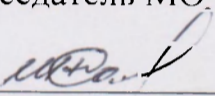


Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение « Образовательный центр с.
Камышла»

Рассмотрено на заседании МО

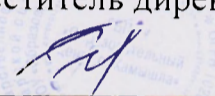
Председатель МО

 Шамсутдинов С.Ф.

«22» _____ марта 2016 г.

Утверждено:

Заместитель директора по УПР

 Харразова Р.Р.

«22» марта 2016 г.

Положение о проведении конкурса профессионального мастерства
среди обучающихся ГБПОУ « Образовательный центр с. Камышла»
по профессии «Хозяйка (ин) усадьбы».

Разработал мастер п/о

Гришина Е.Ф.

с.Камышла 2016 год

1. Общие положения.

Основная задача профессионального образования состоит в подготовке обучающихся к активной, общественно-полезной жизни, формирования у них гражданских качеств.

Ведущая роль в подготовке таких рабочих принадлежит производственному обучению, в ходе которого у обучающихся формируются основы профессионального мастерства.

В целях повышения качества производственного обучения, пропаганды рабочих профессий, совершенствования форм, методов и средств производственного обучения проводится конкурс профессионального мастерства, определяющего лучшего по профессии.

1.1 Положение о конкурсе профессионального мастерства (далее – конкурс) определяет порядок организации и проведения конкурса среди обучающихся ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла», по профессии 350.123 «Хозяйка усадьбы» ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

1.2 Проведение конкурса планирует и организует ГБПОУ « Образовательный центр с. Камышла».

1.3. Конкурс проводится с целью роста профессионального мастерства и развития творчества обучающихся, стимулирования обучающихся к повышению уровня и качества теоретических и практических навыков, а также освещения их достижений в профессиональной деятельности.

1.4. Конкурс направлен на:

- содействие повышению квалификации обучающихся;
- повышение культуры труда и владения профессиональной навыками;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении специальности 350.123 «Хозяйка (ин) усадьбы», повышение востребованности профессии «Повар».

2. Требования к заданиям для конкурса профессионального мастерства.

Задания для участников конкурса профессионального мастерства разрабатываются и утверждаются методической комиссией «Образовательного центра с. Камышла» и старшим мастером.

3. Требования к заданиям конкурса профессионального мастерства.

- определение точной формулировки цели заданий по теоретической подготовке участников конкурса в соответствии с содержанием учебно-программной документации;
- чёткое определение содержания и количества учебных производственных работ, которые должны быть выполнены участниками конкурса;
- учёт особенностей технологического процесса при выполнении заданий, соответствие их техническим требованиям и мероприятиям по безопасности труда;
- установление нормы времени на выполнение работ;
- обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, материалами, инструментами и учебно-технической документации.

4. Порядок организации и проведения конкурса.

2.1 В целях организации и проведения конкурса создается организационный комитет (далее – оргкомитет), в состав которого входят преподаватели специальных дисциплин ГБПОУ «Образовательный центр с. Камышла» - Фатхутдинова Г.М, зам.директора по УПР –Харразова Р.Р, ст.мастер-Шамсутдинов С.Ф.

2.2 В конкурсе принимают участие обучающиеся 2 курса специальности «Повар» по профессии 350.123«Хозяйка (ин) усадьбы».

2.3 Состав участников конкурса определяется оргкомитетом.

2.4 Оргкомитет конкурса:

- формирует план мероприятий по проведению конкурса профессионального мастерства;
- определяет перечень номинаций конкурса;
- утверждает показатели, по которым определяются победители конкурса, с использованием балльной системы оценки качества выполняемых работ;
- формирует состав жюри конкурса;
- организует церемонию награждения победителей конкурса;
- оказывает методическое содействие в проведении конкурса на всех этапах;
- решает иные вопросы, связанные с организацией и проведением конкурса.

Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» включает теоретическую и практическую часть.

Теоретическая часть содержит вопросы текстовой формулировки по предметам квалификационной характеристики на установленный разряд.

Для выполнения практических заданий всем участникам конкурса предоставляются равноценные рабочие места.

Общая оценка практических заданий складывается из оценки составляющих его элементов:

- соблюдение правил безопасности труда;
- рациональность организации рабочего места;
- применение рациональных приёмов труда;
- соблюдение технологических требований и качества выполнения заданий;
- выполнение норм времени.

Контроль за соблюдением участниками конкурса безопасных условий труда возлагается на членов жюри конкурса.

Результатом проведения конкурса профессионального мастерства является овладение обучающимися следующими профессиональными компетенциями(ПК):

ПК3.2 –Подготавливать к работе и убирать рабочее место;

ПК3.4-Приготавливать холодные блюда;

ПК ПК3.5-Порционировать и подготавливать блюда для подачи;

В том числе и общими компетенциями(ОК) :

ОК 1- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;

ОК 3- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности , нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 7- Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности;

5. Сроки и место проведения конкурса.

3.1 Конкурс профессионального мастерства среди обучающихся проводится 28 апреля 2016 г. в учебном кабинете «Поварское дело» в ГБПОУ «ОЦ с. Камышла».

3.2 Начало конкурса в 9 часов 40 минут.

4. Условия конкурса.

4.1 Конкурс профессионального мастерства проводится по учебной практике ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, по теме:

«Приготовление окрошки мясной сборной»

4.2 Каждое рабочее место участника конкурса для выполнения практического задания обеспечивается всем необходимым: инвентарь, посуда, плиты ,производственные столы, посуда для сервировки и подачи блюда, технологическими картами. Для выполнения теоретического задания

обучающиеся обеспечиваются тестовыми заданиями ,бланками для ответов, авторучками.

4.3 Определение победителей проводится согласно оценочным показателям, утвержденным оргкомитетом:

- уровень теоретической подготовки;
- соблюдение правил техники безопасности;
- качество выполнения практического задания;
- производительность работы (время, затраченное на выполнение заданий);
- применение наиболее рациональных приемов и методов труда.

4.4 Экспертная комиссия:

- Аббаров Р.М- руководитель « ООО Потребительское общество с.Камышла»- председатель жюри;
- Фатхутдинова Г.М- преподаватель спец. дисциплин.
- Нурутдинов А.А –председатель МО
- Харразова Р.Р – зам. директора по УВР.
- Шамсутдинов С.Ф.- старший. мастер.

4.5 Победители конкурса награждаются дипломами « Лучший по профессии». Все участники конкурса получают сертификаты участников.

4.6 Награждение победителей состоится 28 апреля г. в библиотеке ГБПОУ «Образовательного центра с. Камышла»

Ответственные за проведение конкурса профессионального мастерства:

Мастер производственного обучения: ГРИШИНА ЕЛЕНА ФЁДОРОВНА.

Порядок проведения конкурса профессионального мастерства по специальности «Повар», профессия 350.123 « Хозяйка (ин) усадьбы.

Конкурс включает теоретическое, практическое задания.

ПЕРВЫЙ ТУР- теоретический. Тур содержит вопросы традиционной и текстовой формулировок по предметам профессионального блока: кулинария, организация ПОП. На первый тур отводится 30 минут, участвует вся группа выполняя текстовое задание: Приложение №1.

Максимальное количество баллов по первому туру- 50 баллов.

ВТОРОЙ ТУР- практический. Выполнение практического задания «Приготовление окрошки мясной сборной»: Приложение №2. На второй тур отводится 90 минут.

Максимальное количество баллов по второму туру-45 баллов.

Приложение №1

Задания на 1 тур конкурса профессионального мастерства по специальности « ПОВАР»; Профессия 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы»; 2 курс.

1.Из каких частей состоят супы?

2.Что входит в жидкую основу супов?

- 3.Какие супы относят к холодным?
- 4.Перечислите виды нарезки сырых и варёных овощей.
- 5.Какова температура подачи холодных супов?
- 6.Какова роль супов в питании человека?
- 7.В каком цехе готовят холодные супы?
8. Из каких стадий складывается процесс приготовления окрошек?
- 9.Перечислите, какие супы относятся к заправочным?
- 10.Какая часть супов обладает высокой калорийностью?

ОТВЕТЫ НА ЗАДАНИЯ I ТУРА:

- 1.Супы состоят из двух частей: жидкой(основы), и плотной (гарнира);
 - полный ответ-5 баллов,
 - неполный-4 балла.
- 2.В жидкую основу супов входят: супы на бульонах, овощных и крупяных отварах ,молоке ,хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисло- молочных отварах;
 - полный ответ-5 баллов,
 - неполный-4 балла.

3.К холодным супам относят: окрошка, борщ холодный, свекольник, щи зелёные.

-полный ответ-5 баллов,

- неполный-4 балла.

4.Виды нарезки сырых и варёных овощей (не менее 5 видов): соломка, брусочки, кубики, кольца, кружочки.

- полный ответ-5 баллов,

-неполный-4 балла.

5. Температура подачи холодных супов: не выше 14 градусов по цельсию.

-правильный ответ-5 баллов,

-неправильный ответ-0 баллов.

6.Роль супов в питании человека : супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

-полный ответ-5 баллов,

-неполный-4 балла.

7.Холодные супы готовят в холодном цехе.

- правильный ответ-5 баллов,

- неправильный ответ -0 баллов.

8. Процесс приготовления окрошки подразделяют на три стадии : подготовка продуктов, заправка жидкой основой , отпуск.

-полный ответ- 5 баллов,

-неполный-4 балла

9. К заправочным супам относят (не менее 5 наименований)- щи, борщи, рассольники, солянки, супы с крупами .

-полный ответ-5 баллов,

-неполный-4 балла.

10.Высокой калорийностью супов обладает плотная часть (гарнир) супов.

-правильный ответ- 5 баллов,

- неправильный ответ- 0 баллов

За правильность всех ответов максимальная сумма баллов: 50

Приложение № 2

Задание на 2 тур конкурса профессионального мастерства по специальности « Повар», профессия 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы» ; 2 курс.

Приготовить окрошку мясную сборную, используя различные виды жидкой основы. Правила подачи блюда.

Окрошка на хлебном квасе(1 вид жидкой основы):
(продукты взяты с учётом веса нетто)

1.Квас(готовый)-0,330 л

2. Мясо отварное (говядина или баранина или язык или колбаса обезжиренная, или соотношение продуктов 50\50 грамм)-100 г.

3. Огурец свежий (солёный)- 75 г.

4. Редис -75 г.

5. Картофель отварной- 1-2 шт.

6. Яйцо отварное-1 шт.

7. Лук зелёный свежий- 5 г.

8. Укроп свежий-5 г.

9. Сметана-5 г.

10. Горчица готовая- 3 г.

11. Соль, сахар по вкусу.

Окрошка на кефире (2 вид жидкой основы):

1. Кефир -0,250 л.

2. Вода кипячёная, охлаждённая- 0,100л.

3. Сок лимона или лимонная кислота по вкусу.
Плотная часть (гарнир) тот же ,что в окрошке на хлебном квасе.

Окрошка на сыворотке (3 вид жидкой основы):

1. Сыворотка – 0,330 л.

2. Сок лимона- по вкусу.

3. Перец чёрный молотый- 0,2 г.
Плотная часть (гарнир) тот, что в окрошке на хлебном квасе.

Технология приготовления:

Процесс приготовления окрошки можно подразделить на три стадии: 1. Подготовка продуктов. 2. Заправка жидкой основой. 3. Отпуск блюда.

1. Подготовка продуктов:

А) Зелёный лук шинкуют. Часть лука растирают с солью до появления сока.

Б) Редис моют, удаляют плодоножку, режут мелкими кубиками или соломкой.

В) Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тонкой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой.

Г) Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка.

Желтки протирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками.

Д) Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой (или колбасу или языки или баранину или 50\50)

Е) Хлебный квас процеживают.

Ж) Укроп мелко шинкуют.

З) Картофель отваривают, очищают от кожуры, режут кубиками или соломкой.

Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике.

2.Заправка жидкой основой.

А) Варёные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зелёным луком, растёртым с солью.

Б) Постепенно при помешивании разводят хлебным квасом или другим видом жидкой основы и ставят в холодильник.

3.Отпуск блюда.

А) При отпуске в тарелку кладут картофель, редиску, нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук.

Б) Наливают жидкую основу (квас, кефир, сыворотку).

В) Кладут сметану и посыпают укропом.

Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты(кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленную жидкую основу и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Свежие огурцы допускается заменять солёными.

Критерии оценки к практическому заданию.

1.Внешний вид участника (наличие и соответствие спец.одежды):

- полная комплектация-5 баллов,
- частичная-4 балла,
- несоответствие -3 балла

2.Охрана труда (правильное обращение с режущими инструментами, правильные технологические приёмы):

- правильное обращение- 5 баллов,
- частично правильное- 4 балла,
- не соответствует-2 балла.

3.Санитарное состояние рабочего места(отходы своевременно убираются, лишняя и использованная посуда убирается в моечное отделение):

- отличное состояние-5 баллов,
- хорошее состояние- 4 балла,
- удовлетворительное состояние-3 балла,
- неуд. состояние- 2 балла.

4. Соблюдение технологического процесса :

- соблюдает-5 баллов,
- соблюдает не полностью-4 балла,
- соблюдает частично- 3 балла,
- не соблюдает-2 балла.

5.Соответствие нарезки овощей для окрошки:

А)Мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками или соломкой- 5 баллов.

Б) Нарезка крупная – 4 балла.

В) Нарезка не соответствует требованию- 3 балла.

б) Цвет жидкой основы:

А) Светло-коричневый-(квас),
Молочный(кефир) ,

мутный от сметаны и желтков (сыворотка)

-соответствие- 5 баллов,

-частичное соответствие-3 балла,

-несоответствие-2 балла.

6.Соответствие вкуса: в меру солёный ,кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов и редиса, укропа и лука.:

- соответствие-5 баллов,

- частичное соответствие-3 балла,

-несоответствие – 2 балла.

7. Температура подачи : не выше 14 градусов по Цельсию

-соответствие- 5 баллов,

-частичное соответствие -4 балла,

-несоответствие- 3 балла.

8.Норма отпуска блюда: 250-300 грамм

-соответствие- 5 баллов,

-частичное соответствие-4 балла,

-несоответствие-3 балла.

9.Соблюдение времени выполнения задания: 90 минут

- соблюдение -5 баллов,
- частичное соблюдение-4 балла,
- не соблюдение -3 балла,
- не уложился по времени-2 балла.

Максимальное количество баллов по второму туру: 45

5. Определение и поощрение победителей конкурса профессионального мастерства.

На жюри оценка конкурса возлагается оценка практических работ, выполненных участниками, и уровня их теоретической подготовки в пределах, установленных конкурсными заданиями.

Члены жюри контролирует правильность трудовых приёмов, технологическую грамотность ведения работ, время выполнения задания, соблюдение требованиям охраны труда и техники безопасности.

Победители конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий.

При равенстве установленных для данного конкурса показателей у двух участников предпочтение отдаётся обучающемуся, имеющему лучшую успеваемость по производственному и теоретическому обучению в «ОЦ с. Камышла».

Победители конкурса, занявшие призовые места, награждаются решением руководства ОЦ грамотами, им присваивается звание « Лучший по профессии».

6. Подведение итогов конкурса и награждение победителей.

Рассмотрев итоговые таблицы теоретического и практического конкурса, жюри распределяет места следующим образом: победителями конкурса являются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

Победители конкурса, занявшие три первых места , награждаются почётными грамотами за занятые 1,2,3 места соответственно.

РЕЦЕНЗИЯ
на методическую разработку

Рецензент:

Р.Р.Харразова, зам.директора по УИР, ГБПОУ
«Образовательный центр с. Камышла»

Методическая разработка конкурса профессионального мастерства в компетенции среди обучающихся по профессии 350.123 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Автор:

Гришина Елена Фёдоровна, мастер производственного обучения.

Данная методическая разработка содержит рекомендации по подготовке и проведению конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по профессии 350.123 «Хозяйка(ин) усадьбы», специальность – «Повар».

Предложенный вид конкурса профессионального мастерства направлен на повышение качества профессиональной подготовки поваров, повышения престижа профессии в современных условиях.

Методическая разработка отражает цели, задачи, этапы ,и регламент конкурса.

Приложениями к разработке выступают конкурсные задания: тестовые задания, практические задания, оценочные листы.

Предложенный вид конкурса профессионального мастерства направлен на стимулирование профессионального и личного развития обучающихся по профессии 350.123 «Хозяйка (ин) усадьбы».

Опыт проведения конкурсов профессионального мастерства позволяет развивать в участниках конкурса интерес к будущей профессиональной деятельности и

готовность постоянно совершенствовать свои знания, умения и навыки, а также общественную активность.

Сводная таблица результатов конкурса
профессионального мастерства по профессии 350.123
«Хозяйка (ин) усадьбы»
Специальность : « Повар»
Среди обучающихся 2 курса, в группе 3-14.
ТЕМА: « Приготовление окрошки сборной мясной»

Ф.И.О.	К-во баллов за теоретич. задание.	К-во баллов за практическое задание.	Общее к-во баллов	Занятое место по теории	Занятое место по практике
Кутузова Г. О.					
Исламова Г.Р.					
Афанасьева С.Р.					
Парматова А.З.					
Кочкарова Д.М.					

Полакшина А.В.					
Иризбаева А.П.					
Трофимова П.П.					
Лгзамова А.А.					
Ларионова М.В.					
Просвиркина Г.Е.					
Мухиббулина И.М.					
Роголева А.В.					
Черашкин А.А.					
Чернышев О.О.					
Ахмадуллина А.И.					