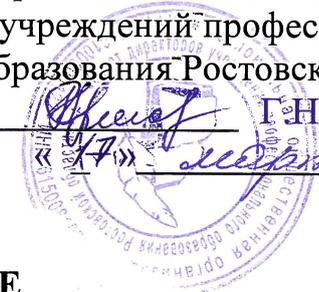


«Утверждаю»
Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области»

Г.Н. Григорьева
2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении регионального конкурса профессионального мастерства
«Холодные блюда и закуски FingerFood» для обучающихся по укрупненной
группе специальностей СПО **43.00.00 Сервис и туризм**
(для профессий 43.01.09 Повар, кондитер; для специальностей 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело; 19.02.10 Технология продукции общественного питания)

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение определяет основные цели и задачи Конкурса, порядок и условия проведения.
- 1.2. Организатор Конкурса - ГБПОУ РО «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» (далее – ГБПОУ РО «ВТОПиТ»).
- 1.3. Территориальный Конкурс проводится в соответствии с планом мероприятий Волгодонского территориального объединения на 2020 год.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Цели Конкурса:

- повышение качества подготовки обучающихся в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся, профессионального творчества;
- создание условий для раскрытия творческого, личностного интеллектуального потенциала обучающихся;
- выявление и поощрение лучших студентов.

2.2. Задачи Конкурса:

- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования, распространения международных стандартов WorldSkills;
- повышение уровня знаний, умений и навыков обучающихся при выполнении заданий демонстрационного экзамена;
- развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности;
- стимулирование обучающихся к дальнейшей профессиональной и личной самореализации;
- укрепление социальных партнерских связей, повышение роли работодателей в обеспечении подготовки квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена.

3. Условия участия в Конкурсе

- 3.1. Участники Конкурса - студенты профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессию 43.01.09 Повар, кондитер;

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 19.02.10
Технология продукции общественного питания.

3.2. Возраст, курс обучения участников не ограничивается.

3.3. Участник подтверждает свое согласие с условиями проведения Конкурса, предоставляя заявку.

4. Организационное обеспечение Конкурса

4.1. Организатор Конкурса выполняет следующие функции:

4.1.1 своевременно информирует о дате, месте и времени проведения Конкурса всех его участников;

4.1.2 создает оргкомитет для разработки конкурсных заданий из числа преподавателей учреждения, работодателей (прил. 1);

4.1.3 формирует состав жюри Конкурса (прил. 1);

4.1.4 обеспечивает контроль соблюдения всеми участниками Конкурса норм и правил техники безопасности и охраны труда.

5. Порядок проведения Конкурса.

5.1. Заявки принимаются – до 15 мая 2020 г. на электронный адрес pkls72@yandex.ru (прил. 2) спометкой «Холодные блюда и закускиFingerFood».

5.2. 29.05.2020 - очное участие в Конкурсе, согласно программе (прил. 3)

По всем вопросам обращаться к Новиченко Наталье Владимировне, методист ГБПОУ РО «ВТОПиТ».

Контактный телефон: 8 928 227 3898

6. Задания Конкурса

6.1. Приготовить 2 видов FingerFood по 5 штук каждого вида. Размер на «два укуса» (с учетом требований стандарта «WorldSkillsRussia»)

1 ый вид -Ово- лакто;

2 ой вид –с использованием слоеного теста.

Обязательный набор продуктов:

-кус-кус;

-куриная печень;

-сыр творожный;

-сельдерей стебель.

6.2. На конкурс участники представляют 2 видов FingerFood, выполненные в день проведения конкурса в лаборатории ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

Закуски должны быть поданы на тарелке

- круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см

-Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

-Подаются два идентичных блюда

-Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

6.3. Перечень сырья, необходимого для приготовления закуски FingerFood, участники конкурса обеспечивают себя самостоятельно. Все пищевые продукты, используемые для приготовления должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

6.4. Столы для демонстрации конкурсных блюд предоставляются организаторами.

6.5. Участники конкурса должны иметь поварскую форму, обувь, бейдж с указанием учебного заведения, фамилии и имени.

1.8. Выставка и презентация готовых блюд проводятся в столовой ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

7. Подведение итогов и критерии оценки заданий Конкурса

7.1. Победители и призеры Конкурса награждаются дипломами (1-3 степени). Участники и руководители, осуществляющие подготовку участника Конкурса, получают сертификаты и благодарственные письма.

Ведомость результатов конкурса представлена в прил. 5.

Критерии оценивания результатов конкурса в прил. 6

Приложение 1
к Положению
о проведении регионального
конкурса профессионального
мастерства «Холодные блюда и
закуски FingerFood» для
обучающихся по укрупненной
группе специальностей СПО
43.00.00 Сервис и туризм

Состав оргкомитета Конкурса:

Кузнецова Н.А., и.о.директора ГБПОУ РО «ВТОПиТ»;
Цветова З.В., заместитель директора по ИМР;
Кушенко В.А., заместитель директора по ВРиСВ;
Новиченко Н.В., председатель МЦК «Повар, кондитер»

Члены жюри Конкурса:

Шаповалов В.В., председатель общественной организации «ВГОПРТ»;
Востриков Д.П., зам. директора ООО «Ниагара»
Гостищева Т.В., управляющая КРЦ «Империал»;
Новиченко Н.В., председатель МЦК «Повар, кондитер»;
Брянкин Д.В., преподаватель профессионального цикла «Повар, кондитер»;

Приложение 2
К Положению
о проведении регионального
конкурса профессионального
мастерства «Холодные блюда и
закуска FingerFood» для
обучающихся по укрупненной
группе специальностей СПО
43.00.00 Сервис и туризм

ЗАЯВКА

на участие в конкурсе «Холодные блюда и закуска FingerFood»
для обучающихся по укрупненной группе специальностей СПО

43.00.00 Сервис и туризм

(для профессий 43.01.09 Повар, кондитер; для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 19.02.10 Технология продукции общественного питания)

№ п/п	Наименование учебного заведения	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. руководителя	Контактные данные (тел., эл. адрес)

Руководитель ОУ

Подпись/расшифровка подписи
МП

Приложение 3
К Положению
о проведении регионального
конкурса профессионального
мастерства «Холодные блюда и
закуски FingerFood» для
обучающихся по укрупненной
группе специальностей СПО
43.00.00 Сервис и туризм

**Регламент проведения территориального Конкурса
«Холодные блюда и закуски FingerFood»**

Дата проведения Конкурса - 29 мая 2020 года.

Начало Конкурса – 10.00

9.00 – 10.00 Регистрация участников (1 этаж, холл)

10.00-10.15 Открытие и приветствие участников Конкурса

10.15 – 10.30 Информирование участников об условиях проведения
конкурса: (актовый зал):

- ознакомление с регламентом;
- представление жюри.

10.30 – 12.30 Выполнение конкурсного задания. Приготовление холодной
закуски FingerFood.

12.30 – 13.00 Защита работы.

13.00 -13.40 Перерыв на обед (столовая, 1 этаж)

14.00 – 14.40 Работа жюри. Подведение итогов Конкурса.

15.00 Объявление результатов Конкурса.

Вручение дипломов . Отъезд участников.

**Регламент Конкурса могут быть скорректирован с учетом количества
участников.**

о проведении регионального конкурса профессионального мастерства «Холодные блюда и закуски FingerFood» для обучающихся по укрупненной группе специальностей СПО 43.00.00

Сервис и туризм

Критерии оценки регионального конкурса профессионального мастерства

«Холодные блюда и закуски FingerFood» для обучающихся по укрупненной группе специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм (для профессий 43.01.09 Повар, кондитер; для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 19.02.10 Технология продукции общественного питания)

Название оценочного модуля		Оценка	Описание
Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	Рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	Участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	Участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой, рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией)
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при

Санитария и гигиена			снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток.
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
	Рабочее место	0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	0	выбирает не правильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
Техника безопасности		0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом (нож лежит на столе справа или слева от доски, лезвием расположен к доске или вдоль доски), инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
Подготовка ингредиентов		0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов

		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Применение различных методов тепловой обработки		0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
Приготовление блюда	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
	Качество блюда	0	Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	Нормальное качество приготовленного блюда, с

			недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	Хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
Презентация блюда	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
		2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы