

Российская Федерация
Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №178 с углубленным изучением отдельных
предметов

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №178 с
углубленным изучением
отдельных предметов

_____Л.А. Григорьева

ПОЛОЖЕНИЕ

районного конкурса
«Поварское дело»

Екатеринбург, 2018

Положение

о районном конкурсе «Поварское дело»
для обучающихся 8-10 классов муниципальных общеобразовательных
организаций, проводимого в рамках Открытой технической спартакиады
школьников Орджоникидзевского района
в соответствии со стандартами Worldskills

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 2018/2019 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 shkola178.ekaterinburg.ru 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: 24.11.2018.

Начало конкурса: 14 часов 00 минут

Сроки подачи заявки на участие: 13.11-19.11.2018.

Экспертиза (работа жюри): 24.11.2018.

Подведение итогов: 24.11.2018.

Награждение участников, победителей и призеров: 24.11.2018

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 бутербродов;

Модуль 2 – приготовление салата;

Модуль 3 – приготовление смузи.

3.8. Содержание Конкурса.

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

Модуль 2. Приготовить 3 порции салата, 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).

В день проведения конкурса, участникам необходимо предоставить технологическую карту (Приложение №3) на все 3 блюда с расчетом на 1 порцию. Участникам не разрешается заранее делать заготовки.

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

Организатор обеспечивает участников набором продуктов (Приложение №2), оборудованием и инструментами кроме указанных в пункте 3.6.

Оценивание выступлений осуществляется в соответствии с критериями, установленными Организатором и указанными в настоящем положении (п. 4). По результатам экспертизы выполненных заданий Оргкомитетом и жюри составляется рейтинг участников и формируется список победителей и призеров.

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

Заявки на участие направляются на электронную почту school_178@mail.ru (Приложение №1).

Организатор оставляет за собой право досрочно прекратить прием заявок при наборе 9 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 проведения Мероприятия	г. Екатеринбург, ул. Коммунистическая, 53
Сайт ОО	shkola178.ekaterinburg.rf
ФИО директора	Григорьева Людмила Анатольевна
ФИО ответственного за Мероприятие	Сайдашева Юлия Шарафутдиновна
Должность	заместитель директора по УВР
Контактный телефон	8-982-61-81-550
Электронная почта ОО	school_178@mail.ru

Заявка _____

(краткое наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом)

на участие в районном конкурсе «Юные профессионалы-поварское дело» для обучающихся 8-10 классов муниципальных общеобразовательных организаций, проводимого в рамках открытой технической спартакиады обучающихся Орджоникидзевского района г. Екатеринбурга

№	Фамилия участника	Имя участника	Отчество участника	Класс (без литеры)	Дата рождения
1					
2					
ФИО ответственного за формирование заявки					
Должность					
Контактный телефон					
Электронная почта					

Список ингредиентов, необходимых для выполнения заданий

Ингредиенты для Модуля 1 (из предложенного списка продуктов для приготовления бутербродов)	Ингредиенты для Модуля 2 (из предложенного списка продуктов для приготовления салатов)	Ингредиенты для Модуля 3 (не более 4)

Модуль 1	Приготовление фигурных бутербродов
Описание	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготовить 3 порции фигурных бутербродов используя любые ингредиенты из предложенного списка (без термической обработки)
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Масса порции – 65-80 грамм ➤ Изделие подается на блюде для презентации ➤ Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
Обязательный продукт	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Салат листовой
Список ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Салат листовой ➤ Яйцо ➤ Маслины ➤ Консервированный зеленый горошек ➤ Помидоры ➤ Огурцы (свежие) ➤ Маринованные корнишоны ➤ Редис ➤ Сыр ➤ Масло сливочное ➤ Укроп ➤ Болгарский перец ➤ Хлеб (черный, белый) ➤ Язык говяжий варенный ➤ Филе куриное варенное

Модуль 2	Приготовление салата
Описание	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготовить 3 порции салата используя любые ингредиенты из предложенного списка (без термической обработки)
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Масса порции – 150 грамм ➤ Изделие подается на блюде для презентации ➤ Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
Обязательный продукт	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Красная консервированная фасоль
Список ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Красная консервированная фасоль ➤ Салат листовой ➤ Крабовые палочки ➤ Филе кури (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

Модуль 3	Приготовление смузи
Описание	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготовить 3 порции смузи в авторском исполнении используя не более 4 ингредиентов
Подача	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Масса порции – 200 грамм ➤ Изделие подается в бокале для презентации ➤ Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается
Список ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Любые 4 ингредиента, указанные в заявке

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 отдельных 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	

