

1

Министерство просвещения Республики Казахстан
Управление образования Павлодарской области
КГКП «Высший инновационный аграрный колледж «Ertis»



ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении внутриколледжного конкурса
профессионального мастерства «Agro Skills»
по компетенции «Поварское дело»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение определяет порядок организации и проведения конкурса «**Agro Skills**» по компетенции «**Поварское дело**».

1.2 Организатором Конкурса является КГКП «Высший инновационный аграрный колледж «Ertis».

II. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится в целях развития интереса к профессиям и повышения престижа профессий повар.

2.2. Задачи конкурса:

- 1) Популяризация и повышение престижа рабочих профессий.
- 2) Развитие творческой активности, выявление, распространение передовых приемов и методов труда.
- 3) Выявления творческих и практических навыков.

III. Порядок организации и проведения Конкурса

3.1. Организатор Конкурса несет полную ответственность за соблюдение порядка, охраны труда и пожарной безопасности при проведении Конкурса.

3.2. Место проведения Конкурса: Павлодарская область, Майский район, с.Коктобе, улица Г Муратпаева 5, кабинет № 9 «Технология приготовления пищи» КГКП «Высший инновационный аграрный колледж «Ertis».

IV. Участники Конкурса

4.1. В Конкурсе принимают участие студенты колледжа, по специальности: «Организация питания».

4.2. К конкурсу допускаются студенты 1,2,3 курсов (приложение 1).

4.3. Участники Конкурса должны быть в поварской форме.

V. Организация и проведение Конкурса

5.1. Для выполнения практического задания участникам Конкурса выделяются одинаковые рабочие места. (приложение 2).

5.2. Итоги проверки задания участников осуществляются бальной системой оценивания .

5.3. По итогам выполненных работ заполняется протокол.

VI. Руководство Конкурсом

6.1. Руководство и организацию Конкурса осуществляет Оргкомитет (Приложение 3).

6.2. В компетенцию Оргкомитета входит консультация по вопросам участия в Конкурсе, решение организационных вопросов, извещение об изменениях в сроках проведения Конкурса.

6.3. Формирование состава Экспертного совета.

VII. Конкурсные задания

7.1 Конкурсные задания разрабатываются до Конкурса и оглашаются за 1 месяц вперед до проведения Конкурса.

7.2 Задание должно быть выполнено с помощью предоставленных на Конкурсе инструментов, материалов, оборудования, с учётом знаний конкурсантов.

VIII. Оценивание Конкурса

8.1. Эксперты (приложение 4) оценивают участников конкурса и оформляют протокол по результатам Конкурса.

8.2. Экспертный совет возглавляет Главный эксперт и его заместитель. Работа Экспертного совета организована по модулям, в соответствии с Конкурсными заданиями.

8.3. Экспертный совет оценивает задания по 10-бальной системе.

**Заявка на «Agro Skills»
по компетенции «Поварское дело»**

Участник	
1.	ФИО студента (полностью)
2.	Дата рождения (день, месяц, год)
3.	Курс обучения, наименование специальности, квалификация (без сокращения)
4.	Паспортные данные
5.	Контактные данные (e-mail, моб. телефон)

Дата заполнения заявки " _ " _____ 202_ год

Программа конкурса «Agro Skills»

Программа конкурса «Agro Skills» умение показать высокое профессиональное мастерство состоит из 3 модулей.

1 модуль – Стейк

2 модуль – Классические круассаны

3 модуль-Арт из теста на тему: Маскарад

Практический тур (выполнение заданий по модулю)

ОБЗОР ЗАДАНИЯ:

Модуль 1	Приготовление Стейк	Повар
Описание	Приготовление 1 порции.	
Подача	Масса блюда-150-200гр Подача 1 порции на белой тарелке	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты заранее организаторам.	
Специальное оборудование	Оборудование, предоставленное организатором конкурса	

Модуль 2	Приготовление Классические круассаны	Повар
Описание	Приготовление 1 порции	
Подача	Масса блюда-80-90гр Подача 1 порции на белой тарелке	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты заранее организаторам.	
Специальное оборудование	Оборудование, предоставленное организатором конкурса	

Модуль 3	Приготовление Арт:Тема Маскарад	Повар
Описание	Приготовление 1арта	
Подача	Длина-25см Ширина -25см Подается на деревянных досках	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты заранее организаторам.	
Специальное оборудование	Оборудование, предоставленное организатором конкурса	

Требования к участнику:

1. Внешний вид: При себе иметь поварскую форму (китель, штаны, колпак, обувь).

2. Нельзя использовать продукты не согласованные с организаторами.

О необходимых продуктов предупредить заранее организаторов. Если заявленный продукт не будет использован, снижается балл.

3.1 модуль оценивается только приготовление котлеты по-киевски без гарнира и соуса (соус можно приготовить по желанию).

4.2 модуль заварные кольца с кремом. Крем на свой выбор сообщить заранее о выборе организаторам, оформление по выбору запрещено использовать продукты не собственного приготовления исключение (фрукты, ягоды).

5.3 модуль арт объект должен состоять на 50% дрожжевого теста и 50% без дрожжевого теста. Запрещено использовать при подаче не съедобные вспомогательные приспособления (зубочистка, фольга и др.).

Состав организационного комитета Конкурса

№	ФИО	Должность
1.	Уан А.Б.	Заместитель руководителя по УПР
2.	Ибрайкина Г.Т.	Заместитель руководителя по УПР
3.	Ануарбекова К.Ж.	Заведующая отделением

Состав Экспертной комиссии Конкурса

1. Представители социальных партнёров.