



ПОЛОЖЕНИЕ
о профессиональном кулинарном конкурсе
«Нарезка овощей»
среди студентов группы 14 тех, обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА.....	3
3. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА.....	3
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА.....	4
5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА.....	5
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение о проведении профессионального кулинарного конкурса «Нарезка овощей» определяет порядок и условия проведения профессионального кулинарного конкурса (далее – Конкурса) среди студентов группы 14 тех, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Основные цели конкурса:

- Отработка умений и закрепление знаний по нарезке овощей, приобретенных на уроках ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
- Повышение личного профессионального мастерства студентов
- Формирование общих компетенций: ОК 1 – ОК 4.
- Формирование профессиональных компетенции – ПК 1 по ПМ. 07

2.2. Задачами конкурса являются:

- развитие творческих способностей обучающихся;
- развитие самостоятельности выполнения задания с соблюдением скорости и качества выполняемой работы;
- развитие моторики мелких мышц рук;
- воспитание рационального использования сырья при нарезке овощей, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;
- привитие любви и интереса к профессии.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА

- 3.1. Организатором конкурса является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
- 3.2. Разработчиком конкурса является преподаватель специальных дисциплин ГПОУ ЯО ЯРКИП – Т.В. Дорофеева.
- 3.3. К участию в конкурсе приглашаются студенты группы 14 тех



- 3.4. Конкурс проводится 16 октября 2020 года, начало в 9.00. - 1 бригада и в 12.00-2 бригада
- 3.5. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская, д. 24 (учебная лаборатория № 2).
- 3.6. Жюри формируется из специалистов – членов методической комиссии по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО ЯРКИП.
- 3.7. Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.
Председатель: старший мастер ГПОУ ЯО ЯРКИП – Алеева НА
Члены жюри: председатель МК «Индустрия питания» – Ефремова Е.С.
преподаватель специальных дисциплин – Дорофеева Т.В.
мастер производственного обучения – Иванова М.С.
- 3.8. Функции жюри включают в себя оценку выполнения конкурсантами заданий по установленным критериям, подведение итогов Конкурса.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

- 4.1. Информация о проведении Конкурса размещается на сайте ГПОУ ЯО ЯРКИП.
- 4.2. В Конкурсе принимают участие студенты группы 14 тех.
- 4.3. Конкурс проводится в индивидуальной форме, в очном формате.
- 4.4. Для участия в Конкурсе необходимо подать заявку организатору (в устной форме) не позднее, чем за 5 дней.
- 4.5. Конкурс включает выполнение практического задания по нарезке овощей.
- 4.6. Для выполнения практического задания всем участникам Конкурса предоставляются равноценные рабочие места с необходимым инвентарем и инструментами.
- 4.7. Дополнительные инструменты участник может принести в «Тулбоксе».
- 4.8. Участники Конкурса для нарезки овощей используют собственные продукты.
- 4.9. При несоблюдении условий Конкурса, нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда, по решению Жюри участник Конкурса может быть отстранен от дальнейшего выполнения задания.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

- 5.1. Жюри определяет победителей Конкурса (I, II и III места)
- 5.2. Победители и призеры Конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.
- 5.3. Каждый член Жюри дает оценку выполнения практического задания по оценочным критериям (объективным и субъективным аспектам), подсчитывает для каждого участника сумму баллов.
- 5.4. Председатель Жюри суммирует эти показатели и делит полученный результат на число, равное количеству членов Жюри. Итоговая оценка заносится в ведомость.
- 5.5. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания и лучший временной показатель.
- 5.6. Решения Жюри оформляются соответствующим протоколом, который подписывается Председателем и членами Жюри.
- 5.7. Сообщение о результатах Конкурса публикуется на сайте ГПОУ ЯО ЯРКИП

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Конкурсное задание профессионального кулинарного конкурса «Нарезка овощей» среди студентов группы 14 ТЕХ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Модуль задания и необходимое время
4. Критерии оценки
5. Сопроводительная документация

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Краткая информация о теме Конкурса – преподаватель спец. дисциплин Дорофеева Т.В.

1.2. Проведение инструктажа по т/б, участники расписываются в журнале т/б – мастер п/о Иванова М.С.

1.3. Проверка внешнего вида, личной гигиены, соответствие спец. одежды санитарным нормам и требованиям конкурса.

1.4. Требования к форменной (санитарной) одежде участников

Обязательные элементы:

— поварская куртка – белого цвета,

— головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

— обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

1.5. Каждый Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.6. Сопроводительная документация:

— Правила и порядок проведения конкурса

— План проведения конкурса

— Список продуктов

- Инфраструктурный лист профессионального конкурса
- Расходные материалы
- Перечень оборудования, предоставляемого на конкурсной площадке

2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

3. МОДУЛЬ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

- 3.1. Конкурсное задание состоит из одного модуля.
- 3.2. Соревнование длится 45 мин.
- 3.3. Участники стартуют по бригадам, в два захода.
- 3.4. Участники конкурса для нарезки овощей используют собственные продукты.
- 3.5. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.
- 3.5. Оценка нарезки происходит после окончания конкурса.
- 3.6. Участники показывают правильность нарезки из овощей:
 - из картофеля – брусочки, кубики (крупный, средний); соломкой, дольки
 - из моркови – кубики (крупный, средний); соломка, звездочки, гребешки;
 - из лука репчатого – кольца, полукольца, соломка; дольки
 - чёрный ящик.

Картофель.

Соломка: картофель нарезают на тонкие пластины, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки длиной 4-5 см сечением 0,2x0,2

Брусочки: картофель нарезают на пластины толщиной – 1 см и разрезают на брусочки длиной 3-4 см

Кубики: картофель нарезают на пластины, затем на брусочки, а затем на кубики: крупные 2-2,5, средние 1-1,5

Дольки: некрупный картофель разрезают пополам и по радиусу на дольки.

Морковь.

Соломка: режут на тонкие пластинки, шинкуют соломкой.

Брусочки: режут поперек на цилиндры длиной 3,5-4 см разрезают на брусочки

Кубики: морковь разрезают вдоль на длинные брусочки и режут их поперек на кубики.

Звездочки из моркови делают карбованием – нарезанием канавок вдоль корнеплода и последующим разрезанием на тонкие ломтики. Сложные формы нарезки применяются для моркови и свеклы.

Гребешки – полученные звездочки разрезают пополам.

Лук

У репчатого лука отрезается донце, снимается сухая чешуя. Нарезают лук кольцами, полукольцами, соломкой, дольками.

Чёрный ящик

вид продукта и его нарезка определяется наличием задания в чёрном ящике.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

4.1. В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные).

4.2. Система оценивания представлена в таблице Приложения. Баллы вносятся в оценочную ведомость.

4.3. Оценочные критерии

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- Персональная гигиена;
- Персональная гигиена – плохие привычки;
- Гигиена рабочего места – чистый пол;
- Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- Расточительность;
- Брак.

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- Профессиональные навыки – нарезка овощей;
- Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса,
- Организационные навыки – планирование и ведение процесса первичной обработки и нарезки овощей, эффективность, двойной контроль;
- Навыки работы с ножом – приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Время подачи нарезанных овощей – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого).

После окончания корректного времени подачи нарезанных овощей, теряется по 0,1 балла за каждую минуту.

При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи нарезанных овощей считается не представленным и не оценивается);

- Использование обязательных ингредиентов;
- Соответствие заданию;
- Чистота.

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- Презентация: стиль и креативность подачи нарезанных овощей.

4.4. Победитель и призёры определяются по наибольшему количеству баллов (I, II, III место).

5. СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Правила и порядок проведения конкурса

Участникам предоставляется 15 минут до начала конкурса на выкладку и ингредиентов, для ознакомления с инвентарём и оборудованием на рабочем месте и

15 минут после выполнения задания для уборки рабочего места, оценивание в течение этого времени не производится.

Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Конкурсное задание доступно по адресу: сайт колледжа

5.2. План проведения конкурса

Время	Мероприятия
9.00 I смена 12.00 II смена	Встреча участников конкурса и жеребьевка рабочих мест
9.05 I смена 12.05 II смена	Ознакомление конкурсантов с конкурсной документацией и рабочими местами
9.10-9.20 I смена 12.10-12.20 II смена	Проведение инструктажа по ТБ и ОТ, подписание протокола (Здоровье и безопасность для участников – все электрическое оборудование, которое будет использоваться в соревновании должно пройти электрический тест в тот же день или оно не может быть использовано). Проверка Тулбоксов (кейс для инструментов)
9.20-9.30 I смена 12.20-12.30 II смена	Подготовка рабочих мест (10 минут)
9.30 I смена 12.30 II смена	Старт
10.15 I смена 13.15 II смена	Выполнение конкурсного задания
10.15-11.00 I смена 13.15-14.00 II смена	Оценка конкурсного задания. Подведение итогов

5.3. Список продуктов

Обязательные продукты	Количество, необходимое на задание	Единицы измерения
Овощи		
Картофель	5 (средних)	шт.
Лук репчатый	3 (средних)	шт.
Морковь	3	шт.

5.4. Перечень оборудования, предоставляемого на конкурсной площадке

№	Наименование
1.	Столы производственные
2.	Весы настольные электронные
3.	Ножи поварские
4.	Доски разделочные
5.	Корзины для мусора
6.	Миски нержавеющей сталь
7.	Лотки
8.	Подносы



9.	Ванны моечные
10.	Смеситель холодной и горячей воды

5.5. «Тулбокс» – инструмент, который должен принести с собой участник.

Участник конкурса привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в оснащение площадки.