

***Умови проведення та критерії оцінювання
конкурсу фахової майстерності
серед учнів груп
з професії «Кухар»***

Мета та завдання конкурсу:

Конкурс проводиться з метою виявлення обдарованих учнів, підвищення їх професійної майстерності та розвитку творчих здібностей, постійного поповнення і поглиблення знань з нової техніки та технологій приготування їжі, освоєння учнями високопродуктивних методів праці. Конкурс сприятиме підготовці учнів до максимальної реалізації своїх знань, умінь та професійних навичок.

2. Порядок проведення конкурсу:

Місце проведення: лабораторія кухарів.

Дата проведення :

Початок роботи о 9.00 год. Учасники конкурсу повинні дотримуватися вимог безпеки праці, демонструвати не тільки професійну майстерність, а й виявляти знання з технології приготування їжі, організація робочого місця, санітарії та гігієни, вміння застосовувати передовий виробничий досвід.

Конкурс включає виконання практичного завдання на рівні кухаря

IV розряду.

Кожний учасник конкурсу забезпечується робочим місцем, спецодягом, інвентарем, набір інструментів, посуд для подавання страв, інструктивно-технологічною карткою страв (які самі доповнюють з розкладом сировини згідно завдання).

Якщо учасник конкурсу не виконує роботу в зазначений термін, він здає її експерту у незавершеному вигляді.

Журі оцінює конкурсні роботи, підбиває підсумки та визначає рейтинг учасників. За підсумками конкурсу визначаються три переможці (I, II, III місця) з числа учасників, які отримують найбільшу кількість балів.

3. Завдання конкурсу:

1. Теоритична частина (тестові завдання).

2. Практичне завдання.

4. Пояснення до завдання:

Практичний тур – включає приготування страв на рівні кухаря 4 розряду

Кожний учасник конкурсу забезпечується робочим місцем та повинен мати при собі спецодяг, інвентар, набір інструментів, посуд для подавання страв, інструкційно-технологічні картки страв з розрахунком сировини згідно завдання.

Учасники конкурсу повинні дотримуватися вимог безпеки праці, демонструвати не тільки професійну майстерність, а й чітко дотримуватись технології приготування страв, організації робочого місця, проявляти високу культуру праці, санітарії та гігієни, застосовувати передовий виробничий досвід.

Умови конкурсу передбачають учням творчо підійти до приготування власної страви. Маючи частково заповнені інструкційно-технологічні картки та набір продуктів, учні самостійно мають обрати на

свій смак ті продукти, які необхідні для приготування страви, яку створюють власно(набір продуктів забезпечений і поданий на окремому столі)

Також учні мають змогу творчо поєднати, можливо непоєднувальні смаки, які в цілому дадуть неперевершений смак власної страви.

Учасники конкурсу повинні мати всі необхідні продукти щодо приготування страв.

Не дозволяється попередньо провести первинну обробку продуктів.

Елементи оформлення учасники готують у присутності журі.

Продукти оформлення страви не входять до загальної ваги готової страви.

Готові заготовки не дозволяються.

Забороняється подача страви в посуді, яка не призначена для подачі даних страв.

Час на виконання завдання 3 годни.

Перед подачею оформлених страв, учасник повинен представити членам журі по 2 порції в неоформленому виді.

Подачу страв та оформлення столу, учасник виконує самостійно.

5. Критерії оцінювання робіт учасників конкурсу:

1. Зовнішній вигляд – 5 балів
2. Організація робочого місця - 5 балів
3. Дотримання технологічного процесу приготування страви -15 балів
4. Дотримання безпечних умов праці - 10 балів
5. Оригінальність оформлення страви -15 балів
6. Смакові якості страви – 20 балів
7. Оригінальність складу рецептури -10 балів
8. Дотримання часу на виготовлення страви - 5 балів
9. Презентація подачі -15 балів

Всього - 100 балів

6.Журі спостерігає за виконанням роботи, оцінює конкурсні роботи, підводить підсумки та визначає переможців конкурсу.

За результатами конкурсу журі визначає одного переможця (учасник, який отримає найбільшу кількість балів) та лауреатів в номінаціях:

«Кращий оригінальний та креативний підхід в приготуванні страви»;

«Краще втілення сучасності в оформленні та подачі страви»;

«Краща демонстрація прийомів і способів виконання роботи»;

«Краща організація робочого місця та дотримання технології приготування страви»;

«Краще втілення в сучасну кулінарію».

Облік результатів фіксується в протоколі.