КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ГАПОУ КПК
_____ А.В. Новицкий
25.11.2020 год

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса профессионального мастерства **«Смак»**
в дистанционном формате
по компетенции «Поварское дело»

Рассмотрено на заседании ПЦК специальностей
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров,
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Протокол № «_3_» от «_13_» _11_ 2020г
Председатель ПЦК Н.А.Шостак

Разработал:
Мастер п/о Е.А. Балдина

2020, ноябрь

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Конкурс профессионального мастерства **«Смак»** в дистанционном формате по компетенции «Поварское дело» проводится среди студентов второго курса ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» специальности Технология продукции общественного питания

1.2. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкретных заданий, с последующей оценкой качества, приготовленных блюд и других критериев, проводимые в течение определенного периода и завершающиеся церемонией чествования победителей.

1.3. Участники конкурса должны продемонстрировать практическую подготовку, профессиональные умения, проявить творческую активность и высокую культуру, владение профессиональными навыками, умение на практике применять современные технологии в приготовлении блюд.

1.4. Конкурс ***проводится с 01.12.2020 - 15.12.2020 года.***

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Цель конкурса – совершенствование профессионального мастерства и развитие творческих способностей обучающихся, выявление талантливых студентов, повышение престижа профессии.

2.2. Задачи конкурса:

- повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и ее творческих способностей;
- совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда;
- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

В конкурсе профессионального мастерства принимают участие студенты ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по специальности Технология продукции общественного питания

4. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1. Конкурс проводится в онлайн режиме, в домашних условиях посредством программы «Skype». По желанию оформление видео ролика. От учебного заведения выставляется 10 человек, второго курса.

4.2. Конкурс профессионального мастерства проводится в два этапа:

1 этап – работа с документами (заполнение технологических карт).

2 этап – практическая часть

4.3 Согласно технологической карте (*приложение № 1*), конкурсанты выполняют практическое задание «Зразы картофельные».Можно менять начинку.

Приготовление «Зраз картофельных» в соответствии с технологической картой.

Способ подачи: ***Оформление и креативность блюда.***

На выполнение задания отводиться 3 часа, включая подготовку и уборку рабочего места.

Описание компетенции:

Приготовление «Зраз картофельных» в соответствии с технологической картой.

Способ подачи: Подается два идентичных блюда.

Оценочный лист практического задания

№п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы	Место
1.	**Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил**		**2**		
		Нарушений нет	2		
		Незначительные нарушения	1		
2.	**Выполнение технологического процесса**		**10**		
2.1	Организация рабочего места	Правильная	2		
		Неправильная	1		
2.2	Пользование весоизмерительным и технологическим оборудованием, инструментом и инвентарем.	Правильное, без нарушений	2		
		Незначительные нарушения	1		
2.3.	Соблюдение технологического процесса приготовления изделия.	Технологический процесс соблюдается	2		
		Не соблюдается	1		
2.4.	Правильное выполнение рабочих приемов	Рабочие приемы выполняются правильно	2		
		Неправильно	1		
2.5.	Степень производственной самостоятельности	Обучающийся выполняет задание самостоятельно	2		
		Испытывает затруднения	1		
3.	**Оценка качества изделия**		**6**		
3.1.	Форма зраз	Несоответствие заданной форме	2		
3.2.	Цвет корочки (от золотистого до коричневатого)	Несоответствие цвета требованиям качеству	2		
3.3.	Консистенция (на разрезе)	Несоответствие консистенции требованиям к качеству	2		
4.	**Оригинальность оформления**		**10**		

4.1.		Некоторые несоответствия	2		
5.	**Оригинальность подачи**		**10**		
5.1.		Некоторые несоответствия	2		
	Итого		**38**		

Сводная ведомость участников конкурса профессионального мастерства

№ п/п	ФОИ участника конкурса	Количество баллов за теоретическое задание(заполнение технологических карт)	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место
1.					
2.					
3.					
4.	.				
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

5.1. В состав экспертной комиссии входят представители

1.Никифоров Виктор Васильевич
2.Балдина Елена Анатольевна
3.Панкова Кристина Вячеславовна
4.Москвитина Оксана Павловна
5.Павлова Наталья Федоровна

5.2. Итоговые показатели выполняемых конкурсных заданий жюри определяет в соответствии с разработанными критериями оценок;

5.3. Для победителей конкурса, определяемых по наибольшему количеству баллов, устанавливаются три призовых места;

5.4. Победители награждаются грамотами.