МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_/Ларионова А.О.

«\_\_\_» марта 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении конкурса «Пальчики оближешь…»

среди обучающихся ГБПОУ «Бурятский республиканский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

1. **Общие положения**
   1. Конкурс профессионального мастерства ««Пальчики оближешь…»» 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.
2. **Цели и задачи конкурса**

Цели:

* 1. Повышение качества подготовки молодых рабочих кадров;
  2. Формирование у обучающихся ценностного отношения к выбранной профессии;
  3. Формирование активной жизненной позиции, воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности

Задачи:

* 1. Воспитание у обучающихся ценностного отношения к выбранной профессии, к труду и творчеству;

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;

Урсова О.В.., преподаватель специальных дисциплин, председатель УМО по ППКРС;

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: 29 марта 2019г.

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

4.3 Время проведения конкурса: 15.00 ч.

1. **Участники конкурса**

5.1 Для участия в конкурсе допускаются студенты 2 и 3 курсов, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер».

Форма участия в конкурсе: командный конкурс

**6. Содержание конкурса**

6.1 Участие в конкурсе профессионального мастерства «Пальчики оближешь…» включает в себя выполнение практических заданий по оформлению заварных и песочных пирожных и моделированию изделия из мастики по картинке.

6.2 Конкурс состоит из двух этапов: теоретического и практического.

Теоретический этап – выполнить тестовое задание, состоящее из 10 вопросов по дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов.

Практический этап-Моделирование фигурок из мастики каждым участником команды по картинке и оформление кремом заварных и песочных пирожных.

Так как в конкурсе принимают участие обучающиеся 1-2 курсов 43.01.09 «Повар, кондитер» и обучающиеся по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства», предварительно будет проведен мастер-класс по лепке из мастики.

**Продолжительность конкурсного задания 1-1,5 часа.**

**7. Подведение итогов конкурса**

7.1 Итоги конкурса подводит жюри, в состав которой входят:

Члены жюри:

Урсова О.В.., преподаватель специальных дисциплин;

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 по балльной системе.

7.4 Победители награждаются грамотами.