

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский колледж индустрии питания

*Рассмотрено
на заседании методической комиссии
от «_» _____ 2019 г.
председатель м/к
Рябчикова И.В. _____*

*Утверждено
зам. директора по УПР
Пряткина И.В. _____*

***Положение о проведении конкурса
профессионального мастерства среди студентов
3-го курса и выпускных групп профессии «Повар,
кондитер», специальности «Технология
общественного питания»
«Десертус»***

**Разработали: мастера п/о
Л.Н. Васильева
Е.С. Ефремова**

2019 г.

Цели и задачи конкурса

1. Выявление качества подготовки выпускаемых специалистов общественного питания.
2. Повышение профессионального уровня студентов.
3. Развитие творческих компетенций у студентов.
4. Повышение престижа профессии «повар, кондитер».
5. Использование современных направлений в кулинарном искусстве по стандартам World Skills Russia
6. Повышение профессионального уровня мастеров п/о в ходе подготовки, проведения и обсуждения результатов конкурса.

1. Общие положения

Для проведения конкурса среди обучающихся 3-го курса по профессии «Повар, кондитер» в группах 59-60, 61-62, 63-64, 65-66, 19 пов и специальности «Технология продукции общественного питания» в группах 8 ТЕХ, 9ТЕХ проводится отборочный этап конкурсантов. Количество участников от каждой группы для участия в конкурсе не ограничивается.

2. Сроки проведения конкурса

Конкурс проводится 21.03.2019 г. в лаборатории № 2 корпуса 2 ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания. Начало конкурса в 09.00.

Организационное собрание участников конкурса состоится 20.02.2019 г. в 15:00 ч в учебном классе лаборатории № 2 корпуса 2 ГПОУ ЯО ЯКИП.

3. Состав участников конкурса

В конкурсе принимают участие представители групп 3-го курса – студенты по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания», прошедшие отборочный этап.

4. Порядок проведения

В конкурсе могут принимать участие студенты групп 3-го курса профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Для участия в конкурсе, участникам необходимо явиться 21.03.2019 г. к 8.30 в лабораторию № 2 корпус 2 ГПОУ ЯО ЯКИП, ул. Угличская, д. 24. При себе иметь санитарную одежду, спец. инструменты, посуду, необходимые продукты.

Порядок участия будет определён жеребьёвкой во время регистрации.

5. Условия проведения конкурса.

Конкурс включает в себя практическую часть.

Приготовление и отпуск кондитерского изделия и десерта – по 2 порции (для дегустации и выставочный):

1. Кондитерское изделие «Рулет фруктовый», 500 г

- Приготовление и подача – идентично оформленные 2 порции по 250 г
- подаются на отдельных тарелках – круглые белые плоские диаметром 32 см

2. Десерт «Эклер с отделкой и заварным кремом» (2 порции по 2 шт.)

- Форма классическая
- Крем заварной, приготовленный ручным методом «на водяной бане»
- При приготовлении крема допускается использование дополнительных компонентов
- Оформление на выбор участника
- Масса десерта максимум 200 г
- 2 порции десерта подаются на отдельных тарелках – круглые белые плоские диаметром 32 см
- Каждая порция десерта содержит два идентичных эклера с отделкой
- *Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

На выполнение практического задания отводится 3 часа.

Оценочные критерии

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям чистота;
- ✓ Персональная гигиена руки (в том числе работа с перчатками);
- ✓ Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- ✓ Персональная гигиена – плохие привычки;
- ✓ Гигиена рабочего места – чистый пол;
- ✓ Гигиена рабочего места-рабочие поверхности – чистота и порядок;
- ✓ Расточительность;
- ✓ Брак.

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Кулинарные навыки – приготовления и оформление;
- ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукты технологии;
- ✓ Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность;
- ✓ Навыки работы – приготовление, эффективность.

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определенного). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюда считается не представленным и не оценивается;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Соответствие массы изделий;

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Визуальное впечатление;
- ✓ Стиль и креативность изделий (для «Эклера»);
- ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- ✓ Консистенция каждого компонента изделий;
- ✓ Вкус каждого компонента в отдельности (для «Эклера»).

Санитарная одежда участников в соответствии с санитарными нормами и правилами.

6. Общие требования

- 6.1. Продукты для приготовления «Рулета фруктового» предоставляются.
- 6.2. Участники для приготовления пирожных «Эклер» используют собственные продукты, профессиональные инструменты.
- 6.3. Если участники конкурса не укладываются во временные рамки конкурса из-за уровня сложности изделия, то жюри в праве установить добавочное время и продлить этап приготовления.

7. Жюри конкурса

7.1. Члены жюри:

зам.директора по УПР:	Прияткина И.В
старший мастер:	Нуждина О.Ю.
преподаватели СД:	Ухова И.В. Сергеева Е.В.
мастер п/о	Морозов И.Н.

- 7.2. Жюри самостоятельно выбирает председателя.
- 7.3. Каждый член жюри в начале конкурса получает оценочный лист, где указаны: номер участника и номинация промежуточных этапов конкурса с баллами.
- 7.4. Члены жюри подводят итоги этапов конкурса в своих оценочных листах.
- 7.5. Счётная комиссия из состава членов жюри оформляет итоговый оценочный лист с указанием победителей.

8. Призовой фонд конкурса

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

Победители награждаются дипломами и памятными подарками.

Присуждается I-е, II-е, III-е места.

Номинации:

- Приз зрительских симпатий
- За стремление к победе
- За самый оригинальный «Эклер»
- За лучшие вкусовые качества изделий

Все участники награждаются грамотами.

9. Организационные вопросы

9.1. Организационное собрание участников и мастеров п/о по конкурсу состоится 20.02.2019 г.

9.2. Ответственные за проведение конкурса:

- Л.Н. Васильева
- Е.С. Ефремова

Участники конкурса

Группа 59-60 Мастер п/о: Иванова М.С.

- 1.
- 2.

Группа 61-62 Мастер п/о: Астафьева Н.Н.

- 3.
- 4.

Группа 63-64 Мастер п/о: Трусова Т.А.

- 5.
- 6.

Группа 65-66 Мастер п/о: Логинова Н.М.

- 7.
- 8.

Группа 19 ПОВ Мастер п/о: Прохорычева М.Н.

- 9.
- 10.

Группа 8 ТЕХ Куратор: Дорофеева Т.В.

- 11.
- 12.

Группа 9 ТЕХ Мастер п/о: Дружкова Л.П.

- 13.
- 14.