

Согласовано:

И.о. начальника МКУ «Управление образования» Исполнительного комитета Актанышского муниципального района РТ



А.Р. Гимадиев

Утверждаю:

Директор ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»



Л.Я. Шамсунова

ПОЛОЖЕНИЕ

- о порядке проведения профессионального конкурса «Профдебют» среди учащихся общеобразовательных школ по компетенциям «Поварское дело» и «Бухгалтерский учет»

Актаныш
2020

1. Общие положения

Конкурс «Проф.дебют» (Далее - Конкурс) проводится среди учащихся 9 классов (при отсутствии 9 класса, участвует учащиеся 8 класса) общеобразовательных школ Актанышского муниципального района в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Актанышский технологический техникум» в рамках организации профориентационной работы, осуществления взаимодействия с учреждениями профессионального образования.

2. Цели конкурса:

Конкурс проводится в целях популяризации среди школьников современных способов кулинарной обработки продуктов и совершенствования мастерства культуры обслуживания в сфере общественного питания, расчетов бухгалтерской направленности.

Конкурс направлен на решение следующих задач:

- повышение уровня и престижности профессионального образования школьников;
- привлечение внимания выпускников общеобразовательных учреждений к сфере профессиональной деятельности, связанной с технологией изготовления кулинарной продукции и бухгалтерской деятельности;
- выявление и поощрение наиболее способных и творчески одаренных учащихся общеобразовательных учреждений;
- **реклама учебного заведения с целью привлечь потенциальных абитуриентов**
- выявление и поощрение наиболее творчески работающих учителей.

3. Условия конкурса

3.1 Конкурс проводится **07 февраля 2020 года**.

3.2 В Конкурсе принимают участие учащиеся 9 классов общеобразовательных учреждений (школ, гимназий) Актанышского муниципального района Республики Татарстан.

3.3 Участие в Конкурсе: 2 ученика из общеобразовательных школ.

3.4 Координаторами Конкурса являются Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

3.5 Руководство Конкурсом осуществляет организационный комитет Конкурса. Организационный комитет проводит работу по подготовке и проведению Конкурса, формирует состав жюри и решает иные вопросы по организации работы Конкурса.

3.6 Для участия в конкурсе необходимо до **03 февраля 2020 г.** включительно подать заявку соответствующего образца (**Приложение 1 и**

приложение 2) в оргкомитет по электронной почте pu80buch@yandex.ru тел. Орг.комитета 8(85552) 3-15-52

4. Организация проведения конкурса

4.1 Место проведения: с.Актаныш, пр.Ленина д.61

4.2 Регистрация участников 07 февраля с 8.00 до 9.00 ч.

4.3 Задание конкурса:

4.3.1. Конкурс состоит из четырёх этапов

1) Комплексные задания тестовых задач (по профессиям).

2) Тестирование по английскому языку

3) Практическая задача по компетенции «Поварское дело»

4) Практическая задача по компетенции «Бухгалтерский учет»

Практической часть по компетенции «Поварское дело»

1 Модуль		Десерт к чаю
	Описание	<p>Изготовить десерт к чаю</p> <p>Изготовить и презентовать национальное татарское сладкое блюдо «Татлы»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изделие должно соответствовать тематике • При изготовлении десерта использовать пастилу из косточковых и семечковых культур, чернослив, курагу, изюм, орехи грецкие, сахарную пудру, сливочное масло, молоко сгущенное, мед, пудру ванильную. • При изготовлении использовать любые техники работы: масса, с демонстрацией форма нарезки т.д. <p>Оформление и подача с учетом национальных традиций.</p>
	Подача	<p>Масса десерта к чаю – 500 грамм на порцию 100 грамм</p> <p>Подается в нарезанном виде в белой плоской тарелке, полученном согласно инфраструктурному списку, с учетом национальных традиций. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<p>Список ингредиентов для данного модуля будет представлен до начала конкурса.</p>
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Обязательные продукты: пастила из косточковых и семечковых культур, чернослив, курага, изюм, орехи грецкие, сахарная пудра, сливочное масло, мед, молоко сгущенное, пудра ванильная.
	Специальное оборудование и инвентарь	<p>Предоставляется организаторами конкурса (приложение 4)</p>

Изделие татарской национальной кухни готовится холодным, выставляется на тарелке холодным.

Критерии оценки: аппетитность, эстетичность, художественный уровень оформления, вкусовые качества блюда (изделия), новизна, оригинальность.

Продукты для конкурса предоставляется организаторами конкурса
(приложение 2)

При выполнении практического задания участники конкурса **должны иметь спецодежду:**

Китель или халат белый

Передник или фартук – белого или черного цвета;

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – безопасная закрытая обувь

Не допускается использование предварительно нарезанных продуктов.

При подготовке к конкурсу участники могут использовать программу образовательной области «Технология» 5-9 классы, раздел «Кулинария».

**ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА
(приложение 3)**

Практическая часть №2

Решение задач в программе Microsoft Excel

5. Оценка конкурса:

Общая сумма баллов набранных по четырём этапам. Также выбираются лучшие учащиеся по компетенциям

6. Награждение

Победители и призеры конкурса награждаются грамотами и получают сертификат участника

Руководители, подготовившие участников, получают сертификаты, которые в дальнейшем могут быть предъявлены при аттестации. Руководители, подготовившие победителей, награждаются грамотами.

7. Состав жюри:

Судейство конкурса осуществляет жюри, в состав которого входят специалисты высокого класса, независимые эксперты, имеющие официальную и/или признанную квалификацию с подтвержденным промышленным и/или практическим опытом в заявленных компетенциях.

Председатель жюри - Шакиров. – зам. директора по УПР ГАПОУ «АТТ»
Зам председателя жюри Нуруллин Р.З. – зам директора по ООД ГАПОУ «АТТ»

Члены жюри:

1. Хафизова З.М. - зам. директора по УВР ГАПОУ «АТТ»
2. Карамов А.С. – ведущий специалист МКУ "Управление образования" Исполнительного комитета Актанышского муниципального района РТ
3. Валиева Л.Р.- мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
4. Альмиева И.Р. - зав производством кафе «Тургай» Актанышского муниципального района
5. Зарипова Л.Ф. – мастер производственного обучения ГАПОУ «АТТ»
6. Вильданова Г.Н. – зав. производством столовой «Тэмле»
7. Сафина Г.Ф – секретарь состава жюри

8. Финансирование

Расходы, связанные с организацией и проведением конкурсов, несет Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Актанышский технологический техникум»

9. Охрана труда

Организаторам конкурса провести инструктаж по охране труда и технике безопасности с участниками конкурса.

Ответственный инженер по охране труда – Гиляев А.М.

Заявка на участие в профессиональном конкурсе «Профдебют»

Полное название учреждения (по уставу), населенный пункт.	
Адрес учреждения	
телефон	
E-mail	
Ф. И. О. директора (полностью)	
Фамилия, имя, отчество участников (полностью)	
дата рождения(число, месяц, год)	
ФИО руководителя, (полностью)	
Должность	
Контактные телефоны	
e-mail	

Даю Организаторам согласие на обработку своих персональных данных для участия в Конкурсе «Профдебют» на срок проведения мероприятия, по перечню (Ф.И.О., должность, и иные документы (по необходимости)).

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____ / _____ / « _____ » _____ 2020 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

Десерт к чаю

1. Область применения
2. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на вырабатываемое кафе «Сладко» и реализуемое в кафе "Сладко"

Сырье используемое для приготовления «Десерт к чаю» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепт

Сырье	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Пастила	70	70	При изготовлении десерта используется пастила из косточковых и семечковых культур, чернослив, курагу, изюм, орехи грецкие, сахарную пудру, сливочное масло, молоко сгущенное, мед, пудру ванильную. Пастилу застелить на пищевую пленку на него положит нарезанную курагу, чернослив, изюм, сгущенное молоко ½ часть, вторую половину смешать с медом, затем посыпать измельченными орехами, смесью меда и сгущенного молока, сахарной пудрой и ванилью. Рулет оборачиваем и вставим в холодильник ПОДАЧА. Десерт подается в нарезанном виде по 200 гр.
Курага	150	150	
Чернослив	150	150	
Изюм	100	100	
Мед	50	50	
Орехи грецкие	50	50	
Молоко сгущенное	30	30	
Пудру ванильную	2	2	
Сахарную пудру	5	5	
Сливочное масло	30	30	
Выход		500	
Показатели качества			
Органолептические показатели блюда:			
Внешний вид: форма рулета			
Консистенция: эластичная			
Цвет: соответствует косточковых и семечковых культур			
Вкус и запах: сладкая, со вкусом ореха и ягод и ванили			
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,9	5	63,6	307,5

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила и рекомендации от жюри и организаторов конкурса.

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на конкурсе.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. Санитарная обработка всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. Полотенца не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд, закусок, и сервировке блюда работать в одноразовых перчатках
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен убрать рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр во избежание порчи и засорения труб.

Практические классы

1. Организатор предоставляет для подачи блюд стандартные белые тарелки размером 30-32 см
2. При работе **запрещается** использовать готовые нарезанные продукты
3. Все компоненты блюда должны быть съедобными. Использование шампуров или шпилек **не разрешается**.
4. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
6. Судьи начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место
7. Если судья сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.
8. Презентация каждого экспоната осуществляется в установленное время
Надеемся, что приведенные выше правила и комментарии помогут Вам в подготовке.
В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в Оргкомитет.

Желаем вам удачи в выступлении на конкурсе!

Оснащение конкурсных мест

1. Производственный стол;
2. Моечная ванна;
3. Микроволновая печь;
4. Весы настольные;

Посуда инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Кастрюли ёмкостью 1 л.- 2шт.;
2. Сотейник ёмкостью 1 л.-1шт.;
3. Сковорода - 1шт.;
4. Ложка разливная -1 шт.;
5. Лопатка деревянная – 1шт.;
6. Лопатка металлическая – 1шт.;
7. Доски разделочные -2 шт.;
8. круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см
9. порционная тарелка
10. Нож шеф повар

Дополнительно на 1 участника, работающих в общем помещении:

1. Фольга;
2. Плёнка пищевая;
3. Бумага пергаментная.
4. Салфетка бумажная