

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении конкурса
профессионального мастерства
среди обучающихся
по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы
квалификация повар

г. Похвистнево
2015

I. Цели Конкурса

Основными целями Конкурса являются:

- ❖ определение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- ❖ поддержания положительного имиджа профессий и специальностей среднего профессионального образования.

II. Общие положения и место проведения Конкурса

2.1. Конкурсы являются отборочным этапом областных олимпиад профессионального мастерства среди обучающихся и созданием условий для творческой самореализации, раскрытия и роста творческих способностей.

2.2. Конкурс профессионального мастерства (далее - Конкурс) для обучающихся образовательных учреждений среднего профессионального образования по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер и 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы квалификация повар проводится на основании распоряжения министерства образования и науки Самарской области от 06.11.2014г. № 626-р.

2.3. Конкурс проводится 12 февраля 2015 года на базе ГБОУ СПО ГКП.

2.4. Материально-техническая база, технологическая документация при проведении Конкурса обеспечиваются колледжем.

2.5. Для участия в Конкурсе обучающиеся до 06.02.2015г. направляют заявку (Приложение № 1) в оргкомитет:

Почтовый адрес: 446452, г. Похвистнево, ул. Малиновского, д. 33.

Адрес электронной почты: pohvistnevo.litzej@yandex.ru

Факс: (846) 56 2-25-98.

Заявки, поступившие после установленного срока, к рассмотрению не принимаются.

2.6. К участию в Конкурсе допускается не более 5 участников от учебной группы.

2.7. Обучающиеся, не указанные в заявках, к участию в Конкурсе не допускаются.

2.8. Регистрация участников Конкурса проводится только при наличии паспорта и оригинала заявки за подписью руководителя, заверенной печатью учреждения.

2.9. Начало регистрации – с 8.00 12 февраля 2015г. Начало Конкурса – в 9.00.

2.10. Контактные телефоны:

- * 2-20-19 - заместитель директора по учебно-производственной работе Лукьянова Фидания Бакировна
- * 2-23-46 - приемная.

III. Структура и содержание конкурсных заданий

3.1. Конкурсные задания составляются на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы квалификация повар в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки студентов базового уровня.

3.2. Конкурсное задание состоит из двух частей:

- * теоретическое задание;
- * практическое задание.

3.3. Теоретическое задание представляет собой тест, включающий 20 вопросов, выбранных из общего количества размещенных в свободном доступе 40 вопросов (Приложение № 2), разбитых впоследствии на 2 варианта.

На выполнение теоретического задания отводится 30 минут.

3.4. Практическое задание заключается в приготовлении вареников с сюрпризом (Приложение № 3).

После выполнения задания работа предоставляется жюри для контроля точности и качества изготовления.

Каждый участник Конкурса должен быть обеспечен спецодеждой.

На выполнение практического задания отводится 2 часа.

3.5. Конкретный вариант теоретического задания, а также номер рабочего места для выполнения практического задания будут определены путем жеребьевки непосредственно перед началом Конкурса.

3.6. Конкурсное задание оценивается в баллах. Максимальная оценка всего конкурсного задания – 60 баллов, в том числе:

- теоретическое задание – 20 баллов;

– практическое задание – 40 баллов.

3.7. В случае нарушения правил организации и проведения Конкурса, грубого нарушения технологии выполнения работ, правил техники безопасности участник может быть дисквалифицирован. При выполнении заданий не допускается использование участниками дополнительных материалов, электронных книг, мобильных телефонов и т.п.

IV. Определение победителей Конкурса и поощрение участников

4.1. Для оценки качества выполнения конкурсных заданий и выявления победителей Конкурса создается независимое жюри, в состав которого входят:

4.2. Каждый член жюри заполняет ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий. По каждому участнику подсчитывается общее количество баллов, оформляется сводная ведомость.

4.3. Лучшими признаются участники Конкурса, набравшие наибольшее количество баллов. При равном количестве баллов у нескольких участников Конкурса победителем становится участник, набравший наибольшее количество баллов за выполнение практического задания.

4.4. Протокол итогов Конкурса заверяется подписями председателя и членов жюри.

4.5. Участники, занявшие призовые места (I – III места), награждаются ценными призами и дипломами. Остальным участникам Конкурса выдаются сертификаты.

4.6. Для рассмотрения заявлений участников, не согласных с оценкой результатов выполненных конкурсных заданий, создается апелляционная комиссия, которая принимает апелляции участников в течение 30 мин. после объявления результатов.

В состав апелляционной комиссии входят представители колледжа, являющейся организатором Конкурса профессионального мастерства, квалифицированные специалисты и эксперты по профилю.

Рассмотрение апелляций проводится в течение 2-х часов после завершения установленного срока приема апелляций. При рассмотрении апелляций апелляционная комиссия принимает решение о сохранении оценки, выстав-

ленной жюри по результатам Конкурса, либо о повышении указанной оценки, либо о понижении указанной оценки (в случае обнаружения ошибок, не выявленных жюри).

Решение апелляционной комиссии является окончательным.

4.7. После завершения рассмотрения апелляций жюри объявляет окончательные результаты с указанием победителя и призеров Конкурса.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

в конкурсе профессионального мастерства среди обучающихся по профессии среднего профессионального образования

по компетенции готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

№ группы _____

Профессия/специальность _____

№п/п	Ф.И.О. участника конкурса	Дата рождения	Курс обучения	Наименование образовательной программы

Ответственное лицо

(Ф.И.О. полностью)

Руководитель структурного подразделения _____

Дата _____

**Конкурс профессионального мастерства
По компетенции «Повар»
Вопросы к тестовым заданиям.**

1. Водопоглощительная способность муки зависит:
а) от влажности
б) от содержания крахмала
в) от количества и качества клейковины
г) от содержания в муке сахара
2. Какой способ разрыхления используют при приготовлении пресного сдобного теста?
а) механический
б) химический
в) комбинированный
г) биологический
3. Что происходит с белками муки при замесе теста?
а) карамелизация
б) деструкция
в) денатурация
г) гидратация
4. Назовите кондиционную влажность муки?
а) 14,5% б) 17% в) 25% г) 10%
5. Какова продолжительность замеса песочного теста?
а) 5-10мин. в) 2-3мин.
б) 15-20мин. г) 20-30мин.
6. Какая температура и почему должна быть в помещении, в котором готовится пресное слоеное тесто?
а) 30-35⁰С, чтобы лучше набухали белки клейковины,
б) 18-20⁰С, чтобы не таяло масло, находящееся между слоями,
в) 25-30⁰С, чтобы масло было мягким и легко впитывалось тестом,
г) 20-25⁰С, чтобы повысить эластичность теста.
7. С какой целью пельменное тесто замеса оставляют на 30-40 минут для:
а) набухания белка (клейковины) в) поглощение воды
б) денатурации белка г) возникновения новых вкусовых качеств
8. До какой толщины раскатывают пласт пельменного теста?
а) 1,5-2мм б) 5-10мм в) 3-4мм г) 2-5мм
9. Сколько жидкости необходимо взять на 1 кг муки приготовления блинного теста:
а) 2-2,5л в) 1-1,5л
б) 2,5-3л г) 1,5-2л
10. Какую температуру должна иметь вода, используемая для замеса пельменного теста?
а) 30-35⁰С в) 18-20⁰С
б) 40-50⁰С г) 10-12⁰С
11. Какой инструктаж проводится в случае изменения технологического процесса на производстве?
а) вводный инструктаж в) внеплановый инструктаж
б) периодический инструктаж г) текущий инструктаж
12. Укажите первоочередное действие при возгорании электрического оборудования?
а) механический в) комбинированный
б) химический г) биологический
13. К какой группе причин травматизма можно отнести загрязненность окружающей среды?
а) механический в) комбинированный
б) химический г) биологический

Приготовление «Вареников с сюрпризом» (2 порции)

Блюдо готовится по оригинальному рецепту участника и подается жюри сразу (одна порция – для жюри, вторая - для экспозиции). Готовится блюдо на предоставленном организаторами оборудовании, с использованием предоставленных продуктов, специй, инвентаря и посуды для подачи. Начинка (фарш) готовится из собственных продуктов и приносится в готовом виде. Разрешается дополнять блюдо украшениями, приготовленными заранее. При оформлении блюда участник должен отразить национальный колорит.

Критерии оценивания

№п/п	Наименование операции	балл	Замечания	балл
1	Технологическая карта приготавливаемого блюда (2экз), с указанием их калорийности и химического состава,	2	отсутствие	-2
2	Спецодежда и обувь, одноразовые перчатки	5	Отсутствие полного комплекта	- 1
			Несвежая сан.одежда	- 1
			Несоответствие второй обуви	- 1
			Отсутствие одноразовых перчаток	- 1
3	Санитарно-гигиенические требования	3	Нарушение правил гигиены	- 1
4	Организация рабочего места	5	За нарушение правил т/б	- 2
			За нарушение правил работы с ножом, инвентарём, посудой.	- 1
			Несвоевременная уборка рабочего стола	- 1
5	Технология приготовления вареников	15	Нарушение приёмов подготовки сырья	- 2
			Нарушение технологии приготовления вареников	- 2
			Оформление и подача (внешний вид)	- 2
			Органолептическая оценка (вкус)	- 2
6	Оригинальность рецептуры	2		
7	Лаконичность и выразительность оформления стола для подачи	3		
8	Гармоничность вкусовых качеств блюда	3		
9	Время выполнения задания	2	Не выдержано время работы	- 2
	ИТОГО:	40		

Программа конкурса составлена в соответствии с программными требованиями.