

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

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

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 (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:

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

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 (± 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	
	40	

« ____ » _____ 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.

№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование образовательной организации	Оценка результатов выполнения профессионального комплексного задания в баллах	Итоговая оценка выполнения заданий в баллах	Занятое место
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:

	Фамилия, имя, отчество	Должность, звание (почетное, ученое и т.д.)
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

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		