|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:директор ГПОУ «ПМУ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Казанцева «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА профессиональные пробы**

**«юный поварёнок» СРЕДИ УЧАЩИХСЯ**

**средних и старших классов общеобразовательных школ**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о проведении конкурса профессиональные пробы в профессии «Повар» (далее - Конкурс) определяет порядок организации и проведения Конкурса, критерии отбора блюд, состав участников, состав конкурсной комиссии, порядок награждения победителей и призеров.

1.2. Конкурс юный поварёнок проводится с целью профессиональной ориентации учащихся общеобразовательных школ п. Первомайского на 2021 г.

1.3. Организаторами конкурса являются:

- ГПОУ «Первомайское многопрофильное училище»

- мастер производственного обучения по профессии «Повар кондитер»: Полоротова Ю.Ю (8-914-500-51-84)

- мастер производственного обучения по профессии «Повар кондитер»

Мышкина Л.М.(8-914-511-36-90)

**2. Основные цели и задачи Конкурса.**

2.1. Целью Конкурса является:

- содействие осознанному выбору будущей профессии;

- стимулирование познавательной активности учащихся, направленной на расширение представлений о содержании профессии «Повар».

2.2. Конкурс направлен на решение следующих задач:

-  усиление работы по профориентации среди школьников;

-  развитие творческих способностей учащихся;

-  совершенствование профориентационной работы, основанной на развитии учащихся к выбору будущей профессии.

**3. Участники Конкурса.**

3.1. К участию в конкурсе допускаются учащиеся **средних и старших классов** общеобразовательных школ .

**4. Порядок организации и проведения Конкурса.**

4.1. Конкурс проводится  на базе училища **(03.12.21-08.12.21г.) по ссылке** [www.pmu75.ru](http://www.pmu75.ru) (вкладка профориентация школьников).

 **Порядок проведения:**

1. **Пройти по ссылке, посмотреть видеоролик - Профессиональные пробы «Юный поварёнок».**
2. Подготовить дома рабочее место для демонстрации приготовления своего салата «Оливье» (видеокамера, смартфон, фотоаппарат, телефон и т.д., ингредиенты (продукты) для салата, посуду и т.д.) Учащиеся должны приготовить 1 порцию салата «Оливье» рецептура на усмотрение конкурсанта, оформить блюдо для подачи.
3. Снять видеоролик приготовления салата «Оливье» или сфотографировать несколько этапов приготовления салата.
4. **Видеоролик или фотографии отправить по электронной почте:** **22Povarenok\_21**@mail.ru

4.2. Фото или видео приготовления готовых работ направляются на электронную почту **не позднее 8 декабря 2021 г. Работы должны быть подписаны печатным шрифтом (ФИО полностью, населенный пункт, № школы, № класса).**

**5. Конкурсная комиссия**

5.1. Для подведения итогов конкурса сформирована конкурсная комиссия, в состав которой входят: заведующая столовой, мастера производственного обучения, заведующие лабораторий, руководитель маркетинговой службы.

5.2. При оценке готовых работ учитывается творческий подход в оформлении блюда, оригинальность замысла, цветовая гамма, качество приготовления блюда.

**6. Подведение итогов конкурса и награждение победителей.**

6.1. Победители Конкурса награждаются дипломами (1, 2, 3 место).

6.2. Всем участникам конкурса, подготовившим материалы в соответствии с положением, будет выдан сертификат участника.

6.3. Актуальная информация о конкурсе публикуется на сайте училища по адресу: <http://pmu75.ru/proforientatsiya-shkolnikov> (вкладка профориентация школьников) или на сайте дистанционного обучения <https://pmu75.do.am/index/proforientacija/0-82>