

Одобрено цикловой комиссией
Отделения ППКРС
Протокол № 4 от « 4 » декабря 2020г
Методист С.В. Колмакова
Колмакова Ж.В.

Утверждаю
Зам директора по УПР
В.В. Рыкалин
« _____ » _____ 2020г

**Положение о конкурсе профессионального мастерства
проводится на базе «Минусинский сельскохозяйственный колледж»
среди слушателей ОВЗ 2 курса**

1. Цели и задачи конкурса:

- развить и выявить творческий потенциал у обучающихся, как у молодых специалистов;
- определить и повысить качество профессиональной подготовки обучающихся, выявить их профессиональное мастерство;
- пропагандировать и повышать престиж профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» среди обучающихся.
- пробудить интерес к познанию искусства приготовления пищи.

2. Участники конкурса

Конкурс профессионального мастерства проводится среди обучающихся второго курса со сроком обучения 2 года, по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

3. Требования

Повар выступает в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки или юбка, фартук, специальная обувь.
Все сырье, подготовленное участниками, должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и иметь сертификаты.
Поварской инвентарь, приспособления, посуда, стекло, приборы находятся в лаборатории и используются участниками по назначению.
Выставочное блюдо оформляется табличкой (произвольной формы) на столе с указанием учебного заведения, фамилии, имени участника, наименования блюда (технологическая карта обязательна).
При несоблюдении технологии приготовления и грубых нарушениях правил безопасности труда участник конкурса отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

3. Организация и проведение конкурса.

Для проведения конкурса создается организационный комитет (в дальнейшем – оргкомитет), который решает все вопросы, связанные с проведением конкурса.
Оргкомитет конкурса имеет право:

- определять и контролировать порядок и время проведения конкурса по этапам;
- утверждать председателя и состав жюри;

4. Содержание и условия проведения конкурса.

В ходе проведения конкурса выявляются наиболее профессионально подготовленные обучающиеся.

Конкурс профессионального мастерства проходит по двум этапам:

1 этап – учитывается соблюдение санитарно-гигиенических правил, соблюдение правил техники безопасности, организация рабочего места, расположение блюда на тарелке, оформление и подача;

2 заключительный этап – работа в лаборатории среди участников, прошедших отборочный тур и набравших большее количество баллов:

- приветствие гостей и участников, вступительное слово;
- представление участников;
- приготовление блинчиков, оформление и подача.

Общее время работы в лаборатории:


1 час 30 минут, подготовка, уборка рабочего места в боксе 15 минут.

(Общее время в лаборатории - 1 час 45 минут).

Участники конкурса готовят на глазах у жюри конкурсное блюдо в индивидуальной подаче, (все элементы декорации и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования)

Жюри вместе с председателем оценивает участников по пятибалльной шкале, учитывая следующие критерии:

- внешний вид;
- организацию рабочего места: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; рациональное использование оборудования и инвентаря; соблюдение правил техники безопасности;
- оригинальность и сложность в приготовлении, правильное сочетание входящих продуктов;
- расположение готового блюда на порционной тарелке, оформление и подача.

Разработала мастер ПО  Смирнова В.С.

ПРОТОКОЛ
Конкурса профессионального мастерства
внутригрупповой, 2 курс, группа И-21-9-1
Тема: Фаршированные блюда из рыбы.

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	Фаршированны ые блюда из рыбы	Примечание	Итог
1.	Агафонцева Юлия			
2.	Болотова Саша			
3.	Гурков Алексей			
4.	Гурков Володя			
5.	Кузнецова Ксения			
6.	Пальцева Виктория			
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				