

Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

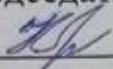
ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении конкурса: профессионального мастерства между
преподавателями профессионального цикла и обучающимися
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессии 43.01.09
Повар, кондитер**

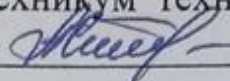
Конкурс «Лучший десерт»

Старый Оскол
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Протокол № от «31» августа 2023г.
Председатель ЦМК


/Е.А. Коваленко/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
ОГАПОУ «Старооскольский
техникум технологий и дизайна»


/А.С. Селютина/

Организация-разработчик:
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Разработчик:
Коваленко Е.А., преподаватель ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
Бакшеева Н.В., преподаватель ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Положение конкурса включает в себя следующие разделы:

- 1 ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.....
- 2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА.....
- 3 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....
- 4 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА.....
- 5 ПРИЛОЖЕНИЯ.....
 - Приложение № 1 Список продуктов.....
 - Приложение № 2 Оснащение рабочих мест.....
 - Приложение № 3 Критерии оценки.....

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее положение определяет общий порядок организации и проведения конкурса профессионального мастерства «Лучший десерт» между преподавателями спецдисциплин и обучающимися 3 и 4 курсов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Порядок и содержание проведения конкурса профессионального мастерства рассматривается на заседании ЦМК, утверждается заместителем директора по воспитательной работе.

1.3. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающее выполнение конкурсных заданий, с последующей оценкой качества времени и других критериев.

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

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

1. Обучающие:

- Обобщить полученные знания и умения;
- Повторить и повысить теоретические знания и практические умения.

2. Развивающие:

Способствовать мобилизации знаний для достижения результатов в овладении теоретических знаний и практических умений.

Развивать: познавательную самостоятельность, творческие способности, речь, логическое мышление, умение быть собранным.

3. Воспитывающие:

Воспитывать у обучающихся:

- Умение работать самостоятельно и в команде, решая поставленную цель;
- Чувство ответственности за свой и общий результат;
- Умение вести диалог;
- Коммуникабельность, корректность при обсуждении спорных вопросов, уверенность в своих силах, умение самостоятельно формулировать вопросы.

4. Задачи:

- Создание благоприятного социально-психологического климата в обучающейся среде;
- Формирование уважительного отношения друг к другу.
- Повышение качества профессионального образования в интересах развития личности и её творческих способностей;
- Совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, обучающихся внедрения в образовательных процессах прогрессивных технологий, рациональных приёмов и методов труда;
- Формирования обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретению опыта практической работы.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 4 ч.

3.1. Структура модулей конкурсного задания

Модуль А. Конфеты

Участники должны изготовить **1 вид конфет** в количестве **15 штук**.

Техника изготовления – конфеты **корпусные**

Презентация:

- конфеты (15 штук) подаются на белой плоской тарелке диаметром 32 см., на презентационном столе.

Модуль Б. Моделирование

Участник, используя мастику, должен изготовить **1 фигурку**, которая должна отражать тему: «**Алиса в стране чудес**».

- фигурка должна весить **60 - 80 граммов**;
- фигурка должна легко отделяться от презентационной тарелки (для взвешивания);
- способ формовки – **бескаркасная** (готовая фигурка не должна включать поддерживающие каркасные элементы);
- техники изготовления (сборка фигурки) допускают использование: использование крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- техники окрашивания могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования;
- использование молдов, вайнеров, экструдера запрещается;
- использовать пищевой лак и пищевые фломастеры запрещается.

Презентация:

- фигурка подаётся на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

4.1. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Телефон сотовый.
- Все пищевые ингредиенты, неуказанные в списке продуктов.

4.2. Подготовка рабочего места

- В конкурсный день у участников есть 15 минут на подготовку рабочих мест.
- После работы оборудование необходимо оставлять чистым, в полной комплектации, готовым к работе.

4.3. Фото и видео съёмка

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места участника.

4.4. Презентация готовых изделий

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время участник может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.). После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

4.5. Особые требования к конкурсантам

- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки - белого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва. При работе с шоколадом допускается использование тёмного фартука.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все участники должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований. Все участники должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

5. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1

Список продуктов

Наименование сырья	Ед. изм.
Категория: сахара	
Сахар - мелкокристаллический	кг
Сахар коричневый	кг
Сахарная пудра	кг
Сироп глюкозы	кг
Категория: свежие фрукты, ягоды	
Лимон	кг
Банан	шт
Категория: мука	
Миндальная мука	кг
Фундучная мука	кг
Категория: молочные продукты	
Сливки для взбивания 33 %	л
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг
Категория: замороженные фруктовые пюре	
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг
Пюре чёрная смородина (Agrobar) или аналог	кг
Пюре облепиха (Agrobar) или аналог	кг
Категория: шоколад и какао-продукты	
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг
Категория: прочее	
Мастика сахарная белая	кг
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг

Оснащение рабочих мест

№	Наименование
1	Стол производственный
2	Весы настольные электронные
3	Плита индукционная
4	Микроволновая печь
5	Холодильный шкаф
6	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800
7	Тележка-шпилька
8	Противень для тележки шпильки
9	Стол с моечной ванной
10	Доска для темперирования
11	Смеситель холодной и горячей воды
12	Тарелка для подачи
13	Поднос пластик
14	Блендер
15	Сотейник 2 л для индукционной плиты
16	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
17	Сотейник 1 л для индукционной плиты
18	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
19	Подставка металлическая под разделочные доски
20	Стакан мерный 1 л
21	Миска пластиковая 1 л
22	Миска из нержавеющей стали
23	Пирометр
24	Корзина для мусора малая
25	Шпатель (скребок) кондитерский
26	Набор ножей 3 шт
27	Ножницы
28	Набор инструментов для моделирования
29	Коврик силиконовый гладкий
30	Лопатка силиконовая
31	Форма для конфет поликарбонатная
32	Набор художественных кистей
33	Шкаф шоковой заморозки
34	Огнетушитель углекислотный ОУ -1 или аналог
35	Аптечка
36	Столы для презентации
37	Скатерть белая для презентации

Критерии оценки

№ п/п	Критерий (аспект)	Выполнен	Не выполнен
1	Организация и планирование производственного процесса		
2	Темперирование		
3	Персональная гигиена		
4	Чистота рабочего места		
5	Техника безопасности на рабочем месте		
6	Время подачи		
7	Количество (15 шт.)		
8	Вес. Не более 15 г., допустимая погрешность 1 г.		
9	Внешний вид		
10	Вес фигурки из мастики от 60 до 80г.		
11	Презентация конфет вместе с фигурой из мастики.		