

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Ассоциации  
профессиональных образовательных  
организаций Республики Карелия  
«Совет директоров»

  
И.Б. Кувшинова  
«21» 10 2019 года

УТВЕРЖДЕНО:

Первый заместитель Министра  
образования Республики Карелия

  
Н.В. Кармазина  
«21» 10 2019 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о Республиканском конкурсе профессионального мастерства среди обучающихся в системе среднего профессионального образования Республики Карелия по компетенции Поварское дело

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальностям с учетом основных положений профессиональных стандартов, требований работодателей и определяет порядок организации и проведения Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся в системе среднего профессионального образования Республики Карелия по компетенции Поварское дело (далее – Конкурс).

1.2. Организацию и проведение Конкурса осуществляют Ассоциация профессиональных образовательных организаций Республики Карелия «Совет директоров», государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Колледж технологии и предпринимательства» (далее - Колледж технологии и предпринимательства) под руководством Министерства образования Республики Карелия.

1.3. Конкурс проводится в целях выявления наиболее талантливых студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников.

1.4. Проведение Конкурса направлено на решение следующих задач:

- проверка способности участников к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения поставленных задач, развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности, стимулирование к дальнейшему профессиональному и личностному развитию;
- повышение престижа профессий и специальностей СПО;
- развитие конкурентной среды в системе СПО;
- выявление лучших практик, применение которых способствует совершенствованию среднего профессионального образования;
- обмен передовым педагогическим опытом;
- развитие профессиональной ориентации граждан;
- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена.

1.5. Конкурс проводится в два этапа:

1 этап (отборочный): проводится до 1 ноября 2019 года в профессиональных образовательных организациях, реализующих программы среднего профессионального образования, а также организациях и предприятиях реального сектора экономики;

2 этап (региональный.): проводится 13 ноября 2019 года на базе ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» (г. Петрозаводск, пр. А.Невского, д.64).

1.6. На расходы, связанные с проведением Конкурса, организации, направляющие конкурсантов для участия в Конкурсе, вносят организационный взнос в размере 2000 рублей (двух тысяч рублей).

### 1. Участники

2.1. К участию в Конкурсе допускаются обучающиеся из профессиональных образовательных организаций республики и молодые специалисты отрасли. Возраст участников до 22 лет.

2.2. Для участия в Конкурсе в срок до 1 ноября 2019 года по адресу электронной почты [sgabuk@yandex.ru](mailto:sgabuk@yandex.ru) направляются следующие документы:

- заявка на участие (Приложение 1);
- скан-копия согласия на обработку персональных данных в соответствии с действующим законодательством (Приложение 2);

Контактное лицо: Габукова Светлана Сергеевна – заведующий отделением Колледжа технологии и предпринимательства. Телефон для справок 8(8142) 57-34-95.

2.3. Участник, прибыв к месту проведения Конкурса, должен иметь при себе:

- документ, удостоверяющий личность;
- студенческий билет;
- санитарную книжку;
- санитарную одежду;
- согласие на обработку персональных данных в соответствии с действующим законодательством (Приложение 2).
- скан-копию справки, подтверждающей прохождение флюорографического обследования в течение последних двенадцати месяцев.

### 3. Жюри

3.1. Состав жюри формируется из преподавателей (мастеров производственного обучения), реализующих профессиональную подготовку в образовательных организациях Республики Карелия, социальных партнеров не позднее 14 календарных дней до начала второго этапа Конкурса.

3.2. Руководит работой жюри председатель. Председатель жюри и его члены осуществляют оценку выполнения конкурсных заданий.

### 4. Формат и структура конкурсного задания

#### 4.1. Конкурсное задание

время выполнения 3 часа	
Часть Н	Горячее блюдо - Птица
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы <ul style="list-style-type: none"><li>– Минимум 2 гарнира на выбор участника</li><li>– 1 соус на выбор участника</li><li>– Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</li></ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"><li>– Масса блюда минимум 220г</li><li>– порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li><li>– Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li><li>– Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С</li> <li>– Подаются три идентичных блюда</li> <li>– Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>– Время приготовления составляет 2 часа 30 минут</li> <li>– Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей и выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаётся в дегустацию.</li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Мясо птицы (кура, тушка)</li> </ul>

4.2. Конкурсное задание оценивается в соответствии с критериями оценки мастерства участников Конкурса (Приложение 3).

### **5. Оценка выполнения заданий**

5.1. Члены жюри заполняют ведомости оценок результатов выполнения конкурсных заданий (Приложения 3,4).

5.2. На основании рассмотрения результатов выполнения конкурсного задания жюри принимает решение о присуждении участникам 1 места (победитель) и 2,3 места (призёры). Принятое решение заносится в протокол (Приложение 5).

5.3. Победители и призёры определяются по лучшим суммарным показателям (количество баллов):

1 место присуждается участнику, работа которого оценена количеством баллов, составляющим 90 – 100% от максимально возможных,

2 место – 80 – 89 %,

3 место – 70 – 79 %.

В случае, если суммарное количество победителей и призёров превышает 25 % от общего количества участников, призерам и победителям назначаются дополнительные испытания. Также, при равном количестве баллов по итогам основных и дополнительных испытаний, учитывается время выполнения заданий. Участникам, затратившим наименьшее количество времени на выполнения заданий, дополнительно присваиваются баллы (первый закончивший выполнение заданий - 15 дополнительных баллов, второй – 10 дополнительных баллов, третий – 5 дополнительных баллов).

5.4. Участники, занявшие первые три места, награждаются дипломами Министерства образования Республики Карелия соответствующих степеней.

### **6. Организация проведения**

6.1. Для проведения второго этапа Конкурса формируется рабочая группа, в состав которой входят представители Колледжа технологии и предпринимательства и иных образовательных организаций республики.

6.2. Рабочая группа в срок до 1 ноября 2019 года знакомит участников Конкурса:

- со структурой конкурсного задания, критериями оценки и схемой начисления баллов за выполненные задания;

- с Программой проведения 2 этапа Конкурса;

- с правилами поведения на Конкурсе;

- с документацией по охране труда и технике безопасности.

6.3. Участники могут быть отстранены от участия в Конкурсе за нарушение правил поведения на Конкурсе.

6.4. Работа фотографов и видео-операторов не должна никаким образом мешать участникам во время выполнения конкурсного задания.

6.5. Жюри и рабочая группа готовят отчет о проведении второго этапа Конкурса в срок до 22 ноября 2019 года (Приложение 6) и предоставляют его по адресу электронной почты [rkc\\_petrozavodsk@mail.ru](mailto:rkc_petrozavodsk@mail.ru) (Центр развития профессионального образования).

6.6. Центр развития профессионального образования размещает результаты Конкурса, фото- и видеоотчет на портале среднего профессионального образования Республики Карелия <http://spo.karelia.ru/>.

6.7. Победитель Конкурса может быть рекомендован жюри для участия в межрегиональных и всероссийских конкурсах и чемпионатах профессионального мастерства среди обучающихся по специальностям среднего профессионального образования.

## ЗАЯВКА

\_\_\_\_\_ *полное наименование образовательной организации*

направляет для участия в  
Республиканском конкурсе профессионального мастерства среди обучающихся  
в системе среднего профессионального образования Республики Карелия  
по компетенции Поварское дело  
участника:

<b>ФИО (полностью)</b>	<b>Дата рождения (число, месяц, год)</b>	<b>Курс обучения / номер учебной группы</b>	<b>Необходимость предоставления места в общежитии</b>
		/	

Сопровождает студента \_\_\_\_\_  
*ФИО мастера производственного обучения группы (преподавателя)*

Директор (Руководитель)

\_\_\_\_\_ *ФИО*

\_\_\_\_\_ *подпись*

**ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ**  
 участника Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся  
 в системе среднего профессионального образования Республики Карелия по компетенции  
 Поварское дело

1.	Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных	Я, _____ (фамилия, имя, отчество)
2.	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	паспорт серии _____ номер _____, кем и когда выдан _____ _____
3.	Адрес субъекта персональных данных	зарегистрированный по адресу _____
Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:		
4.	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	название профессиональной образовательной организации: _____ _____ адрес местонахождения: _____
с целью:		
5.	Цель обработки персональных данных	индивидуального учета результатов конкурса, хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
6.	Перечень обрабатываемых персональных данных	фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, информация о смене фамилии, имени, отчества, номер телефона (в том числе и мобильный), адрес электронной почты, фото- и видеоизображения со мной, сведения необходимые по итогам Конкурса, в том числе сведения о личном счете в сберегательном банке Российской Федерации
для совершения:		
7.	Перечень действий с персональными данными, на которых дается согласие на обработку персональных данных	действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в пункте 5 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу персональных данных с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
8.	Описание используемых оператором способов	как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств

	обработку персональных данных	автоматизации
9.	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	для участников Конкурса настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме или 2 года с момента подписания согласия
10.	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	в случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. субъекта персональных данных)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(дата)

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

Критерии оценивания выполнения конкурсного задания  
участником Республиканского конкурса профессионального мастерства среди  
обучающихся в системе среднего профессионального образования Республики Карелия по  
компетенции Поварское дело

\_\_\_\_\_  
ФИО участника Конкурса

<i>Критерий</i>	<i>Максимальный балл</i>	<i>Балл участника Конкурса</i>
Корректное использование мусорных баков (пищевые \ не пищевые отходы)	1	
Контроль отходов (брак)	1	
Расточительность	1	
Время подачи – корректное время подачи ( $\pm 5$ минут от заранее определённого).	4	
Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию	4	
Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	4	
Правильность подачи (соответствие заданию);	4	
Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	3	
Персональная гигиена	3	
Рабочее место	3	
Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	3	
Техника безопасности на рабочем месте	3	
Внешний вид блюда	3	
Вкус всех компонентов блюда	3	
	<b>40</b>	

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г

\_\_\_\_\_ (подпись члена жюри)



**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

оценок результатов выполнения конкурсных заданий  
 участниками Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся в системе среднего профессионального образования  
 Республики Карелия по компетенции Поварское дело

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

<b>№ п/п</b>	<b>Номер участника, полученный при жеребьевке</b>	<b>Фамилия, имя, отчество участника</b>	<b>Наименование образовательной организации</b>	<b>Оценка результатов выполнения профессионального комплексного задания в баллах</b>	<b>Итоговая оценка выполнения заданий в баллах</b>	<b>Занятое место</b>
1	2	3	4	5	6	7

Председатель жюри

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

фамилия, инициалы

Члены жюри

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

фамилия, инициалы

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

фамилия, инициалы

**ПРОТОКОЛ**

заседания жюри

Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся  
в системе среднего профессионального образования Республики Карелия  
по компетенции Поварское дело

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Результаты Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по специальностям/профессиям среднего профессионального образования в Республике Карелия по компетенции Поварское дело оценивало жюри в составе:

	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Должность, звание (почетное, ученое и т.д.)</b>
1	2	3
Председатель жюри		
Члены жюри		

На основании рассмотрения результатов выполнения конкурсных задания жюри решило:

1) присудить звание победителя (первое место)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество участника, полное наименование образовательной организации)

2) присудить звание призера (второе место)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество участника, полное наименование образовательной организации)

3) присудить звание призера (третье место)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество участника, полное наименование образовательной организации)

Председатель жюри

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ фамилия, инициалы, должность

Члены жюри

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ фамилия, инициалы, должность

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ фамилия, инициалы, должность

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ фамилия, инициалы, должность

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ фамилия, инициалы, должность

**ОТЧЕТ О ПРОВЕДЕНИИ**

Республиканского конкурса профессионального мастерства среди обучающихся  
в системе среднего профессионального образования Республики Карелия по компетенции  
Поварское дело  
в рамках Недели профессионального мастерства  
«Молодые профессионалы Карелии» в 2019 году

*(протоколы заседаний жюри, ведомости прилагаются)*

№ п/п	Наименование раздела	Информация	
1.	Дата проведения конкурса		
2.	Организатор конкурса (ОО), место проведения конкурса		
3.	Список конкурсантов	ФИО (полностью):	наименование организации (полностью):
4.	Список членов жюри	ФИО (полностью):	наименование организации (полностью):
5.	Победители конкурса	ФИО (полностью):	наименование организации (полностью):
6.	Краткие выводы о результатах Республиканского конкурса профессионального мастерства		
7.	Замечания и предложения жюри, участников конкурса и сопровождающих лиц по совершенствованию организации и проведения конкурса		