МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Бурятский республиканский техникум пищевой и перерабатывающей промышлености»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_/Ларионова А.О.

«\_\_\_» марта 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении конкурса профессионального мастерства

«Кулинарный поединок»

среди обучающихся ГБПОУ «БРТПиПП»

и обучающихся МБОУ ДО «МУЦ»

1. **Общие положения**

Конкурс профессионального мастерства «Кулинарный поединок»

* 1. проводится в соответствии с планами работы учебно-методического объединения по ППКРС ГБПОУ «БРТПиПП».
  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 студентов 2 курсов ГБПОУ «БРТПиПП», обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и обучающихся межшкольного учебного центра.

1. **Цели и задачи конкурса**

Цели:

* 1. Определение уровня качества профессиональной подготовки участников;
  2. Совершенствования профессиональных умений и практических навыков у участников;
  3. Популяризация конкурса профессионального мастерства WorldSkillsRussia

Задачи :

* 1. Пропаганда рабочих профессий среди молодежи;
  2. Повышение качества работ;
  3. Популяризация и пропаганда профессий среди молодежи;
  4. Формирование интереса к избранной профессии;

1. **Организация и проведение конкурса**

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

Пугачева, 36, кондитерский цех.

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;

Будникова О.В.., мастер производственного обучения;

Афанасьева Л.И.., 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: 19 марта 2019г.

4.2 Место проведения конкурса: ГБПОУ «БРТПиПП» 2корпус, /кондитерский цех.

4.3 Время проведения конкурса: 15.00 ч.

1. **Участники конкурса**

5.1 Для участия в конкурсе допускаются студенты 2 курсов, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» и обучающихся межшкольного учебного центра.

Форма участия в конкурсе: командный конкурс.

**6. Содержание конкурса**

6.1 Участие в конкурсе профессионального мастерства ««Кулинарный поединок» включает в себя выполнение теоретических и практических заданий;

6.2 Теоретическая часть включает вопросы по разделам ПМ 02 , дисциплинам общепрофессионального цикла.

6.3 **Практическая часть конкурса включает в себя: приготовление холодных блюд и закусок. Практическая часть предусматривает самостоятельное выполненние обучающимися заданий, в том числе организацию рабочего места, соблюдение правил техники безопасности. Продолжительность конкурсного задания 2 часа.**

**7. Подведение итогов конкурса**

7.1 Итоги конкурса подводит жюри, в состав которой входят:

Члены жюри:

Синицына Л.А., представитель МБОУ ДО «МУЦ»

Будникова О.В.., мастер производственного обучения;

Афанасьева Л.И.., мастер производственного обучения

7.2 Награждение грамотами и подарками производится на общетехникумовской линейке 09.04.19

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»**

**среди 2 -3 курсов «Повар, кондитер»**

1. Регламент конкурса:

10 минут – подготовка рабочего места;

2 часа – приготовление блюда;

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

Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием. Проводится жеребьевка конкурсных мест участников до начала соревнований Заранее экспертной командой определяются продукты из черного ящика.

Участники организовывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации блюда.

Выполнение задания означает комплексный процесс, включающий чистоту, приготовление, поварские навыки, вкус, внешний вид и т.д.

2. На блюдо предоставляется технологическая карта.

3. Готовится 1 порция блюда

4. Конкурсное блюдо сопровождается информационной технологической картой

|  |  |
| --- | --- |
| **Конкурсное задание** | |
| **Описание** | Приготовить 1 порцию холодной закуски из птицы – рулет, фаршированный с гарниром и соусом.  Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте;  -Использовать ингредиент из черного ящика (сухофрукты) |
| **Подача** | Масса блюда – максимум 220 грамм.  Температура подачи 1-14 градусов С (по тарелке).  Блюдо подаётся на тарелке (круглое белое плоское блюдо 28 см).  Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| **Основные ингредиенты** | Используйте ингредиенты, указанные в списке продуктов  Используйте ингредиент из черного ящика |
| **Специальное оборудование** | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые предварительно необходимо согласовать |

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование**  **продуктов** | **На 1 участника** |
| Куриное филе | 120 г |
| Сливки 35% | 60 мл |
| Морковь | 70г |
| Апельсин | 200г |
| Соль | 3 г |
| Перец молотый | 3 г |
| Масло растительное для жарки | 20 мл |
| Крахмал | 3г |
| Сахар | 20г |

**ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценивание производится группой экспертов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 100.

При равенстве баллов приоритет получает участник, выполнивший задание за более короткое время.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания**  ВСЕГО (максимум): 100 баллов | **Баллы** | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| ***Объективные*** *(оценивают эксперты) Общая сумма баллов - 37* | | | | | | | |
| Наличие всех элементов санитарной одежды  0 - 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение правил личной гигиены  при ведении процесса приготовления  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления  0 - 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| Рациональное использование продуктов  0 - 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Безопасное использование оборудования (отсутствие порезов, ожогов и др. профессиональных травм, а также порчи оборудования)  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Безопасное использование производственного инвентаря и посуды (отсутствие порезов, ожогов и др. профессиональных травм, а также порчи инвентаря и посуды)  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Использование обязательных  ингредиентов блюда (согласно технологической карте)  0 - 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная нарезка продуктов (согласно технологической карте)  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная технология  приготовления блюда (согласно технологической карте)  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Своевременная подача блюда  0 - 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Объективные*** *(оценивают дегустаторы) Общая сумма баллов - 38* | | | | | | | |
| Чистота тарелки при подаче  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствующая масса блюда (согласно технологической карте)  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствующая температура подачи (согласно технологической карте)  0 - 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| Аккуратное порционирование (согласно технологической карте)  0 - 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| Готовность основного блюда (согласно технологической карте)  0 - 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная консистенция готового гарнира (согласно технологической карте)  0 - 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| Правильная консистенция готового соуса (согласно технологической карте)  0 - 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Субъективные*** *(оценивают дегустаторы) Общая сумма баллов - 25* | | | | | | | |
| Оформление блюда  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая гармония вкуса и запаха готового блюда  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Вкус и запах основного блюда  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Вкус и запах гарнира  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Вкус и запах соуса  0 - 5 |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 2

**ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ**

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от организаторов практической части конкурса профессионального мастерства в формате WorldSkills.

**Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания.**

1. Участник должен находиться в чистой отглаженной спецодежде и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы убраны под колпак.

2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.

3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.

5. Индивидуальные полотенца не должны находиться на рабочем столе.

6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

7. При сервировке блюда работать в одноразовых перчатках.

8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.

9. По окончанию выступления участник должен убрать рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.

10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорение труб.

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки (возможно использование своей посуды).

2. Специи должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.

3. Все компоненты блюда должны быть съедобными.

4. Запрещается использование заготовок

5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.

6. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место.

7. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.

10. Презентация каждого блюда осуществляется в установленное время.

Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. К конкурсу допускаются юноши и девушки, прошедшие первичное теоретическое и практическое обучение (ознакомление) с профессией.

1.2. На рабочем месте конкурсант получает первичный инструктаж по безопасности труда и расписывается в журнале установленного образца.

1.3. Конкурсант должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний;

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию;

1.5. У конкурсанта должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;

- брюки;

- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак

1.6. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний конкурсант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим). При изготовлении блюд не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

3. Требования безопасности во время работы.

3.1. Для предотвращения неблагоприятного влияния на организм конкурсант обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.2. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.3. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.4. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.5. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами.

4. Требования безопасности по окончании работы. 4.1. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

Приложение 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наимено-**  **вание продуктов** | **Расход сырья**  **на 1 порцию** | | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  **«Куриный рулет, фаршированный шпинатом и сыром, со сливочно-апельсиновым соусом»** | |
| **брутто** | **нетто** | **Технология приготовления** | **Требования к качеству** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Масса готового рулета** | **-** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход** | **-** |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход готового блюда –** | | | | |

Участник приносит заполненную технологическую карту в день выполнения конкурсного задания. По окончанию выполнения задания, технологическая карта участника прикладывается к готовому блюду, для проведения экспертной оценки