

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК**

ПРИКАЗ

«13» марта 2017 г.

№ 194

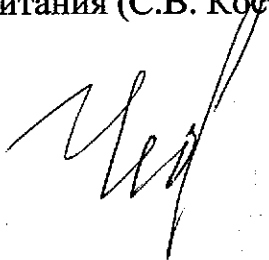
О проведении II муниципального конкурса «Кулинарное искусство»

В соответствии с Планом работы Управления образования администрации ЗАТО Александровск на 2016-2017 учебный год, с выявление и поддержки обучающихся, имеющих повышенные образовательные потребности и способности,


П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Специалисту Управления образования (И.И. Иванова):
 - 1.1. Обеспечить организацию проведения II муниципального конкурса «Кулинарное искусство» (далее – Конкурс) 31 марта 2017 года.
2. Утвердить положение о проведении Конкурса (приложение № 1).
3. Утвердить состав жюри Конкурса (приложение № 2).
4. Директору МДОУДО «ДДТ «Дриада» (И.Г. Телегина):
 - 4.1. Обеспечить проведение Конкурса.
 - 4.2. Обеспечить освещение мероприятия в СМИ и на официальном сайте Управления образования администрации ЗАТО Александровск.
5. Директору МБОУ «ИМЦ» (Е.М. Зламан):
 - 5.1. Разместить на сайте Управления образования администрации ЗАТО Александровск настоящий приказ.
6. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника отдела общего, дополнительного образования и воспитания (С.В. Кострова).

**Начальник
Управления образования**



Г.Ю. Чебелева

Исполнитель: И.И. Иванова  ведущий специалист Управления образования

1. –дело;
2. - Ивановой И.И.;
3. - Костровой С.В.;
4. - МБОУ «ИМЦ»;
5. – МДОУДО «ДДТ «Дриада»; МАОУДО «ЦДОД».

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении II муниципального конкурса «Кулинарное искусство»

1. Цели и задачи конкурса

Цель: закрепление пройденного материала обучающихся групп профессионального обучения по программе «Повар», выявление и поддержка обучающихся, имеющих повышенные образовательные потребности и способности.

Задачи:

- 1.1. способствовать повышению престижа профессии «Повар»;
- 1.2. способствовать совершенствованию профессионального и творческого мастерства обучающихся;
- 1.3. стимулировать интерес к получению углублённых знаний по профессии «Повар»;
- 1.4. стимулировать деятельность педагогов по использованию различных форм углубления технологических знаний обучающихся.

2. Время и место проведения

- 2.3. Дата проведения: **31 марта 2017 г., начало в 13.00.**
- 2.4. Место проведения: МБОУ ДО «ДДТ «Дриада» (г. Снежногорск, улица Победы, дом 4.).
- 2.5. Программа:

12.00 – 12.30	Регистрация
13:00 – 16:00	Теоретическая и практическая часть конкурса
16:30 – 17:00	Торжественное закрытие и награждение

Организационный комитет вправе изменить расписание проведения конкурса.

3. Участники

- 3.1. Участниками II муниципального конкурса «Кулинарное искусство» (Далее – Конкурс) являются учащиеся групп профессионального обучения профессии «Повар» ЗАТО Александровск в возрасте от 13 до 15 лет.

4. Руководство организацией и проведением Конкурса

- 4.1. Общее руководство организацией и проведением Конкурса осуществляет муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада».

5. Порядок организации и проведения Конкурса

5.1. Конкурс включает 2 этапа:

1 этап «Теоретический».

Участникам предоставляется перечень вопросов и отводится на каждый ответ по 30 секунд.

2 этап «Приготовление обеда из 2-х блюд».

Участники должны приготовить обед за 3 часа. Продукты, посуду для приготовления и подачи предоставляют организаторы. Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочего места.

6. Подведение итогов Конкурса, награждение

6.1. Победителем считается учащийся, набравший наибольшее количество баллов.

6.2. Победители и призёры Конкурса награждаются Дипломами и медалями за I, II, III место.

6.3. По решению жюри, особо отличившиеся участники награждаются специальными Дипломами.

Все участники получают грамоты участников Конкурса.

6.4. Педагогические работники, подготовившие участников, призеров и победителей награждаются грамотами.

7. Порядок предоставления заявок

Для участия в Конкурсе в срок до 20.03.2017 г., образовательное учреждение предоставляет в адрес муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада» заявку по форме:

**Угловой
штамп
учреждения**

ЗАЯВКА

на участие во II муниципальном конкурсе кулинарного мастерства
«Кулинарное искусство»

ФИО участника	
Дата рождения	
ФИО руководителя	
Образовательное учреждение	
Телефон для связи	

Ф.И.О. руководителя ОО

ПОДПИСЬ

Заявка подаётся по адресу:

г.Снежногорск, ул.Победы, д.4, по факсу: (81530) 6-08-31 или на адрес электронной почты: ddtsnegn@mail.ru Контактный телефоны: (81530) 6-16-82, 6-18-61.

Приложение к Положению
о проведении II муниципального конкурса
«Кулинарное искусство»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

УЧАСТНИКИ	I этап	Винегрет	Пюре картофель- ное	Котлета мясная рубленая	итог	результат
№ 1						
№ 2						
№ 3						
№ 4						
№ 5						
№ 6						
№ 7						
№ 8						
№ 9						
№10						
№11						
№12						

1. За каждый правильный ответ по теории начисляется 0,5 балла.
2. Блюда оцениваются по рейтингу от 1 до 10 баллов

Критерии оценивания

Винегрет (внешний вид, правильная нарезка, вкусовые качества) Нарезка овощей кубиком. Выход 150 гр.

Пюре (внешний вид, однородная консистенция, вкусовые качества) Оформление «В виде волн». Выход 250 гр.

Котлета мясная рубленая (внешний вид, правильная форма, вкусовые качества) Готовим полуфабрикат из свинины. Панируем в сухарях, придаем овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2-2,5 см,

длиной 10-12 см, шириной 5 см). Используем по 1 штуке на порцию. Выход 75 гр.

Вопросы теоретической части

1. Перечислите овощи, относящиеся к группе корнеплоды.
2. Виды механической кулинарной обработки картофеля.
3. Перечислите простые виды нарезки картофеля.
4. Основные способы тепловой обработки.
5. Формы и параметры нарезки моркови.
6. Перечислите операции механической кулинарной обработки рыбы.
7. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
8. Какие вещества, необходимые для организма человека, содержит мясо говядины.
9. Какое оборудование используется при механической кулинарной обработке мяса.
10. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
11. Классификация супов по температуре подачи.
12. Классификация супов по способу приготовления.
13. Какую крупу при приготовлении необходимо просеять.
14. Классификация каш по густоте.
15. Какие принадлежности входят в комплект санитарной одежды повара.
16. Перечислите острые кишечные инфекции.
17. Перечислите последовательность обработки яиц.
18. Как называется смесь яиц и молока, используемая для сложной панировки изделий.
19. Перечислите способы варки макаронных изделий.
20. Перечислите время варки яиц основными способами.

Вопросы могут быть изменены по согласованию жюри перед началом Конкурса не более чем на 30% .

Состав жюри

Председатель:

Горшунов В.А., управляющий кафе «Сушигорск» (по согласованию);

Члены жюри:

Кудряшова С.В., педагог дополнительного образования МБОУДО «ДТ
«Дриада»;

Левина Е.А., мастер производственного обучения МБОУДО «ДТ «Дриада»;

Вознюк Ж.С., мастер производственного обучения МАОУДО ЦДОД;

Рыбникова Н.В., педагог дополнительного образования МАОУДО ЦДОД.