4.3 Время проведения конкурса: 13.00 ч.

1. **Участники конкурса**

5.1Для участия в конкурсе допускаются слушатели 1 курса по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

Форма участия в конкурсе: индивидуальный конкурс

6**. Содержание конкурса**

6.1 Каждый участник обеспечивается конкурсным заданием заблаговременно.

6.2. **Формовка замороженного полуфабриката в тесте пельмени «Нежные».**

7. **Подведение итогов конкурса**

7.1 Итоги конкурса подводит жюри, в состав которой входят:

Члены жюри:

Цыбикова Р.Ч., преподаватель специальных дисциплин;

Биликтуева О.Б.., мастер производственного обучения;

Шункова С.И., преподаватель

7.2 Награждение грамотами и подарками производится на линейке отделения ППКРС 30.04.19г.

7.3 Победители конкурса определяются по оценочным критериям (объективные и субъективные) по балльной системе.

7.4 Победители награждаются грамотами, конкурсанты, не занявшие призовые места, награждаются сертификатами.

*Приложение 1*

Конкурсное задание

для проведения конкурса «Лучший по профессии»

слушателей гр.№ ИМП 81 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

1.Регламент конкурса:

10 минут – подготовка рабочего места;

2 часа – формовка замороженного полуфабриката в тесте пельмени «Нежные»;

1. минут – уборка рабочего места.
2. Техническое описание конкурсного задания:

Конкурс включает в себя формовку замороженного полуфабриката в тесте пельмени «Нежные»

Участники организовывают работу согласно алгоритму выполнения видов работ по инструкционной карте.

|  |  |
| --- | --- |
| Конкурсное задание | |
| Описание | Формовка замороженного полуфабриката в тесте пельмени «Нежные» в соответствии с алгоритмом выполнения работ по инструкционной карте. |
| Материально-техническое обеспечение | 1. Учебно-производственная лаборатория по производству колбасных изделий и натуральных мясных полуфабрикатов»  2.Оборудование: тестораскаточная машина, электронные весы, холодильные камеры.  3. Инструменты и приспособления: велики для вырезания кружков теста, разносы.  4. Образцы пельменей, муляжи. |
| Учебно-методическое обеспечение | Наглядные пособия: образец-эталон, инструкционная карта,  инструкции по охране труда |

ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценивание производится группой экспертов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 6 баллов. При равенстве баллов приоритет получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

Оценочный лист «Формовка пельменей Нежные»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИО | Организация рабочего места | Охрана труда | Качество работы | Самоконтроль | Время | Дисциплина | Оценка |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 2

ИНСТРУКЦИИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Правила техники безопасности при работе в мясном цехе:

1. Полы должны быть чистыми и сухими.
2. Проходы к оборудованию и рабочим местам должны быть свободными.
3. Высота рабочих столов должна соответствовать росту учащегося.
4. Обувь для работы чистая, сухая, пятка обязательна закрыта.
5. При работе с ножом на левой руке должны быть кольчужная перчатка.
6. Рукава куртки застегнуты на пуговицы или подвернуты, при необходимости должен быть надет резиновый фартук или передник.

Техника безопасности при эксплуатации машин и механизмов мясного цеха:

*Перед началом работ необходимо проверить:*

1. Техническое и санитарное состояние машин.
2. Исправность проводки, заземления.
3. Наличие диэлектрических ковриков у машин и механизмов.
4. Надежность крепления машин.
5. Работу тестораскаточной машины на холостом ходу.

*При работе машины:*

1.Загружать тесто только после пуска.

2. Не проталкивать тесто руками, при работе пользоваться только специальным толкателем.

3. Машины и механизмы использовать строго по назначению.

4. Не допускать недогрузок, перегрузок, в случае заклинивания – немедленно отключить машину.

5.Запрещается ремонтировать или прочищать машину (разгрузочное отверстие) во время работы.

*По окончании работ:*

1. Выключить машину.
2. После полной остановки частично разобрать, промыть, просушить детали.

Приложение 3

**АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПЕРАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕЛЬМЕНЕЙ**

1. Взвешивание мясного фарша массой по 5 грамм
2. Раскатывание теста на тестораскаточной машине
3. Вырезание кружков (лепешек ) массой по 5 грамм
4. Формование (защипывание ) пельменей формой полукруглых пирожков, слепленных в середине
5. Укладывание готовых пельменей на противни
6. Укладка противней с пельменями на замораживание в холодильные камеры

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Технология приготовления пельменей «Нежные».

**Материально-техническое оснащение.**

**Оборудование:** просеиватель муки малогабаритный, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, волчек, фаршемешалка, производственные столы, холодильное оборудование (камеры), электронные весы.

**Инвентарь и инструменты:** ножи, мерные кружки, доски разделочные с маркировкой, приспособления для вырезания кружочков теста (лепешек), подносы, лотки, скалки.

**Для приготовления пельменей используют следующее сырье:** мясо говядина односортная, свинина полужирная, лук, специи, мука в/сорта, вода, УМИК, растительное масло, яйцо, соль, перец.

К пельменям относятся полуфабрикаты, приготовленные из теста, мясного или мясо - растительного фарша с солью, специями и подвергнутые замораживанию.

**Последовательность технологических операций для приготовления пельменей:**

1. Приготовление теста по рецептуре в тестомесильной машине.
2. Приготовление фарша по рецептуре ( измельчение жилованного мяса на волчке, перемешивание на фаршемешалке с добавлением лука, специй, воды).
3. Подача теста в тестораскаточную машину.
4. Вырезание с раскаточного пласта теста кружков (лепешек) весом 5 гр.
5. Взвешивание фарша (порционирование) на весах массой одной порции 5 гр.
6. Формование пельменей (защипование).
7. Укладывание готовых изделий на противни.
8. Транспортировка пельменей в холодильные камеры.
9. Замораживание при температуре -18-20 С.