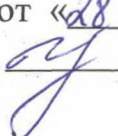
	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Положение по видам деятельности
	2.4. Методическая деятельность
СК-ПВД-ПК-2.4.-17	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии Повар, кондитер 2017-2018 учебного года

Рассмотрено на заседании
ЦК преподавателей спец.дисциплин
И мастеров п/о по ПП КРС
Протокол заседания № 7
от «28» 11 2017 г.
 Л.В.Цыбденова

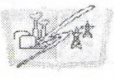
ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело

Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер»


2017-2018 учебного года

Гусиноозерск, 2017

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-ПВД-ПК 2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
Экземпляр № _____	Положение о проведении конкурса мастерства по профессии Повар, кондитер 2017-2018 учебного года		

Положение составила мастер ПО Назарова М.Д.



	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Положение по видам деятельности
	2.4. Методическая деятельность
СК-ПВД-ПК-2.4.-17	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года

**Положение о проведении
конкурса профессионального мастерства профессии
«Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года**

I. Общие положения

1.1. На основании плана проведения декады по профессии «Повар, кондитер», ГБПОУ «ГЭТ» проводит конкурс профессионального мастерства с обучающимися группы ПК 16, способствующий повышению качества профессионального образования в интересах развития личности и её творческих способностей, росту значимости профессионального образования.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», государственными образовательными стандартами.

1.3. Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи конкурса профессионального мастерства среди учащихся ГБПОУ «ГЭТ» по профессии «Повар, кондитер»


II. Цели и задачи конкурса

2.1. Определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер»

2.2. Развитие познавательного интереса и совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся.

2.3. Внедрение в образовательный процесс рациональных приёмов и методов труда.

2.4. Пропаганда рабочих профессий среди молодежи.

	Министерство образования и науки РБ	СК-ПВД-ПК-2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	Всего листов
	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года	2	6

III. Организация и порядок проведения конкурса

3.1. Организаторами конкурса является ГБПОУ «ГЭТ» и мастера производственного обучения Назарова М.Д. и Мухина Н.Ф.

3.2. Для организации работы по проведению конкурса и оценки знаний, умений и навыков участников утверждается состав жюри.

3.3. На жюри возлагается оценка уровня практических работ в пределах, определенных конкурсными заданиями. Члены жюри оценивают соблюдение участниками конкурса технологии приготовления, оформления и подачи блюда, время выполнения задания, соблюдение правил безопасности труда, санитарии и гигиены.

3.4. Подготовка материально-технической базы обеспечивается администрацией техникума, соблюдение санитарно-технических требований, культурное обслуживание обеспечиваются зав.мастерской и зав. кабинетами, в которых проводится конкурс.

IV. Участники конкурса.

4.1. В конкурсе принимают участие обучающихся группы второго курса ПК 16 в количестве восьми человек.


4.2. Участники конкурса должны иметь при себе:

- спецодежду;
- сменную обувь.

V. Сроки проведения и условия участия в конкурсе

5.1. Конкурс проводится на базе ГБПОУ «ГЭТ», второй корпус по адресу ул. Водная 1

с 11.20 до 13- 05 в лаборатории поваров.

	Министерство образования и науки РБ	СК-ПВД-ПК-2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	Всего листов
	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года	4	6

Перед началом конкурса все участники проходят инструктаж по правилам техники безопасности и правилам поведения на конкурсе.

Критерии практического конкурса будут доведены до участников членами жюри в день проведения конкурса.

5.4. Зав.мастерской и зав.кабинетом готовят материально-техническую базу, рабочие места для выполнения заданий, обеспечивают безопасные условия работы участников.

VI. Подведение итогов конкурса.

6.1. Конкурсантам вручаются дипломы 1,2,3 степеней, об участии в конкурсе и поощрительные призы, а также номинации: за волю к победе, за оригинальность и креативность, приз зрительских симпатий.

6.2. Победителями конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. При равенстве полученных баллов объявляется два одинаковых диплома.

Состав жюри: Председатель Белых Л.В.

мастера п/о Мухина Н.Ф., Назарова М.Д.,


Игнатьева И.В.

Ульянова С.А.

Аверина С.В.

Цыбденова Л.В.

Жарова Ю.Л

	Министерство образования и науки РБ	СК-ПВД-ПК-2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	Всего листов
	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года	5	6

Приложение 1

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление холодных супов»

Цель: Освоение особенности приготовления холодных супов.


Приготовление супа «**Окрошка овощная**»

Инструменты: разделочные доски, ножи, посуда.

Объект работы: холодный суп **274. Окрошка овощная**

Наименование продуктов г	Технология приготовления
Квас 325	Отварные картофель, морковь, белки яйца, свежие огурцы с тонкой кожицей, колбасу, редьку нарезают мелким кубиком. Лук зеленый шинкуют. Желтки яиц растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют ¼ часть лука, растертого с небольшим количеством соли деревянным пестиком до появления сока, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Холодные супы хранят в холодильнике, отпускают при 14°C
Огурцы свежие 81	
Дайкон 32	
Лук зеленый 38	
Картофель 67	
Морковь 25	
Сметана 10	
Яйцо 1шт	
Колбаса п/к 25	
Горчица 2	
Сахар 5	
Приправа 0,2	
Перец 0,2	
Соль 3	
Выход одной порции 500г	
Сметана 20	

Требования к качеству: мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками, лук шинкованный, цвет светло – коричневый, если на квасе, мутный (от сметаны и яичных желтков). Вкус – кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, п/к колбасы, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов – мягкая, свежих огурцов - хрустящая.

	Министерство образования и науки РБ	СК-ПВД-ПК-2.4.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	Всего листов
	Положение о проведении конкурса мастерства по компетенции: Поварское дело Worldskills Russia по профессии «Повар, кондитер» 2017-2018 учебного года	6	6

Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> • подготовьте посуду для выкладывания сырья; • разделочную доску и поварской нож положите перед собой, миски с продуктами слева. 	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Подготовить свежие и отварные овощи, колбасу, яйца	<ul style="list-style-type: none"> • миску с овощами поставьте перед собой; • яйца и колбасу очистить; • нарезать все продукты кубиком • зеленый лук нашинковать 	Компоненты нарезаны мелкими кубиками. <input type="checkbox"/>
Приготовить заправку из сметаны и желтков с горчицей	<ul style="list-style-type: none"> • желтки растереть со сметаной • смешать их с горчицей, сахаром и специями; 	Консистенция густой сметаны, без комков. <input type="checkbox"/>
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> • подготовленные компоненты аккуратно перемешать, сохраняя форму, налить суп в тарелку, украсить облаком сметаны и рубленым белком и долькой яйца 	Подача аккуратная, без капель на посуде, по 250 г. Оформление. <input type="checkbox"/>

ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Приготовление супа «Окрошка овощная»

Инструменты: разделочные доски, ножи, посуда.

Объект работы: холодный суп 274. Окрошка овощная

Наименование продуктов г	Технология приготовления
Квас 325	Отварные картофель, морковь, белки яйца, свежие огурцы с тонкой кожицей, колбасу, редьку нарезают мелким кубиком. Лук зеленый шинкуют. Желтки яиц растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют ¼ часть лука, растертого с небольшим количеством соли деревянным пестиком до появления сока, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. Холодные супы хранят в холодильнике, отпускают при 14°С
Огурцы свежие 81	
Дайкон 32	
Лук зеленый 38	
Картофель 67	
Морковь 25	
Сметана 10	
Яйцо 1шт	
Колбаса п/к 25	
Горчица 2	
Сахар 5	
Приправа 0,2	
Перец 0,2	
Соль 3	
Выход одной порции 500г	
Сметана 20	

Требования к качеству: мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками, лук шинкованный, цвет светло – коричневый, если на квасе, мутный (от сметаны и яичных желтков). Вкус – кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, п/к колбасы, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов – мягкая, свежих огурцов - хрустящая.

Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> • подготовьте посуду для выкладывания сырья; • разделочную доску и поварской нож положите перед собой, миски с продуктами слева. 	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Подготовить свежие и отварные овощи, колбасу, яйца	<ul style="list-style-type: none"> • миску с овощами поставьте перед собой; • яйца и колбасу очистить; • нарезать все продукты кубиком • зеленый лук нашинковать 	Компоненты нарезаны мелкими кубиками. <input type="checkbox"/>
Приготовить заправку из сметаны и желтков с горчицей	<ul style="list-style-type: none"> • желтки растереть со сметаной • смешать их с горчицей, сахаром и специями; 	Консистенция густой сметаны, без комков. <input type="checkbox"/>
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> • подготовленные компоненты аккуратно перемешать, сохраняя форму, налить суп в тарелку, украсить облаком сметаны и рубленным белком и долькой яйца <p style="text-align: center;"><i>Вкус 250</i></p>	Подача аккуратная, без капель на посуде. Оформление. <input type="checkbox"/>

ПРОТОКОЛ

заседания экспертно-методического совета (ЭМС)
соревнования WSR Название субъекта РФ

« 30 » ноября 2016 г.

по компетенции Товарское дело

Присутствовали: Репина Т.Н., Цыбедюмова Л.В., Ульянова С.А.
Председатель ЭМС (Главный эксперт) Л.В. Галева
по компетенции Товарское дело

Эксперты:

1. Жарова Н.А.
2. Назарова М.Д.
3. Мухоморова Н.Р.

1. В соревнованиях приняли участие 8 человек:

№ участника	Ф.И.О. Участника	Кол-во баллов
1	<u>Золотарева Любовь</u>	<u>23,53</u>
2	<u>Колодина Анастасия</u>	<u>23,0</u>
3	<u>Новикова Наталья</u>	<u>24,0</u>
4	<u>Иванова Екатерина</u>	<u>25,0</u>
5	<u>Крамарова Евгения</u>	<u>30,04</u>
6	<u>Ткачева Анна</u>	<u>29,71</u>
7	<u>Жаркой Анна</u>	<u>24,33</u>
8	<u>Цыбедюмова Виктория</u>	<u>22,49</u>
9		
10		
11		
12*		

*Если участников больше 20-ти, необходимо использовать ещё один титульный лист формы настоящего протокола.

2. По результатам подсчета баллов, выставленных членами Жюри, призовых места присуждаются:

Место	ФИО участника	Кол-во баллов
I место	<u>Крамарова Евгения</u>	<u>30,04</u>
II место	<u>Ткачева Анна</u>	<u>29,71</u>
III место	<u>Иванова Екатерина</u>	<u>25,0</u>



а также не призовые номинации:

Жаркой Алена - за волю к победе
Лобшинова Наталья - за креативность и организаторность
Колодина Анастасия - приз зрительских симпатий.

Председатель ЭМС (Главный Эксперт)

по компетенции Иван - А.В.Томов

Эксперты:

Ю.В. Жарова
М.А. Назарова
Н.П. Шехина



world skills
Russia

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День экзамена: 30.11 Имя Эксперта: Ширяев А.И. Регион: Бурятия

Наименование модуля: МОВ - Сухил Номер модуля: _____

	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка (от 4 до 9 баллов)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
C6	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление	4	5	7	6	8	9	8	6					
C7	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии	8	8	8	8	8	8	7	6					
C8	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность	7	7	8	8	9	9	7	7					

Форма WS_34_CP_2017

79 20 23 22 25 26 22 19



worldskills
Russia

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ: Работа

Номер компетенции: 34 Наименование компетенции: Поварское дело День соревнований: 30.11.17 Имя Эксперта: Марова, Ренема, Цурденкова Регион: Бурятия

Наименование модуля: ПМ 03 Подготовка свежих блюд Номер модуля: _____

МАХ.	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
01	0,28 Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28								
02	0,28 Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками) Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0,14	0,14	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28								
03	0,28 Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами Без нарушений, одно нарушение 0,14, два или больше нарушений 0,14	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28								
04	1,26 Персональная гигиена – плохие привычки Без нарушений, одно нарушение 0,42, два нарушения 0,42, три или больше нарушений 0	0,84	0,84	0,84	0,84	1,26	1,26	0,84	0,84									
05	0,18 Гигиена рабочего места – Чистый пол Без нарушений, одно нарушение 0,9, два или больше нарушений 0	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18									
06	0,58 Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок Без нарушений, одно нарушение 0,29, два или больше нарушений 0	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58									
07	0,58 Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок Без нарушений, одно нарушение 0,29, два или больше нарушений 0	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,58	0,29								
08	0,78 Расточительность Без нарушений, одно нарушение 0,39, два или больше нарушений 0	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78								
09	0,78 Гигиена рабочего места – Брак Без нарушений, одно нарушение 0,39, два или больше нарушений 0	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78								
		3,86	4	4	4	5,04	5,04	4	3,71									

Форма WS_34_OP_2016

Итого