

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Заларинский Агропромышленный техникум»
(ГАПОУ ИО «ЗАПТ»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
(протокол № 2 от 11.10.2023г)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Е.С. Шеметов
2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении мероприятия «Лучшие из лучших», в рамках
недели профессионального мастерства по профессии «Повар,
кондитер».

р.п. Залари, 2023 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении мероприятия «Лучшие из лучших», в рамках недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

I. Общие положения

- 1.1. Положение о проведении мероприятия «Лучшие из лучших», определяет порядок организации, проведения и подведения итогов мероприятия «Лучшие из лучших» в рамках недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер».
- 1.2. Организатором мероприятия является ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
- 1.3. В рамках недели профессионального мастерства принимают участие группы не зависимо от курса обучения, ГАПОУ ИО «ЗАПТ», филиалов Ново-Нукутский и Кутулика. Количество участников неограниченно.
- 1.4. Подготовку и проведение мероприятия осуществляет комиссии, состав которой утверждается администрацией техникума ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
- 1.5. Подведение итогов мероприятия осуществляет жюри, состав которого определен настоящим Положением согласно Приложению № 2.

II. Цели:

- 2.1. Целями проведения мероприятия являются:
- определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер»;
 - совершенствование профессиональных знаний и умений у обучающихся;
 - пропаганда профессий «Повар, кондитер» среди молодежи;
 - стимулирование творческого подхода обучающихся;
 - совершенствование навыков и приемов работы.

2.2. Задачи:

- раскрытие резерва способностей обучающихся, их творческого потенциала;
- выявление лучших по профессии;
- формирование конкурентоспособности, креативности;
- развитие познавательного интереса, логического, нестандартного и интеллектуального мышления;
- показ трудовых умений и навыков, приобретенных за время обучения.

III. Порядок и этапы проведения

- 3.1. Форма проведения: очная, с **27.11.2023 по 30.11.2023 г.**
- 3.2. Для участия в мероприятии в срок до **23.11.2023г**, группы по профессии «Повар, кондитер» ГАПОУ ИО «ЗАПТ», филиалов Ново-Нукутский, Кутулик подают заявку по форме, согласно приложению №1 к Положению, на электронную почту: zalagroteh@yandex.ru. С Положением о проведении мероприятия можно ознакомиться на официальном сайте ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
- 3.3. Мероприятия «Лучшие из лучших» в рамках недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер», проводится в три этапа.
- 3.3.1 **23.11.2023 г** - сбор заявок на участие в мероприятии
- 3.3.2. **Первый этап 28.11.2023 г – кулинарный КВН «Весело о вкусном и полезном».** Участвуют три команды 1-4 курса по 6 человек (включая капитана). У каждой команды – свой игровой стол, название команд.
- **Первый конкурс** нашей программы - это конкурс приветствие «Разрешите представиться...»

- **Второй конкурс** «Какой вопрос-такой ответ» приглашаются все команды.
- **Третий конкурс** «Оригинальная нарезка и подача фруктов» (Стол, разделочные доски, ножи, тарелочки, фрукты, салфетки, зубочистки, шпажки.) **Работа с залом**
- **Четвертый конкурс** «Конкурс капитанов».
- **Пятый конкурс** «Художественный конкурс» (домашнее задание: сценка, песня, танец, стих на тему, связанную с профессией)

3.3.3. Второй этап 29.11.2023 г – игра «Поварской калейдоскоп».

Участвуют команды по 5 человек .

Конкурсное задание № 1 «Визитная карточка»;

задание № 2 «Разминка»

задание № 3 «Эрудит»

задание № 4 «Мастер -кулинар»

Игра со зрителями

задание № 5 «А вам слабо?»

задание № 6 «Куплеты о профессии»

Задание № 7 «Реклама своей профессии»

3.3.4. Третий этап 30.11.2023 г – конкурс «Кухня в тренде», проводится с 10.00- 11.30.

На данном этапе конкурса, повара из команд не более 5 человек, под руководством капитана команды готовят три блюда.

- практическое задание-1 (приготовление и оформление салата). Блюдо готовится в кулинарной лаборатории № 36, на 1 порцию.

- практическое задание-2 (приготовление и оформление горячего блюда из рыбы). Блюдо готовится в кулинарной лаборатории № 36, на 1 порцию.

- практическое задание-3 (приготовление и оформление напитка – молочный коктейль). Блюдо готовится в кулинарной лаборатории № 36, на 1 порцию.

Время приготовления блюд – 1 час 30 минут.

Условия этапа конкурса:

- Все элементы блюд должны быть съедобными.
- Жюри оценивает гармоничность, оригинальность, оформление, подачу и качество блюд. Блюда, представленные на конкурсе, должны отвечать следующим требованиям:
- использование общедоступного, качественного и безопасного сырья;
- соответствие принципам рационального питания;
- использование кулинарных приемов, способствующих сохранению пищевой ценности;

3.3.5. Награждение победителей, проводится 30.11.2023 г, в библиотеке ГАПОУ ИО «ЗАПТ», после проведения итогов всех мероприятий.

III. Конкурсная комиссия

4.1. Проводит консультационно-разъяснительную работу по вопросам участия в мероприятии.

4.2. Обрабатывает заявки на участие в мероприятии.

4.3. Разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, критерии оценки, другую конкурсную документацию и доводит их до участников конкурса.

4.4. Публикует результаты конкурса на официальном сайте ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

4.5. Утверждает состав жюри конкурса в составе –

- Сутырина Ольга Владимировна – зам директора по УР.
- Шеметов Евгений Сергеевич – зам директора по УПР.
- Аникина Антонина Васильевна – зав отделением.
- Кузьмин Валерий Андреевич – мастер п/о.
- Нагорных Татьяна Ростиславовна – мастер п\о.
- Шильникова Екатерина Юрьевна – директор кафе «Банька».

- Кузьмина Екатерина Сергеевна – директор кафе «Баргузин».
4.6. Организует проведение награждения победителей мероприятия.

IV. Подведение итогов конкурса и награждение победителей мероприятия «Лучшие из лучших» в рамках недели профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

5.1. По завершению процесса оценивания конкурсных заданий, Председатель жюри собирает ведомости оценок Приложение 3 к Положению, суммирует отдельно эти показатели и слаживает полученный результат. Итоговая оценка заносится в протокол Приложение 4 к Положению.

5.2. Решения жюри принимаются большинством голосов. В случае равенства голосов голос председательствующего является решающим.

5.3. Итоги оценки оформляются протоколом, который подписывается председателем жюри и его членами. Решение комиссии пересмотру не подлежит.

5.4. Победители определяются по следующим критериям:

- раскрываемость темы поварского искусства;
- внешний вид участников;
- организация рабочего места: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, правил техники безопасности, рациональное использование рабочей зоны, оборудования, инвентаря;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- органолептические показатели блюд: цвет, внешний вид, консистенция, вкус, запах;
- оригинальность (сложность, новизна), сочетаемость ингредиентов;
- размещение блюда на тарелке или другой рабочей поверхности.

5.5. Команде, набравшей наибольшее количество баллов, вручается диплом, в командном зачете.

5.6. Участникам вручаются сертификаты, в командном зачете.

Заявка
на участие в мероприятии «Лучшие из лучших», в рамках недели
профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

Фамилия, имя, отчество (руководителя), должность	
Название команды	
Ф.И.О студента (ов), полностью	
Адрес электронной почты руководителя	
Номер телефона руководителя	

СОСТАВ
жюри мероприятия «Лучшие из лучших», в рамках недели
профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

1. Сутырина Ольга Владимировна – зам директора по УР.
2. Шеметов Евгений Сергеевич – зам директора по УПР.
3. Аникина Антонина Васильевна – зав отделением.
4. Кузьмин Валерий Андреевич – мастер п/о.
5. Нагорных Татьяна Ростиславовна – мастер п\о.
6. Шильникова Екатерина Юрьевна – директор кафе «Банька».
7. Кузьмина Екатерина Сергеевна – директор кафе «Баргузин».

По всем возникающим вопросам обращаться по тел: 89086405209 Молчанова
Инга Александровна, 89501143947 Анисимова Лариса Викторовна

Протокол
мероприятия «Лучшие из лучших», в рамках недели
профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

Дата проведения конкурса « ____ » _____ 2023 г

Жюри:

№ п/п	Ф. И. О. участников Название команды	Ф.И.О. наставника	1 этап	2 этап	3 этап	Кол-во набранных баллов	Место
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Считать победителем Конкурса _____

Считать призёрами Конкурса 1. _____ (II место)
2. _____ (III место)

Жюри:

1. _____ / _____
(подпись) расшифровка

2. _____ / _____
(подпись) расшифровка

3. _____ / _____
(подпись) расшифровка

4. _____ / _____
(подпись) расшифровка

5. _____ / _____
(подпись) расшифровка

6. _____ / _____
(подпись) расшифровка

« ____ » _____ 2023г. Зам. директора по УПР _____

Инфраструктурный список продуктов на 1 порцию блюда

	1 порция, кг	3 порция, кг	
Рыбы минтай с/м	0,350	1, 050	
Молочные и яичные продукты			
Молоко	1 л 100 мл	1, 300	
Яйца	3 шт.	9 шт	
Сливки 33%	0,300	0,900	
Мороженное ванильное	0,073	0,219	
Овощи и зелень			
Картофель	0,100	0,300	
Капуста белокочанная	0,100	0,300	
Лук репчатый	0,067	0,210	
Петрушка листовая	0,005	0,015	
Укроп	0,005	0,015	
Зеленый лук	0,005	0,015	
Шампиньоны	0,014	0,017	
Огурцы свежие	0,032	0,096	
Сухие продукты			
Масло растительное	0,150 мл	0,450	
Масло сливочное	0,105	0,315	
Мука пшеничная	0,090	0,270	
Сухари панировочные	0,020	0,060	
Сахар	0,010	0,030	

Крупа рисовая	0,020	0,060	
Крупа гречневая	0,020	0,060	
Фрукты			
Бананы	0,096	0,288	
Общий стол			
Соль			
Уксус столовый 9%			
Специи: перец молотый, лавровый лист, базилик, гвоздика, мускатный орех			

