

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 26»
(с углубленным изучением отдельных предметов)
городского округа «город Якутск»



Утверждаю
Директор МОБУ СОШ №26
ГО «город Якутск»
Васильев А.И.
24.10.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ
муниципального чемпионата
«Профессионалы» (Юниоры)
по компетенции «Кухня народов Севера и Арктики»

1. Основные положения

1.1. Согласно Приказу Управления образования Окружной администрации г. Якутска «О проведении муниципального отборочного этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» (Юниоры) в 2023 году в очно-дистанционном формате» МОБУ СОШ №26 (с углубленным изучением отдельных предметов) организует конкурс учащихся школ г. Якутска по компетенции «Кухня народов Севера и Арктики».

1.2. **Цель:** Ранняя профориентация и основ профессиональной подготовки школьников.

1.3. **Задачи:**

- выявление и поддержка талантливых детей и молодежи;
- развитие у обучающихся навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях и работы с техническими устройствами;
- совершенствование навыков самостоятельной работы, развитие профессионального мышления и повышение ответственности обучающихся за выполняемую работу.

1.4. **Сроки проведения и условия:**

Дата проведения: 2 ноября 2023г.

Время проведения: 1 смена в 09-00 часов, 2 смена в 13-00 часов

Встреча экспертов и участников «Юниоров» на площадке соревнований.

Знакомство участников.

Регистрация участников и экспертов.

Жеребьевка.

Инструктаж по ТБ и ОТ (Конкурсанты, Эксперты, волонтеры)

Знакомство с программой чемпионатной части соревнования.

Подписание протоколов.

Знакомство с конкурсными местами.

Знакомство с оборудованием. Тестирование оборудования.

Место проведения: ГАПОУ РС (Я) "Якутский технологический техникум сервиса", 677007, Республика Саха (Якутия), Якутск, Матросова 19.

1.5. К данному чемпионату допускаются учащиеся возрастной группы: 12-14 лет и 14-16 лет.

1.6. В конкурсе принимает участие один участник от школы (всего 6 мест в линейке 12-14 лет и 6 мест в линейке 14-16 лет).

Задание конкурса (12-14 лет)

Конкурсное задание имеет один модуль (А).

Конкурс длится 45мин в течение 1 дня. Участники организуют работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса приносят одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой в день конкурса. Заявку на ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо отправить не позднее, чем за две недели до начала конкурса организаторам. Кому направлять заявку на продукты будет написано в группе экспертов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются.

Во время чемпионата разрешается использовать только те ингредиенты, которые согласованы с организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулю. Каждый модуль оценивается отдельно. Включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Модули задания и необходимое время

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (А) – 45мин, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 2, 45 ч

Часть А	Куорчэх
Описание	Приготовить 3 порции куорчэх Подача и декор на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none">• Масса - максимум 50г• 3 порции куорчэх подаются на отдельной посуде - кытыйа диаметром 10-15 см• Температура подачи от 1-14*С <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none">• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна кытыйа подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две кытыйа подаются в дегустацию</p>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--------------------------	---

Номер участника _____

Меню

Наименование модуля	Описание
День 1	
Часть А Куорчэх	

Задание конкурса (14-16 лет)

Конкурсное задание имеет один модуль (А,В).

Конкурс длится 1,5 часа в течение 1 дня. Участники организывают работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации модуля, указанного в расписании.

В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в день С-1, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники конкурса приносят одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой в день конкурса. Заявку на ингредиенты, необходимые для модуля конкурсного задания, необходимо отправить не позднее, чем за две недели до начала конкурса организаторам. Кому направлять заявку на продукты будет написано в группе экспертов. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются.

Во время чемпионата разрешается использовать только те ингредиенты, которые согласованы с организатором конкурса.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от участия в конкурсе.

Конкурсное задание должно выполняться по модулю. Каждый модуль оценивается отдельно. Включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием.

Модули задания и необходимое время

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований, далее участникам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день проходят 1 модуль. На выполнение модуля 1 (А, В) – 1,5 часа, без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 3,5 часа.

Часть А

Горячая закуска «Саламат»

Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски «Саламат» Оформление– на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячей закуски - максимум 130г • 3 порции горячей закуски подаются на отдельной посуде - кытыйа диаметром 10-15 см • Температура подачи от 35°С до 65°С <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна кытыйа подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две кытыйа подаются в дегустацию</p>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть В	Лепешки якутские
Описание	Приготовить 3 порции мучного изделия якутские лепешки <ul style="list-style-type: none"> • Мучное изделие –лепешки якутские Дополнительное оформление мучного изделия на выбор участника
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 120г • 3 порции мучного изделия подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Подача лепешек якутских на выбор участника (куорчэх, сметана, сливочное масло, варенье) • Температура подачи от 1 °С до 35°С <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--------------------------	---

Номер участника _____

Меню

Наименование модуля	Описание
День 1	
Часть А Горячая закуска - саламат	
Часть В Мучное изделие- лепешки якутские	

Требования к спецодежде участников и экспертов Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина не менее $\frac{3}{4}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый); Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кроссы не допускаются);

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

