Приложение 1

к приказу департамента

образования Ярославской области

№

Положение

о проведении областного конкурса профессионального мастерства

среди мастеров производственного обучения

профессиональных образовательных организаций

по профессии "Повар, кондитер"

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Областной конкурс по профессии «Повар, кондитер» среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций (далее - конкурс) проводится департаментом образования Ярославской области совместно с Советом директоров профессиональных образовательных организаций Ярославской области на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Основной целью конкурса является:

* совершенствование профессионального мастерства и развитие личностного потенциала мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»;
* создание условий для самореализации мастеров производственного обучения;
* развитие конкурсного движения в формате стандартов WorldSkills Russia (WSR) по компетенциям "Поварское дело" и "Кондитерское дело";
* выявление и распространение инновационных прогрессивных технологий в рамках стандартов WSR;
* создание условий для обмена опытом, связанным с профессиональной деятельностью мастеров производственного обучения, а также преемственностью между профессиональными образовательными организациями;
* содействие развитию и укрепление системы социального партнерства в индустрии питания Ярославской области.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Участниками конкурса являются мастера производственного обучения, кандидатуры которых выдвигаются профессиональными образовательными организациями самостоятельно.

4.ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

4.1. Областной конкурс проводится в 2 этапа:

Первый этап (отборочный) – проводится на базе профессиональной образовательной организации самостоятельно.

Заключительный этап – проводится **22 декабря 2016 года** на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания по адресу: г.Ярославль, ул.Угличская, д.24 (2 корпус)

4.2. По итогам первого этапа оргкомитеты профессиональных образовательных организаций направляют заявки до 24 ноября 2016 года в электронном виде на электронный адрес: yar-kip@mail.ru или на бумажном носителе по адресу: 150003, г. Ярославль, ул. Советская, д.77, приемная директора или по факсу (4852) 30-91-26.

4.3. При регистрации участников конкурса представитель профессиональной образовательной организации должен иметь копию заявки и платежного поручения о перечислении организационных взносов.

5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ

Областной этап конкурса включает в себя практическую часть.

По своему формату конкурсное задание состоит из двух модулей: модуль 1 компетенция «Поварское дело» и модуль 2 компетенция «Кондитерское дело», на выполнение которых отводится 4 часа.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

* соответствие санитарной одежды требованиям конкурса;
* соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
* соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
* рациональное использование сырья, минимизация отходов
* правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

* организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;
* эффективность, контроль за ведением процесса;
* владение различными техниками в диапазоне задания

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

* время подачи;
* температура подачи;
* количество;
* масса;
* ассортимент;
* размер;
* использование обязательных ингредиентов;
* чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
* правильность нарезки продуктов
* правильность подачи.

**Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

* дизайн и общее впечатление;
* сложность,
* стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
* вкус – общая гармония вкуса и аромата;
* консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
* вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Конкурсное задание включает в себя:

Модуль 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1.1** | | | **Компетенция**  **«Поварское дело»** | **Птица** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы * 2 гарнира: * 1–ый из овощей – нарезка «Turned»; * 2-ой из овощей - пюре!!! * Минимум 1 соус на выбор участника; | | |
|  | **Подача** | * Масса блюда - минимум 220 г * Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 * 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см * Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации   **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
|  | **Основные ингредиенты** | * Используйте основные продукты – птица (курица) (тушка 2-2,3 кг), овощи * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов | | |
|  | **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке** | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модуль 1.2 | | | Тапас | Компетенция 34 |
|  | | | | |
|  | Описание | * Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида * Размер каждого «three bites» - «на три укуса» * Тапасы должны содержать следующие ингредиенты: * 1 - ый должен включать - печень куриную; * 2 - ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»; * 3 - ий - на выбор участника | | |
|  | Подача | * Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская диаметром 32 см * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | | |
|  | Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов * Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика» | | |
|  | Обязательные  ингредиенты | * Печень куриная * Ингредиент из «Чёрного ящика» | | |
|  | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | | |

Модуль 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2.1.** | | | **Компетенция**  **«Кондитерское дело»** | **Шоколад** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | **Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: корпусные, трюфели и на выбор участника по 15 штук каждого вида:**   * **корпусные – минимум с 2 начинками** * **трюфели – отсажены, с полным, последующим погружением в шоколад** * **3й вид - техника изготовления и начинка на выбор участника**   **При изготовлении конфет должны быть использованы горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трех видов шоколада.**  **Нельзя использовать готовые переводные листы.**  **Для украшения нельзя использовать элементы украшения из изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов.** | | |
|  | **Подача** | **Масса конфет максимум 15 гр.**  **10 конфет каждого вида (всего 30 штук) подаются на подносах с подложкой, полученных согласно инфраструктурному списку.**  **5 конфет каждого вида (всего 15 штук) подаются на тарелке для дегустации.** | | |
|  | **Основные**  **ингредиенты** | * **Обязательные продукты: горький, молочный, белый шоколад.** * **Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов**   **За две недели до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника.** | | |
|  | **Специальное**  **оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование**   * **дополнительный инвентарь можно привезти с собой** * **формы для конфет использовать свои** | | |

Список продуктов прилагается (с указанием максимального количества по каждому модулю).

Список оборудования прилагается. Дополнительное оборудование, инвентарь и посуду для приготовления участник привозит собственное за исключением, аналогичного, имеющегося на площадке.

ВНИМАНИЕ! За 10 дней до начала конкурса Участнику необходимо подать заявку-список на необходимые продукты.

Разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Конкурсной комиссией). Всю посуду и инвентарь участник привозит с собой.

6.ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

6.1. Победителем конкурса становится участник, набравший наибольшее количество баллов. Кроме личного первенства, определяются победители в номинациях.

6.2. Победитель конкурса награждается Дипломом и ценным подарком. Все участники награждаются свидетельствами, члены оргкомитета и жюри – благодарственными письмами.

6.3. Итоги конкурса оформляются протоколом, который направляется в департамент образования Ярославской области и размещается на сайте колледжа.

6.4. Результаты конкурса профессионального мастерства учитываются при очередной аттестации мастеров производственного обучения.

7. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА

7.1. Финансирование конкурса производится за счет организационных взносов профессиональных образовательных организаций – участников конкурса.

7.2. Оплата проезда участников областного конкурса осуществляется за счет направляющей стороны.

7.3. Профессиональная образовательная организация за участие в конкурсе до 01.12.2016 перечисляет сумму 4000 на счет банка, обслуживающего ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.

**Банковские реквизиты:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области Ярославский колледж индустрии питания  
(ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания)

Адрес: 150003, г. Ярославль, ул.Советская, д.77  
Телефон/факс: (4852) 30 91 26 (приемная), (4852) 72 57 68 (бухгалтерия) E-mail: yar-kip@mail.ru

УФК по Ярославской области (ДФ ЯО, ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, л/сч 903.06.003.6)

Реквизиты расчетного счета:  
ИНН 7606021403  
КПП 760601001  
р/сч 40601810378883000001 в Отделении Ярославль  
БИК 047888001  
Код ОКПО 02526634  
Код ОГРН 1027600850639  
Код ОКВЭД 80.22.21

И.о. директора Каликина Любовь Сергеевна  
Действует на основании   
Устава ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания