

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ МУК № 4

Н.В. Кашапова  
2013 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о конкурсе профессионального мастерства**  
**среди учащихся учебных заведений по профессии**  
**«Повар»**  
**в рамках VII Фестиваля профессий**  
**Советского района**



**1. Цели и задачи конкурса**

Определение и повышение качества профессиональной подготовки учащихся, выявление их мастерства, популяризация и повышение престижа профессии «Повар».

Совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда.

**2. Сроки и место проведения конкурса**

Дата проведения: **12 марта 2013 г., в 14:30 ч.**

Место проведения для школьных команд: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Межшкольный учебный комбинат № 4», ул. Устиновича, д. 24-А

**3. Участники конкурса**

3.1. Конкурс проводится среди учащихся образовательных учреждений.

3.2. К конкурсу допускается команда участников (3 человека) от учебного заведения. Возрастной ценз до 18 лет.

3.3. Сопровождающее лицо несет ответственность за поведение, жизнь и безопасность учащегося в пути следования и в период прохождения конкурса.

3.4. Заявки на участие принимаются до 01 марта 2013 года по e-mail: [angelika@krsnet.ru](mailto:angelika@krsnet.ru) и тел. 2455997 Морева Анжелика Михайловна.

**4. Условия проведения конкурса для школьных команд**

4.1. Участники конкурса проходят проверку теоретических знаний и выполняют практические задания.

4.2. Команда участников представляет свою визитную карточку. Время выполнения не более 5 минут.

4.3. Проверка теоретических знаний:

1. Определить при помощи обоняния и вкуса какие образцы бульонов, напитков представлены перед участниками. Время выполнения - 10 минут.

4.4. Практические задания:

1. Фигурная нарезка из сырых овощей с соблюдением техники безопасности, санитарии и гигиены. Время выполнения - 20 минут.

**Перечень продуктов для фигурной нарезки:** свекла - 1 шт., морковь - 1 шт., репа - 1 шт.  
Перечень продуктов, а также приборы необходимые для работы команды приносят с собой. Рабочее место команды организуют самостоятельно.

2. Тематическая сервировка стола. Время выполнения - 15 минут.

**Тематика сервировки стола и перечень необходимых предметов команды определяют самостоятельно. Столы предоставленные для сервировки имеют размер 45\*70. Предметы необходимые для сервировки команды приносят с собой.**

Фантазийность и креативность в приготовлении блюд приветствуется.

Основные критерии оценки: внешний вид блюд, форма, технология приготовления, чистота исполнения, творческий подход, соблюдение правил техники безопасности.

4.5. Домашнее задание - национальная кухня. Приготовление второго блюда. Подготовить презентацию с описанием технологии приготовления выбранного блюда. Время презентации 5

минут.

## **5. Подведение итогов конкурса**

5.1. Профессиональное жюри оценивает работу конкурсантов по единым критериям для судейства по 10-ти бальной системе.

5.2. Команды, занявшие призовые места, награждаются. Мастера производственного обучения, учителя технологии подготовившие конкурсантов, получают дипломы.

## **6. Организационный взнос.**

6.1. Расходные материалы для проведения конкурса конкурсантам приобрести за счет собственных средств.

## **7. Группа поддержки**

7.1. Каждая команда необходимо пригласить к участию в конкурсе группу поддержки до 10 человек.

**Теоретическое задание**  
**технология приготовления следующих блюд.**

1. Бефстроганов;
2. Жареная утка с соусом Парто;
3. Картофельно - мясные подсолнухи;
4. Зразы из картофеля с рыбой;
5. Жюльен из крабов;
6. Говядина фаршированная шпинатом;
7. Баранина под картофелем;
8. Праздничный рулет из лосося;
9. Курник с рисом и грибами;
10. Куринные грудки в цитрусовой глазури.

P.S.: Каждая команда вытягивает карточку, готовит ответ и рассказывает технологию приготовления блюда поэтапно. На одной карточке - одно наименование блюда.