

Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» на базе КГБПОУ «Алейский технологический техникум»

17 марта 2016 года проходил конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди обучающихся 2 курса филиала КГБПОУ «Алейский технологический техникум» и обучающимися КГБПОУ «АТТ», по три обучающихся от каждой из сторон.

Конкурс проводился в учебном кулинарном цехе №20.

Цели конкурса:

- Определение качества подготовки рабочих кадров, уровня усвоения профессиональных умений и навыков, обучающихся 2 курса по профессии «Повар»;
- Выявление наиболее одаренных и талантливых студентов;
- Способствовать формированию положительной мотивации на саморазвитие, самосовершенствование.

Для проведения конкурса была создана **рабочая группа**, в состав которой вошли: Воронова С.М.- мастер п/о «АТТ», Богданова И.А.- преподаватель спец. Дисциплин «АТТ», Кононенко Н.А.- председатель методических комиссий «АТТ», Шлыкова А.А.- мастер п/о «АТТ», Миронова Т.Н.- мастер п/о «АТТ» и **жюри**:

Председатель жюри: Захарова Т.Н.- заместитель директора по УПР;

Члены жюри: - Черникова О.В.- директор кафе «Давыдов» (работодатель);

-Богданова И.А.- преподаватель спец. дисциплин «АТТ»;

-Дубинина Л.В.-преподаватель спец. дисциплин филиала

АТТ.



Председатель жюри:

Захарова Т.Н.- заместитель директора по УПР(справа первая);

Члены жюри:

Черникова О.В.- директор кафе «Давыдов» (работодатель) (слева первая);

Богданова И.А.- преподаватель спец. дисциплин «АТТ» (слева вторая);

Дубинина Л.В.- преподаватель спец. дисциплин филиала «АТТ» (слева третья).

Рабочая группа осуществляла организационное и методическое обеспечение конкурса, разрабатывала задания, методику и критерии оценивания результатов выполнения конкурсных заданий, которые были разработаны в соответствии с федеральным государственным стандартом по профессии «Повар» с учетом основных положений профессиональных стандартов и требований работодателя.

Жюри оценивала результаты выполнения заданий участниками конкурса, и на основе проведенной оценки объявило победителей конкурса. По ходу проведения конкурса жюри контролировало соблюдение участниками техники безопасности, условий конкурса и технологии выполнения практического задания.



Участники конкурса (слева на право):

Шокова Любовь, Бровкина Наталья, Соколова Елена - студенты филиала КГБПОУ «АТТ»;

Данилова Анна, Клемс Светлана, Пасечников Александр – студенты филиала КГБПОУ «АТТ».

Этапы проведения конкурса:

1 этап:

а) Открытие конкурса (визитная карточка);

б) Теоретическая часть:

-разминка для участников конкурса;

-выполнение тестовых заданий.

2 этап:

1. Практическая часть.

2. Презентация (защита домашнего задания и приготовленного блюда).

3 этап:

Подведение итогов, награждение победителей.

Участники конкурса должны были ответить на теоретические вопросы и при выполнении практической части приготовить блюда из жареной рыбы (на 2 порции), выбрать гарнир и соус, украсить блюдо, проявить фантазию.

На теоретическую часть отводилось 15 минут, а практическая часть проходила 2 часа.

Дополнительные баллы участники получали за творческое задание, за досрочное и правильное выполнение практического задания.

Теоретическая часть: Разминка для участников конкурса



Теоретическая часть: выполнение тестовых заданий.



2 этап: Практическая часть.









Презентация (защита домашнего задания и приготовленного блюда).





Шокова Люба



Пасечников Саша

3 этап: Подведение итогов



**Для групп поддержки проводился мастер-класс
«Поделки из соленого теста»**





Награждение победителей. По итогам конкурса победителями стали:

1 место – Бровкина Наталья – студентка КГБПОУ «АТТ»



2 место – Пасечников Александр – студент филиала КГБПОУ «АТТ».



Им были вручены почетные грамоты и ценные подарки.

Остальным участникам:

Соколовой Елене, Шоковой Любове, Даниловой Анне, Клемс Светлане были вручены благодарственные письма и памятные сувениры.





На предстоящей краевой олимпиаде профессионального мастерства по профессии «Повар» почетное право предоставляется защитить честь нашего техникума Бровкиной Наталье, которой предстоит показать свои знания и умения в поварском искусстве.



Фото на память о конкурсе.



Жюри, работодатели, мастера, преподаватели, участники и победители конкурса по профессии «Повар»



Соколова Е., Воронова С.М. – мастер п/о, Бровкина Н.

За хорошую организацию и методическое обеспечение конкурса, разработку заданий, критериев оценивания результатов конкурса и за подготовку и проведение конкурса ходатайствовать перед администрацией «АТТ» об объявлении благодарности следующим работникам:

Воронова С.М.- мастер п/о «АТТ»,

Богданова И.А.- преподаватель спец. дисциплин «АТТ»,

Кононенко Н.А.- председатель методических комиссий «АТТ»,

Шлыкова А.А.- мастер п/о «АТТ»,

Миронова Т.Н.- мастер п/о «АТТ» ,

Захарова Т.Н.- заместитель директора по УПР;

Черникова О.В.- директор кафе «Давыдов» (работодатель);

Богданова И.А.- преподаватель спец. дисциплин «АТТ»;

Дубинина Л.В.-преподаватель спец. дисциплин филиала АТТ.

В ходе проведения конкурса были выявлены недостатки:

- недостаточно кухонной посуды;
- необходим капитальный ремонт жарочных шкафов и электроплит;
- необходимо провести косметический ремонт кулинарных цехов №19 и №20;
- требуется эстетическое оформление вышеуказанных цехов.

Отчет подготовил: старший мастер Плодистый С.И.