

	РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ ГБПОУ ИО БТТТ	Издание: 2021 сентябрь
		Версия: 2
		Изменение:
		Раздел: 1

РАССМОТРЕНО
на заседании МО педагогов сферы
общественного питания
протокол от 14.09.2021 г. № 1

СОГЛАСОВАНО
Советом Учреждения
протокол от 20.09.2021 г. № 18

ПОЛОЖЕНИЕ II региональный конкурс «Кулинарный поединок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о II региональном конкурсе «Кулинарный поединок» (далее — Положение) устанавливает сроки, порядок проведения, организационное и методическое сопровождение конкурса, посвященного Международному дню повара среди обучающихся ПОО Иркутской области (далее — Конкурс).

1.2. Организатором проведения Конкурса является Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ) при организационно-методическом сопровождении и информационной поддержке отделения по сопровождению ПОО Северного региона Региональной сетевой методической службы ГАУ ДПО ИО «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования».

2. Цели и задачи Конкурса

Цель: повышение престижа профессии, пропаганда трудового опыта.

Задачи

- подготовка к процедуре государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена;
- повышение уровня профессиональной подготовки обучающихся;
- повышение мотивации к дальнейшему росту профессиональной деятельности обучающихся.

3. Участники Конкурса

2.1. Конкурс проводится среди обучающихся выпускных групп по программе подготовки квалификационных рабочих и служащих (далее – ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер и по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.2. От одной ПОО участвует команда, состоящая из двоих обучающихся. Команду участников представляет ком патриот.

3. Сроки и место проведение Конкурса

- 3.1. Форма проведения: заочная
- 3.2. Дата проведения конкурса: с 20 октября 2021 года по 25 октября 2021 года.
- 3.3. Вся информация по Конкурсу размещается на официальном сайте ГБПОУ ИО БТТТ: <http://www.bttteh.ru>.

3.4. Заявку на участие в конкурсе необходимо отправить до 18 октября 2021 года по электронной почте pl28@mail.ru с пометкой «Заявка на конкурс «Кулинарный поединок»» по форме (Приложение 1).

4. Организация и проведение Конкурса

4.1. Для проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – оргкомитет).

4.1.1. В состав оргкомитета входят:

- Староверова Марина Николаевна, директор ГБПОУ ИО БТТТ;
 - Воропаева Марина Александровна, мастер производственного обучения
 - Григорьева Любовь Иннокентьевна, мастер производственного обучения
- ГБПОУ ИО БТТТ;
- Вериго Ольга Анатольевна, старший мастер ГБПОУ ИО БТТТ;
 - Краснеева Ирина Васильевна, мастер производственного обучения
- ГБПОУ ИО БТТТ.

4.1.2. Оргкомитет в пределах своей компетенции:

- разрабатывает Положение о II региональном конкурсе «Кулинарный поединок»;
- согласует формы и порядок проведения Конкурса;
- разрабатывает критерии оценки их выполнения (Приложение 2);
- разрабатывает задание для проведения Конкурса (Приложение 3);
- анализирует и обобщает итоги Конкурса;
- организует рассылку информационных сообщений;
- утверждает список победителей и награждает их;
- публикует результаты Конкурса на официальном сайте ГБПОУ ИО БТТТ.

4.1.3. Для проведения оценки работ, определения победителей создается экспертная группа, состоящая из ком патриотов участвующих команд.

5. Условия и порядок проведения Конкурса

5.1. Дата и время проведения конкурса: с 20 октября по 25 октября 2021г.

5.2. Для выполнения задания Конкурса необходимо использовать продукты из единого списка продуктов (Приложение 4).

5.3. Каждая команда представляет меню (оригинальность и оформление на усмотрение участников)

5.4 Конкурс проводится с использованием дистанционных технологий, информация размещается на сайте ГБПОУ ИО «Братский торгово-технологический техникум»:

<http://www.bttteh.ru>.

5.5 Конкурс проходит в два этапа:

Первый этап - теоретический включает выполнение каждым участником команды тестового задания, на сайте <http://www.bttteh.ru> в разделе «Новости» 20.10.2021 будут размещена ссылка для участников. На выполнение тестового задания отводится 45 минут. Автоматизированный тест содержит 30 задания, по 15 каждому. Максимальное количество баллов за I этап – 30.

Второй этап – Команда в составе двух обучающихся, на базе своей образовательной организации из 2-х блюд (горячее закуска из птицы, десерт) (Приложение 3).

Отчет предоставляется в виде видеоролика. Требование к видеоролику: продолжительность видеозаписи не более 10 минут, предоставляется в форматах .avi, .mov, .mpeg. Видеоролик размещается на youtube.com, ссылку на видеоролик необходимо отправить на электронную почту olimpbttt@yandex.ru, до 25.10.21 года включительно, в тексте письма указать образовательную организацию. Критерии оценивания видеороликов представлены в Приложении 2.

- 5.4. Участники должны иметь санитарную одежду соответствующую требованиям
- китель белого цвета с длиной рукава 3/4, допускается цветные вставки
 - колпак белого цвета, допускается одноразовый
 - брюки черного цвета
 - фартуки белого и черного цвета, возможен вариант с грудкой
- 5.5. Участие в конкурсе бесплатное.

6. Подведение итогов и награждение

- 6.1. Команда, набравшая по итогам наибольшее количество баллов, награждается дипломом победителя (I, II или III степени).
- 6.2. Участники Конкурса награждаются сертификатами.
- 6.3. ПОО участников Конкурса - благодарственными письмами.
- 6.4. Ком патриотам вручаются сертификаты.
- 6.5. Результаты Конкурса будут опубликованы ГБПОУ ИО «Братский торгово-технологический техникум» на главной странице в разделе «Новости» 30 октября 2021 г.
- 6.6. Наградные материалы будут размещены на сайте <http://www.bttteh.ru> до 30 октября 2021 года.

Критерии оценивания регионального конкурса

Критерии	Max балл
Соответствие заявленной теме	max=2
- видеоролик соответствует заявленной теме	2
- видеоролик содержит фрагменты, которые частично соответствуют теме	1
Содержание	max=5
- презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/ баланс/композиция), стиль и креативность;	5
- нарушен баланс визуального впечатления (гарнира и основного блюда);	3
- отсутствует стиль и креативность.	2
Наличие входных (название образовательной организации) и выходных данных (ФИО участников)	max=3
- наличие входных или выходных данных	3
- наличие входных и выходных данных прослеживается частично	2
- входные и выходные данные отсутствуют	0
Оригинальность меню	3
Качество видеосъемки	1
Эстетичность работы	1
Соблюдение нормы времени (до 10 минут)	1
	16

**Задание для проведения регионального конкурса
«Кулинарный поединок»**

Модуль А	ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА - ПТИЦА
Описание	<p>Приготовить 2 порции горячей закуски из птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> – 2 гарнира на выбор участника – Минимум 1 горячий соус на выбор участника – Оформление на выбор участника – Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> – Масса блюда минимум 90г максимум 150г – Две порции горячей закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см – Температура подачи тарелки от 35С и выше – Соус должен быть сервирован на каждой тарелке – Дополнительно подается одна порция 50мл основного соуса – Подаются два идентичных блюда
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> – Используйте продукты из списка

Модуль Б	ДЕСЕРТ
Описание	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовить 2 порции Десерта на выбор участника – Обязательный компоненты десерта : – Мусс (основной компонент десерта) – Желе ягодное – Декоративный элемент из изомальта – Соус холодный
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> – Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г – Две порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см – Температура подачи тарелки от 1С до 14С – Соус должен быть сервирован на каждой тарелке – Дополнительно подается одна порция 50мл основного соуса – Подаются два идентичных блюда
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> – Используйте продукты из списка

Список продуктов

На конкурсе используется единый список продуктов.

Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Участники конкурса каждый день получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты необходимые для выполнения конкурсного задания необходимо заказать за одну неделю до начала конкурса.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.	МОДУЛЬ 1 - ЧАСТЬ А, В и С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Молоко 3,2 %	мл	300		
Сливки 22%	мл	100		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	150		
Сливочное масло	г	300		
Сметана 20%	г	100		
Сыр Гауда	г	100		
Сыр Творожный	г	100		
Яйцо куриное	шт	5		
ОВОЩИ				
Грибы шампиньоны	г	150		
Капуста белокочанная	г	300		
Картофель крахмальный	г	600		
Лук красный	г	100		
Лук репчатый	г	200		
Морковь	г	400		
Огурец	г	200		
Свекла красная	г	300		
Томаты	г	300		
Томаты Черри	г	200		
Тыква	г	400		
Цуккини зелёный	г	300		
Чеснок	г	50		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	20		
Укроп	г	20		
Микрозелень	г	10		
ФРУКТЫ				

Апельсин	г	200		
Груша конференция	г	150		
Яблоки красные (сладкие)	г	300		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	200		
Брусника	г	100		
Клюква	г	100		
Малина	г	100		
Вишня	г	100		
Клубника	г	100		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	100		
Цветная капуста	г	100		
Шпинат	г	100		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Желатин гранулированный	г	50		
Агар агар	г	10		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Огурцы маринованные	г	100		
Томатная паста	г	100		
Горошек зелёный консервированный	г	50		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао Порошок	г	100		
Шоколад тёмный	г	50		
Шоколад молочный	г	50		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (чёрный, без косточки)	г	100		
Курага	г	100		
Чернослив	г	100		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Арахис	г	100		
Кунжут белый	г	20		
Мак	г	20		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Масло подсолнечное	г	500		
Масло оливковое	г	100		
Уксус 9%	г	100		
Уксус винный белый	г	50		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		

Разрыхлитель	г	10		
УГЛЕВОДЫ				
Изомальт	г	50		
Сахар	г	400		
Сахарная пудра	г	100		
Мед	г	30		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	50		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	500		
Мука рисовая	г	150		
Сухари панировочные	г	150		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	200		
Хлеб тостовый	г	200		
АЛКОГОЛЬ				
Вино красное	г	50		
Вино белое	г	50		
Водка	г	50		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Бasilik	г	4		
Гвоздика	г	4		
Горчица	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	200		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		

Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
Красители пищевые (желтый, зеленый, красный)	г	40		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать				
Куриное филе с кожей	г	500		