**Российская Федерация**

**Департамент образования Администрации города Екатеринбурга**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №178 с углубленным изучением отдельных предметов**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮДиректор МАОУ СОШ №178 с углубленным изучением отдельных предметов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.А. Григорьева |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о технической Спартакиаде обучающихся Орджоникидзевского

района в соответствии со стандартами Worldskill

 в компетенции «Поварское дело»

Екатеринбург, 2019

**Положение**

о технической Спартакиаде обучающихся Орджоникидзевского района

в соответствии со стандартами Worldskill в компетенции «Поварское дело»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения районного конкурса «Поварское дело» для обучающихся 8-10 классов муниципальных общеобразовательных организаций Орджоникидзевского района города Екатеринбурга (далее – Конкурс) в 2019/2020 учебном году.

1.2. Организация и проведение Конкурса регламентируются Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановлением Правительства Российской Федерации «Об утверждении Правил выявления детей, проявивших выдающиеся способности, сопровождения и мониторинга их дальнейшего развития» от 17.11.2015 № 1239.

1.3. Учредителем Конкурса является Управление образования Орджоникидзевского района Департамента образования Администрации города Екатеринбурга.

1.4 Организатором Конкурса является МАОУ СОШ №178 с углубленным изучением отдельных предметов.

1.5. Информация о Конкурсе (положение, программа проведения, итоги Мероприятия) оперативно размещается на официальном сайте Организатора [школа178.екатеринбург.рф](http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=aixg5&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1968.oV89TdaxXahOaUSUJcBkUHA1A0NoplX0fZ0A0nS38eg43S1iS_qSsle_ZnZvHyZ1.1b9ddf45fd2341e4437ab649233f8be53fcce05e&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtNlVVIL6S3yQDiVIWGNU7dhoxisU75OKnw,,&&cst=AiuY0DBWFJ5fN_r-AEszk59n0Jnu3f3iZ3dKEZ5rSQLpQfyuLEF2AGwLXSdLVhNzSbr5t0_1qmj3vK5j5f3DRIxqDdwQZ534S5BOnhOClT03TMTVP8Hxi2B9KD9eUS4a47dCOJBWiwHAtBXxRz39DwNoux89d_jKDxhnKLrqpyjpgZxYtyNWBTVczBLLBK0FvTRc5dwzYvcTMjeoKSEE8RHYqvdGlHT6p05LTb8lOHELerpkTNyu9kD9P_zwKVUWPp3_dbmFfdKKQcdCECGdPkoGDpf-cei_S4r_tHUr-2aSMwRlJxz99aKlrw1_K6yD-_RAH2LUThr2Ho-2f2adhN4qZJvlwFzK85s7ww_uhv3X7BfGTSBeO_AoIo8NQc7EObwMef6I5QTFSdWaBwJeEsIw2VPirpwwLvJF_kzo2msgqk_mZPv_63kRPjL7apE3bPkboYZfc0X-Etob55x79IFZGqXoHYwakEt-9bJjfLBq28VRqCIse6DO8W1hxTyKDynqv3owZ-HqV15mzyye-lv1ixIUXxLGKCcEwJLn7m-Y-1wp9r5fLMJI1PzsNAkHA2WfweVYsiHDmmYFsnx3AA,,&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxbkI1OVFtcllIUTZGbWlxRDFkckFsOTBfeXJZeE55TmRLaHpDMU5aUEt2SVdLS21vX0RLMENXVl8wSVJGWUV0RDd1ZlNWMjdOYzUtdC1xVzJIbjBqSVRJNEJDNDVhY2ltSFJFc1FTVFh5aWRMeFBiQjQ4U3R3cyw,&sign=e042821582898f0b0e2a5611cb8dd870&keyno=0&b64e=2&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjly_ySFdX80,&l10n=ru&cts=1541943154066) в разделе Новости.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью развития творческой инициативы обучающихся, направленной на формирование осознанного выбора будущей профессии.

2.2. Задачи:

активизация познавательной и творческой инициативы школьников;

мотивации к выбору профессиональной деятельности;

распространение эффективных педагогических практик организации результативной познавательной деятельности школьников.

3. Условия организации и порядок проведения Конкурса

3.1. Сроки проведения Конкурса:

 Конкурс проводится в один этап: 30.11.2019.

Начало конкурса: 14 часов 00 минут

 Сроки подачи заявки на участие: 11.11-24.11.2019.

 Экспертиза (работа жюри): 30.11.2019.

 Подведение итогов: 30.11.2019.

 Награждение участников, победителей и призеров: 30.11.2019

3.2. Участники Конкурса: обучающиеся 8-10 классов муниципальных общеобразовательных организаций Орджоникидзевского района города Екатеринбурга.

3.3. Форма участия: групповая.

3.4. Квоты участия от одной общеобразовательной организации:

Одна команда (2 участника).

3.5. Требования к участникам конкурса:

Участники обязаны выступать в профессиональной одежде:

* китель;
* фартук;
* поварской колпак;
* обувь - закрытые туфли/сандалии без каблука;
* перчатки одноразовые.

 Руки и ногти участников должны быть безупречно чистыми, ногти коротко подстрижены, а волосы убраны под колпак.

3.6. Оборудование и инструменты, необходимые для участия в конкурсе

* 2 разделочные доски (деревянные);
* ножи;
* блендер;
* посуда для сервировки (для презентации).

3.7. Организация Конкурса. Конкурс проводится очно в один этап на базе Организатора по следующим модулям:

Модуль 1 – приготовление фруктового десерта;

Модуль 2 – приготовление салата;

Модуль 3 – приготовление смузи.

3.8. Содержание Конкурса.

Модуль 1.Приготовить 3 порции фруктового десерта, используя ингредиенты из предложенного списка продуктов.

Модуль 2. Приготовить 3 порциисалата, используя ингредиенты из предложенного списка продуктов.

Модуль 3.  Приготовить 3 порции смузи в авторском исполнении. (Описание модулей в Приложении №2).

Блюда готовятся по три порции каждого вида в индивидуальной подаче. Две порции выставляются на экспозицию, третья оценивается экспертами (дегустация).

Участникам необходимо предоставить технологическую карту (Приложение №3) на все 3 блюда с расчетом на 1 порцию.

Регламент выступления: 15 минут – подготовка рабочего места; 90 минут – приготовление блюд и изделий; 15 минут – уборка рабочего места.

3.9. Условием участия в Конкурсе является подача заявок Организатору в установленные положением сроки (п. 3.1).

 Заявки на участие направляются сразу на 2 электронные почты [school\_178@mail.ru](https://mail.yandex.ru/lite/compose?to=school_178@mail.ru) и emup-46@mail.ru (Приложение №1) с пометкой « №ОО\_ Поварское дело».

Организатор оставляет за собой право досрочно прекратить прием заявок при наборе 14 команд - участников; не принимать к рассмотрению заявки, не соответствующие форме (Приложение №1).

Список участников Конкурса размещается на сайте Организатора не позднее 2 рабочих дней после завершения приема заявок. Участники обязаны самостоятельно ознакомиться с размещенной информацией.

3.10. Принимая участие в Конкурсе, участники, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся соглашаются с требованиями данного положения и дают согласие на предоставление, использование и обработку персональных данных в соответствии с нормами Федерального закона № 152-ФЗ от 27 июля 2006 (в действующей редакции) «О персональных данных» (фамилия, имя, отчество, наименование общеобразовательной организации, класс обучающихся, контактный телефон, электронная почта, результаты участия в мероприятии, вид и степень диплома).

3.11. Принимая участие в Конкурсе, участники, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся соглашаются с тем, что фото- и видеосъемка будет проводиться без их непосредственного разрешения. Фото- и видеоматериалы остаются в распоряжении Организатора с правом последующего некоммерческого использования.

4. Критерии и порядок оценивания

 4.1. Критерии оценивания:

работа Конкурсантов;

результат работы Конкурсантов.

 Содержание критериев, шкалы оценивания, максимальное количество

баллов приведены в Приложении №4.

5. Оргкомитет и жюри

5.1. Оргкомитет является основным координирующим органом по подготовке и проведению Конкурса.

5.2. В состав Оргкомитета входят специалисты Организатора.

5.3. Оргкомитет:

 разрабатывает и ведет необходимую документацию по организации и

проведению Конкурса;

 формирует состав жюри;

 оказывает организационную и методическую поддержку участников

Конкурса;

 организует подведение итогов Конкурса и награждение победителей и призеров;

5.4. Жюри:

 оценивает выполнение заданий в соответствии с Положением;

 определяет победителей и призеров Конкурса;

 ведет необходимую документацию по организации экспертной работы.

6. Подведение итогов Конкурса

6.1. Участники Конкурса награждаются сертификатами и грамотами. Сертификаты и грамоты вручаются участникам в день проведения Конкурса.

6.2. Победители и призеры определяются по общей сумме баллов Конкурса.

6.3. Победители и призеры определяются в день проведения Конкурса*.*

6.4. Возможно присуждение отдельных номинаций по согласованному решению Оргкомитета и жюри.

6.5. Победители и призеры Конкурса награждаются грамотами Организатора, могут быть поощрены призами.

6.6. Педагоги, подготовившие победителей и призеров Конкурса, награждаются благодарственными письмами Организатора.

6.7. Информация о победителях и призерах размещается на официальном сайте Организатора не позднее 2 рабочих дней после подведения итогов.

6.8. Апелляции по итогам Конкурса не предусмотрены*.* Оценочные листы не выдаются.

7. Финансирование Конкурса

7.1. Финансирование Мероприятия осуществляется за счет Организатора.

7.2. Не допускается взимание с участников организационных сборов,

платы за наградную, призовую, подарочную продукцию и прочие услуги, непосредственно связанные с проведением Конкурса.

8. Данные об Организаторе

8.1. Организатор Конкурса:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ОО  | МАОУ СОШ №178 с углубленным изучением отдельных предметов |
| Адрес ОО | г. Екатеринбург, ул. Коммунистическая, 53 |
| Адрес проведенияМероприятия | г. Екатеринбург, ул. Коммунистическая, 53 |
| Сайт ОО | [школа178.екатеринбург.рф](http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=aixg5&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1968.oV89TdaxXahOaUSUJcBkUHA1A0NoplX0fZ0A0nS38eg43S1iS_qSsle_ZnZvHyZ1.1b9ddf45fd2341e4437ab649233f8be53fcce05e&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtNlVVIL6S3yQDiVIWGNU7dhoxisU75OKnw,,&&cst=AiuY0DBWFJ5fN_r-AEszk59n0Jnu3f3iZ3dKEZ5rSQLpQfyuLEF2AGwLXSdLVhNzSbr5t0_1qmj3vK5j5f3DRIxqDdwQZ534S5BOnhOClT03TMTVP8Hxi2B9KD9eUS4a47dCOJBWiwHAtBXxRz39DwNoux89d_jKDxhnKLrqpyjpgZxYtyNWBTVczBLLBK0FvTRc5dwzYvcTMjeoKSEE8RHYqvdGlHT6p05LTb8lOHELerpkTNyu9kD9P_zwKVUWPp3_dbmFfdKKQcdCECGdPkoGDpf-cei_S4r_tHUr-2aSMwRlJxz99aKlrw1_K6yD-_RAH2LUThr2Ho-2f2adhN4qZJvlwFzK85s7ww_uhv3X7BfGTSBeO_AoIo8NQc7EObwMef6I5QTFSdWaBwJeEsIw2VPirpwwLvJF_kzo2msgqk_mZPv_63kRPjL7apE3bPkboYZfc0X-Etob55x79IFZGqXoHYwakEt-9bJjfLBq28VRqCIse6DO8W1hxTyKDynqv3owZ-HqV15mzyye-lv1ixIUXxLGKCcEwJLn7m-Y-1wp9r5fLMJI1PzsNAkHA2WfweVYsiHDmmYFsnx3AA,,&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxbkI1OVFtcllIUTZGbWlxRDFkckFsOTBfeXJZeE55TmRLaHpDMU5aUEt2SVdLS21vX0RLMENXVl8wSVJGWUV0RDd1ZlNWMjdOYzUtdC1xVzJIbjBqSVRJNEJDNDVhY2ltSFJFc1FTVFh5aWRMeFBiQjQ4U3R3cyw,&sign=e042821582898f0b0e2a5611cb8dd870&keyno=0&b64e=2&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjly_ySFdX80,&l10n=ru&cts=1541943154066) |
| ФИО директора | Григорьева Людмила Анатольевна |
| ФИО ответственного за Мероприятие | Сайдашева Юлия Шарафутдиновна |
| Должность | заместитель директора по УР |
| Контактный телефон | 8-982-61-81-550 |
| Электронная почта ОО | [school\_178@mail.ru](https://mail.yandex.ru/lite/compose?to=school_178@mail.ru)emup-46@mail.ru  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Заявка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*краткое наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом)* Орджоникидзевского района на участие в технической Спартакиаде обучающихся Орджоникидзевского района г. Екатеринбурга в соответствии со стандартами Worldskill в компетенции «Поварское дело»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО участника | № ОО | Класс (без литеры) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| ФИО ответственного за формирование заявки |  |
| Должность  |  |
| Контактный телефон  |  |
| Электронная почта  |  |
| ФИО педагога, подготовившего команду |  |
| Контактный телефон педагога, подготовившего команду |  |

Список ингредиентов, необходимых для выполнения заданий

(Обязательно указать масса продуктов, в расчете на 3 порции)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ингредиенты**для **Модуля 1** (из предложенного списка продуктов для приготовления фруктового десерта), **m (г)** | **Ингредиенты**для **Модуля 2**(из предложенного списка продуктов для приготовления салата)**m (г)** | **Ингредиенты**для **Модуля 3**(не более 4)**m (г)** |
|  |  |  |

*\* Форма заявки скачивается на сайте Организатора и направляется на электронную почту Организатора.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 1** | **Приготовление фруктового десерта**  |
|  |
| Описание | * Приготовить 3 порции фруктового десерта используя любые ингредиенты из предложенного списка (без термической обработки)
 |
| Подача | * Масса порции – 150 грамм
* Изделие подается в стакане или креманке для презентации
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
 |
| Обязательный продукт | * Сметана или йогурт
 |
| Список ингредиентов | * груши
* яблоки
* замороженная ягодная смесь
* бананы
* апельсины
* мандарины
* печенье
* орехи
* шоколад
* хлопья кукурузные
* киви
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 2** | **Приготовление салата** |
|  |
| Описание | * Приготовить 3 порции салата используя любые ингредиенты из предложенного списка (без термической обработки)
 |
| Подача | * Масса порции – 150 грамм
* Изделие подается на блюде для презентации
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
 |
| Обязательный продукт | * Капуста белокочанная
 |
| Список ингредиентов | * Красная консервированная фасоль
* Крабовые палочки
* Филе куры (варенное)
* Болгарский перец свежий
* Помидор свежий
* Огурец свежий или соленый
* Кукуруза консервированная
* Яйцо варенное
* Яблоко
* Картофель варенный
* Лук репчатый
* Масло подсолнечное рафинированное
* Соль
* Сахар
* Сметана
* Горчица
* Уксус яблочный
* Мед
* Укроп
* Петрушка
* морковь
* лимон
* клюква
* сельдерей
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль 3** | **Приготовление смузи** |
|  |
| Описание | * Приготовить 3 порции смузи в авторском исполнении используя не более 4 ингредиентов
 |
| Подача | * Масса порции – 200 грамм
* Изделие подается в бокале для презентации
* Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
 |
| Список ингредиентов | * Любые 4 ингредиента, указанные в заявке
 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

ОО:

Наименование блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

рецептура номер:

|  |  |
| --- | --- |
| сырьё  | расход сырья в гр.на 1 п. |
| брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| масса полуфабриката |  |  |
| масса готового блюда |  |  |

**Технология приготовления.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Органолептические показатели качества:**

**Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вкус:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Запах:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**Критерии оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Макс.****балл** | **Описание критерия** | **Балл** |
| **50** | **Критерии оценивания работы Конкурсанта** |  |
| 5 | соответствие форменной одежды санитарным требованиям |  |
| 5 | соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления |  |
| 5 | соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления |  |
| 5 | рациональное использование продуктов |  |
| 5 | правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |  |
| 5 | корректное использование разделочных досок |  |
| 5 | правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) |  |
| 5 | навыки работы с ножом |  |
| 5 | кулинарные навыки – приготовление и оформление |  |
| 5 | навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии |  |
| **50** | **Критерии оценивания результата работы Конкурсанта** |  |
| 5 | время подачи |  |
| 5 | температура подачи |  |
| 5 | присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда |  |
| 5 | корректная масса или размер блюда |  |
| 5 | чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков) |  |
| 10 | визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) |  |
| 5 | стиль и креативность подачи |  |
| 10 | общая гармония вкуса и аромата |  |
|  | **ВСЕГО (максимально) 100 баллов** |  |