

Положение

о проведении в 2013 году районного конкурса профессионального мастерства по кондитерскому искусству «Хлеб всему голова» среди обучающихся областных государственных бюджетных учреждений начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Общие положения.

1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведение в 2013 году районного конкурса профессионального мастерства обучающихся областных государственных бюджетных образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», реализующих программы начального и среднего профессионального образования

Цели конкурса:

1. Выявления качества подготовки обучающихся областных государственных бюджетных учреждений начального и среднего профессионального образования, дальнейшего совершенствования их мастерства, закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе теоретического и практического обучения, стимулирования их творческого роста.
2. Повысить авторитет профессий кондитера, а также технологов продукции общественного питания среди молодежи.
3. Предоставить возможность студентам расширить свои знания в их будущей специальности, предоставить условия для обмена опытом и повышение их квалификации.

Сроки и место проведения:

Конкурс профессионального мастерства по кондитерскому искусству «Хлеб всему голова» проводится 25 апреля 2013 года с 10:00 по адресу: г. Челябинск, ул. Машиностроителей, 31.

Участниками Конкурса являются обучающиеся учебных заведений начального и среднего профессионального образования, осваивающие программы начального и среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», и специальности «Технология продукции общественного питания».

Организаторы и участники конкурса:

Организатором конкурса является администрация Ленинского района г. Челябинска

Конкурс проводится по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»

К участию в конкурсе приглашаются победители аналогичного конкурса проведенного в образовательном учреждении по профессии «Повар, кондитер» или «Технология продукции общественного питания». Образовательное учреждение самостоятельно определяет двух лучших студентов от каждого учебного заведения. Обучающиеся предоставляют справку, подписанную Директором, о том, что заявленные на конкурс участники являются обучающимися данного учебного заведения с указанием курса и формы обучения.

Основные оргкомитета конкурса

Подготовку и проведение Конкурса осуществляет организационный комитет (далее именуется – оргкомитет). В состав оргкомитета входят представители администрации Ленинского района:

Вартанова М.Б. – заместитель главы администрации Ленинского района

Колупаева Л.Н. – главный специалист отдела по культуре , физической культуре и работе с молодежью администрации Ленинского района

Пименова Н.А. – директор ГБОУ СПО «ЧГПГТ им А.В. Яковлева»

Любченко Г.Н. – зам. директора по УПР ГБОУ СПО «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»

Тройнина Л.И. – председатель ЦК

Порядок и проведение конкурса:

Конкурс проводится в два этапа:

1 этап (внутриучрежденческий) – с 04-15 апреля 2013года

2 этап (районный) – 25 апреля 2013 года

Первый этап Конкурса проводится администрацией образовательного учреждения с учетом требований, установленных настоящим Положением.

Второй этап Конкурса организуется и проводится оргкомитетом на базе ГБОУ СПО «ЧППТ им.А.В.Яковлева»

К участию в Конкурсе допускается два обучающихся образовательного учреждения.

Участники Конкурса соревнуются между собой в приготовлении изделий по двум номинациям:

1. Номинация «Сдоба фигурная»

Участники Конкурса соревнуются в приготовлении фигурной сдобы высшего сорта (далее – «Сдоба»). Выход готового изделия 100 (сто) граммов. Участники готовят 5 (пять) видов сдобы по 1 (одному) экземпляру каждого вида. На приготовление сдобы каждому участнику отведено 2 (два) часа 50 (пятьдесят) минут, что включает в себя:

- Подготовку сырья к производству – 20 минут.
- Замес – 20 минут.
- Формовку – 40 минут.
- Расстойку – 60 мин.
- Отделку – 10 минут
- Выпечку – 20 минут.

2. Номинация «Кексы»

Участники Конкурса будут соревноваться в приготовлении кексов . Выход готового изделия «Кекс» 100 (сто) граммов. Участник готовит 1 (один) вид кексов по 6 (шесть) шт., используя свою форму для выпекания. На приготовление кексов каждому участнику отведен 1 (один) час 25 (двадцать пять) минут, что включает в себя:

- Подготовку сырья к производству – 15 минут.
- Замес – 15 минут.
- Формовку – 15 минут.
- Выпечку – 15 минут.
- Отделку – 25 минут.

Общее время приготовления изделий по обеим номинациям не должно превышать 4 (четырёх) часов 30 (тридцати) минут.

Во время регистрации каждый участник Конкурса должен предоставить описание изделий которые он планирует приготовить по технологическим

картам, что позволит Жюри оценить сложность выполнения изделия, его оригинальность и качество.

Участникам Конкурса для прохождения всех его этапов предоставляется сырье и техническое оборудование согласно нижеприведенным перечням.

Сырье:

- Мука пшеничная высший сорт
- Дрожжи (сухие и прессованные)
- Соль
- Сахар
- Сахарная пудра
- Маргарин
- Сливочное масло
- Подсолнечное масло
- Изюм
- Яблоки свежие
- Бананы
- Мандарины
- Мак
- Ванилин
- Корица
- Какао
- Яйцо

Технологическое оборудование для одного участника:

- Миксер – в наличии 4 шт.
- Две миски объем до 2л.
- Мерная кружка (1литр)
- Силиконовая лопатка
- Скребок
- Мерная ложка
- Мешки с насадками
- 1 лист капсул силиконовых для приготовления кексов (1 лист на 6 шт)
- 1 форма из алюминиевой фольги
- Скалка
- Доска разделочная

Технологическое оборудование для всех участников конкурса:

Весы

- 1 расстоечный шкаф
- 1 печь
- 8 столов
- 1 пароконвектомат

Участникам Конкурса разрешено использовать для участия в Конкурсе дополнительное сырье и техническое оборудование. Заявку необходимо направить по адресу: pgt_25@rambler.ru до 20.04.2013(факс 253-34-54) дополнительное сырье и, дополнительное технологическое оборудование (миксер) ,участник Конкурса обеспечивает самостоятельно.

Все участники во время проведения Конкурса должны быть в спец. одежде без указания наименования образовательного учреждения, в котором они обучаются. Обувь участников должна соответствовать требованиям техники безопасности (запрещается использование туфель на шпильке, высоком каблуке, платформе).

В день проведения Конкурса за 30 (тридцать) минут до его начала все участники должны пройти регистрацию и предоставить организатором Конкурса:

- Паспорт или ксерокопии всех страниц паспорта
- Действующую медицинскую книжку
- Описание изделий, которые они планируют приготовить, по технологическим картам.

Этапы и сроки проведения Конкурса:

04 апреля по 15 апреля 2013г.	внутриучрежденческий
15 апреля по 23 апреля 2013г.	Формирование списка участников конкурса
25 апреля 2013 г.	Проведение Конкурса
09.30ч до 10ч.00мин.	Регистрация участников
10 ч. 00 мин. до 10ч. 30 мин.	Церемония открытия конкурса и проведения инструктажа по техники безопасности
11 ч. 00 мин. до 14ч. 30 мин.	Приготовление изделий по двум номинациям
14ч. 30 мин. до 15 ч. 10 мин.	Оценка приготовленных изделий членами Жюри и определение победителей Конкурса
15 ч.10мин. до 15ч 30 мин.	Объявление победителей Конкурса вручение призов.

Критерии и порядок отбора победителей Конкурса:

После завершения приготовления изделий по обеим номинациям, изделия передаются независимому Жюри, которое выставляет баллы каждому из участников Конкурса, руководствуясь следующими критериями.

1. Органолептические показатели (аромат, вкусовые качества, текстура) изделия;
2. Техническая сложность исполнения изделия (оригинальность идеи, сложность исполнения, новизна элементов оформления, рисунок, цветовая гамма, творческий подход с учетом временного ограничения);
3. Соблюдение правил санитарной безопасности (личная гигиена, чистота столов, оборудования, инвентаря, соблюдение поточности производственного процесса, маркировка) при приготовлении изделия.
4. Соблюдение правил охраны труда.

- Решение об определении победителей Конкурса принимает жюри Конкурса, на основании выставленных его жюри баллов.

- Победителем в номинации «Сдоба фигурная высший сорт» будет признан участник, набравший наибольшее количество баллов за приготовленную сдобу.

- Победителем в номинации «Кексы» будет признан участник набравший наибольшее количество баллов за приготовленные кексы.

- Победителем конкурса будет признан участник набравший наибольшее количество баллов по итогам обеих номинаций

Основные функции жюри , порядок формирования Жюри Конкурса

В целях обеспечения прозрачности процесса принятия решений о победителях Конкурса и соблюдения принципа коллегиальности, все изделия, приготовленные участниками Конкурса, оцениваются независимым Жюри Конкурса, члены которого сначала выставляют конкурсантам баллы за каждое изделие на основании указанных в данном положении критериев в оценочные листы (Приложение №1 к настоящему Положению), а затем, на основании выставленных баллов, коллегиально принимают решение о победителях Конкурса, как среди студентов, так и среди учебных заведений.

Состав Жюри формируется организаторами Конкурса на время проведения Конкурса из независимых экспертов области кулинарии и сервиса и представителей предприятий данной отрасли.

Услуги членов Жюри оплачиваются в соответствии с заключенными с ними договорами. Члены Жюри вправе оказывать свои услуги в качестве добровольцев.

Общее количество членов Жюри не должно быть менее 3 (трех) человек.

Каждый член Жюри свободен в оценке участника и может сформулировать особое мнение, если оно не совпадает с решением Жюри. Это мнение фиксируется в протоколе заседания Жюри и является неотъемлемой его частью.

Решение о выборе победителей считается принятым, если за него проголосовало большинство членов Жюри, имеющих право голоса.

Члены Жюри обязаны объективно оценивать участников Конкурса, следуя критериям настоящего Положения и Положения о Программе, а также высоким этическим стандартам.

Порядок получения консультаций

Консультации по возникшим вопросам по участию в Конкурсе можете получить в ГБОУ СПО «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева» зам. директора по УПР Любченко Г.Н. по телефону: 252-89-37.

Оргкомитет

[illegible]

Конкурс профессионального мастерства для обучающихся Н и СПО «Хлеб всему голова»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Номинация «Кексы»

25 апреля 2013г.

Ф.И.О. члена жюри

Подпись

[illegible]

Заявка
на участие в конкурсе профессионального мастерства «Хлеб всему голова»

1. Сведения об образовательном учреждении

Полное наименование образовательного учреждения (в соответствии с уставом)

Фамилия, имя, отчество директора: _____

2. Сведения об участнике

Фамилия, имя отчество участника _____

Дата рождения: _____

Паспортные данные: номер, серия, когда и кем выдан: _____

Индекс учебной группы: _____

Курс обучения: _____

Название профессии (специальности) _____

Уровень квалификации, установленный по итогам промежуточной аттестации

3. Сведения о мастере производственного обучения _____

4. Сведения о сопровождающем лице _____

5. Место нахождения образовательного учреждения _____

Контактный телефон _____

Подпись директора образовательного учреждения _____

Дата подачи заявки _____

М.П.