

УТВЕРЖДАЮ:
зам. по УПР ГБПОУ ИО УКПТ
_____ Ж. А. Григорьева
« ____ » _____ 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и проведении
конкурса профессионального мастерства «Нарезка овощей»

1. Общие положения

Конкурс профессионального мастерства «Нарезка овощей» проводится в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИО УКПТ на 2018-2019 учебный год

Цель:

- отработать умения и закрепить знания по нарезке овощей, приобретенные на уроках Профессионального Модуля 01. Приготовление блюд из овощей и грибов
- Повышение профессионального мастерства
- Общие компетенции: ОК 1- ОК 10

Задачи:

- развивать творческие и коммуникативные способности обучающихся;
- развить самостоятельность выполнения задания с соблюдением скорости и качества выполняемой работы;
- развить моторику мелких мышц рук;
- воспитать творческое отношение к труду, рациональное использование сырья при нарезке овощей, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;
- привитие любви к профессии

2. Организация и порядок проведения конкурса:

2.1. Для проведения конкурса профессионального мастерства по «Нарезке овощей» создана организационная группа в составе 1 ИПР:

- Кулешова И.А.- преподаватель специальных дисциплин

2.2. Участники конкурса:

- обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» группы 12-ПК - мастер п/о Кулешова И.А.;
- обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» группы 22-ПК - мастер п/о Воронина М.В.;
- обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» группы 22.2-ПК - мастер п/о Воронина М.В.;
- обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» группы 32-ПК - мастер п/о Яцечко О.Г.
- обучающиеся по профессии «Повар» групп 23-П – мастер п/о Смирнова О.М.

2.3. Для подведения итогов конкурса создано жюри в составе 3 ИПР:

- Григорьева Ж.А. - зам. по УПР УКПТ;
- Копылова Ю.В. - методист УКПТ;
- Латышева Г.О. – соц. педагог УКПТ

3. Время и место проведения:

Конкурс профессионального мастерства по «Нарезке овощей» проводится 08 ноября 2018 г. в кабинете 203 в 13 часов 35 минут

4. Программа конкурса:

4.1. Краткая информация о теме конкурса – преподаватель проф.дисциплин Кулешова И.А.

4.2. Проводится инструктаж по т/б, участники расписываются в журнале т/б.

4.3. Проверка внешнего вида, личной гигиены, соответствие спец.одежды.

4.4. Участники показывают правильность нарезки из овощей:

12-ПК, 23-П

А) из моркови – соломка

Б) из картофеля – брусочки, кубики (крупный, средний, мелкий)

22-ПК, 22.2-ПК, 32-ПК

А) из моркови – звездочки, гребешки

Б) из картофеля – бочоночки

5. Оценка конкурсных заданий:

5.1. Участники выставляют на стол жюри нарезанные овощи (№ группы, фамилия и имя участника прилагается)

5.2. Основными критериями оценок результатов конкурса являются:

- личная гигиена, внешний вид – 10 баллов
- соблюдение ТБ при работе с инструментами – 10 баллов
- правильность нарезки – 10 баллов
- скорость выполнения задания – 10 баллов

6. Подведение итогов конкурса:

- по итогам конкурса объявляется победитель
- участники конкурса награждаются сертификатами, призами