|  |  |
| --- | --- |
|  | *Проект* |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении Республиканского профессионального командного конкурса «Татарские блюда. Преемственность поколений»**

**для студентов учебных заведений среднего профессионального образования**

1. **Общие положения**
   1. Республиканский командный конкурс среди семей студентов профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан «Преемственность поколений» (далее – Конкурс) проводиться в соответствии с календарным планом мероприятий Министерства образования и науки Республики Татарстан, приуроченный к проведению Года родных языков и народного единства в 2021 году.
   2. Организаторами Конкурса являются Министерство образования и науки Республики Татарстан и Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».
   3. Настоящее положение определяет статус, цели, задачи, порядок проведения конкурса, его организационное обеспечение и условия участия.
   4. Конкурс проводится 27 октября 2021 года на базе государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса» (далее – Международный колледж сервиса).

**2. Цели и задачи конкурса**

2.1 Ключевыми принципами конкурса являются инновационный подход, партнерство, доступность, справедливость и информационная открытость.

2.2 Конкурс проводится с целью сохранения преемственности между поколениями семьи через передачу секретов традиционных татарских блюд, а также популяризации наследия кулинарного мастерства татар.

2.3 Основными задачами конкурса являются:

повышение престижа семьи, как важнейшего базового института общества;

пропаганда семейных ценностей и формирование уважительного отношения младшего поколения к старшему;

развитие и укрепление семейных традиций;

создание условий для улучшения психологического климата в семье и развития творческого взаимодействия детей и взрослых;

формирование и поддержание традиций в организации семейного досуга;

повышение общественной активности и творческой самореализации членов семьи разных поколений.

1. **Условия Конкурса**

3.1 Конкурс проводится среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по пищевым направлениям подготовки.

3.2 Для участия в конкурсе необходимо подать заявку (Приложение 1) за подписью руководителя и печатью образовательной организации в сканированном виде на адрес электронной почты [mkskazan@gmail.com](mailto:mkskazan@gmail.com) с темой письма «КОМАНДНЫЙ КОНКУРС».

Заявка направляется не позднее 10 календарных дней до начала проведения конкурса.

3.3 На конкурс приглашается одна команда от каждой профессиональной образовательной организации Республики Татарстан, состоящая из:

студента учебного заведения,

родителя (законного представителя);

бабушки или дедушки.

3.4 Участник Конкурса – студент должен иметь при себе:

студенческий билет;

паспорт;

медицинскую книжку с отметкой о своевременном прохождении медосмотра;

заявление о согласии на обработку персональных данных (Приложение 2);

свидетельство о рождении;

полис ОМС.

Родителям студента, бабушкам и дедушкам при регистрации необходимо предоставить подлинники документов, подтверждающие их родство. Требования к одежде участников на конкурсной площадке.

Обязательные элементы спец.одежды:

китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);

фартук – любого цвета;

брюки – тёмные;

головной убор – белый поварской колпак;

специальная обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Для жюри обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак, специальная обувь.

3.5 Команды, не выполнившие условия пункта 3 настоящего Положения, к участию не допускаются. Участники, нарушившие правила техники безопасности, по решению жюри могут быть сняты с конкурса на любом этапе.

**4. Организаторы конкурса**

4.1 В целях подготовки и проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – оргкомитет), в состав которого входят представитель Министерства образования и науки РТ, сотрудники Международного колледжа сервиса.

4.2 Оргкомитет Конкурса:

планирует и координирует работу по подготовке и проведению Конкурса;

организует разработку заданий и критериев оценки.

утверждает состав жюри Конкурса;

решает организационные вопросы;

осуществляет контроль проведения Конкурса;

4.3 Оргкомитет направляет в образовательные учреждения Положение по организации и проведению Конкурса с последующим его размещением на официальном сайте Международного колледжа сервиса не позднее 20 рабочих дней;

4.4 Международный колледж сервиса обеспечивает безопасность проведения мероприятия. Ответственность за соблюдение норм и правил техники безопасности и охраны труда при прохождении испытаний несет сам участник.

4.5 Программа проведения Конкурса предусматривает церемонию открытия, церемонию закрытия с награждением победителей.

4.6 В день проведения Конкурса проводится жеребьевка участников, а также:

инструктаж по технике безопасности и охране труда;

ознакомление с рабочими местами и техническим оснащением, (оборудованием, инструментами и т.п.).

4.7 Финансовое обеспечение Конкурса осуществляется за счет организационных взносов направляющей стороны в размере – 6900 рублей (включает в себя затраты на расходные материалы и питание участников).

Питание других сопровождающих лиц осуществляется за счет собственных средств.

4.8 Оплата проезда и проживания обеспечивается за счет командирующей организации.

1. **Сроки проведения Конкурса**

Этапы Конкурса:

01.10.21-16.10.21 – подача заявок, согласий на обработку персональных данных;

27.10.21 – конкурсный день, оценка блюд членами жюри, подведение итогов, награждение победителей;

29.10.21 –  размещение итоговой информации на сайте Международного колледжа сервиса.

1. **Порядок проведения Конкурса**
   1. Конкурс проходит в лаборатории колледжа.
   2. Каждая команда обеспечивается рабочим местом, оборудованием, посудой, инвентарем, закрепляется волонтер (Приложение 3).
   3. Рабочие места распределяются между участниками согласно жеребьевке в день проведения соревнования.
   4. Конкурс проводится в игровой форме. На общем столе будет предоставлен определенный ассортимент продуктов, согласно которому необходимо составить меню татарского национального обеда. Важно быстро определиться с меню, чтобы успеть подобрать необходимое количество сырья для своих блюд. Одновременно нужно рассчитать то количество продуктов, которое необходимо для приготовления обеда, с целью минимизации отходов и остатков сырья. Меню включает в себя первое блюдо, второе горячее блюдо и национальную выпечку. Каждое блюдо готовится по 2 порции – выставочное и дегустационное. На обсуждение меню, выбор сырья и подготовку рабочего места отводится 20 минут, на приготовление обеда – 3 часа.
   5. По мере приготовления конкурсанты подают блюда жюри для оценки.
   6. Команда, не успевшая выполнить задание к моменту подачи сигнала о завершении конкурса, представляет блюдо в том виде, в котором успели выполнить.

6.7 По результатам оценки определяется команда-победитель.

1. **Определение и поощрение победителей Конкурса**

7.1 Итоги Конкурса подводит жюри.

7.1.1 Жюри Конкурса составит 3 шеф-повара ведущих ресторанов города.

7.1.2 Жюри оценивает не только внешний вид и вкусовые качества блюд, но и соблюдение санитарных норм, эстетику оформления и оригинальность блюд, разнообразие используемых продуктов, соблюдение технологии приготовления, время выполнения задания, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности (Приложение 4).

7.1.3 Члены жюри во время проведения Конкурса не дают никаких консультаций и не делают замечаний участникам.

7.2 Все участники Конкурса получают сертификаты.

7.3  Команда-победитель награждается дипломом и ценным призом.

7.4 Жюри Конкурса оформляет протокол о проведении Конкурса профессионального мастерства с обобщением результатов и указанием Ф.И.О. победителей.

1. **Место проведения Конкурса**

8.1 Конкурс проводится по адресу: РТ, г. Казань, ул. Адоратского, дом 58Б; телефон/факс: 8(843) 522-62-02, ГАПОУ «Международный колледж сервиса» e-mail: [mkskazan@mail.ru](mailto:mkskazan@mail.ru); сайт: <http://college-service.org/>,

Проезд до колледжа: автобусы №, 35, 35а, 55, 75 до остановки «пос. Брикетный», автобусы № 10, 10а,18, 45,62,76 до остановки «Роддом».

8.2 Контактные лица:

* Файзуллина Резеда Басыровна, заместитель директора по инновационно-методической работе, тел.: 8 (843) 522-51-54;
* Камилова Гульназ Талгатовна, заведующий отделом проектной деятельности, тел.: 8 (843) 522-51-54.

**Состав организационного комитета**

**Республиканского профессионального командного конкурса**

**«Татарские блюда. Преемственность поколений»**

**для студентов учебных заведений среднего профессионального образования**

1. Митрофанова Л.А. – начальник отдела развития среднего профессионального образования Министерства образования и науки Республики Татарстан.
2. Ковалева Ф.Р. – директор государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса», кандидат педагогических наук.
3. Файзуллина Р.Б. – заместитель директора по инновационно-методической работе государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса», кандидат технических наук, доцент.
4. Скальская О.Р. – заместитель директора по учебно-производственной работе государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса».
5. Камилова Г.Т. – заведующий отделом проектной деятельности государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса», кандидат филологических наук.
6. Газизуллина С.А. – старший методист государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса.

Приложение 1

ЗАЯВКА

на участие в Республиканском профессиональном командном конкурсе для студентов учебных заведений среднего профессионального образования

«Татарские блюда. Преемственность поколений»,

27 октября 2021 года

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УЧАСТНИК №1: СТУДЕНТ** | | |
| 1 | Фамилия |  |
| 2 | Имя |  |
| 3 | Отчество |  |
| 4 | Дата рождения |  |
| 5 | Курс обучения (специальность) |  |
| **УЧАСТНИК №2: РОДИТЕЛЬ** | | |
| 1 | Фамилия |  |
| 2 | Имя |  |
| 3 | Отчество |  |
| 4 | Контактный телефон |  |
| **УЧАСТНИК №3: БАБУШКА ИЛИ ДЕДУШКА** | | |
| 1 | Фамилия |  |
| 2 | Имя |  |
| 3 | Отчество |  |
| 4 | Контактный телефон |  |
| **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ** | | |
| 1 | Полное наименование организации |  |
| 2 | Почтовый адрес организации |  |
| 3 | Телефон / факс / e-mail |  |
| 4 | Руководитель (должность, ФИО) |  |
| 5 | Юридический адрес организации |  |
| 6 | Расчетный счет |  |
| 7 | ИНН / КПП |  |
| 8 | Название банка |  |
| 9 | Местонахождение банка |  |
| 10 | Кор. Счет |  |
| 11 | БИК |  |
| 12 | Код по ОКПО |  |
| 13 | Код по ОКОНХ |  |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

(подпись)

М.П.

Приложение 2

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

участников Республиканского профессионального командного конкурса для студентов учебных заведений среднего профессионального образования

«Татарские блюда. Преемственность поколений»

| **№ п/п** | **Наименование сведений** | **Содержание сведений** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных | Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (фамилия, имя, отчество) |
| 2 | Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных | паспорт серии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выдан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата выдачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 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 | ГАПОУ «Международный колледж сервиса»  адрес местонахождения: РТ, г. Казань, ул. Адоратского, 58 Б |
| 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, номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, информация о смене фамилии, имени, отчества, номер телефона (в том числе мобильный), адрес электронной почты, сведения, необходимые по итогам конкурса. |
| для совершения: | | |
| 7 | Перечень действий с персональными данными, на совершение 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 обработки персональных данных | как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств 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 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (дата) (фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных) (подпись)

Приложение 3

ОБОРУДОВАНИЕ ЛАБОРАТОРИИ

1. Холодильник
2. Пароконвектомат
3. Миксер планетарный
4. Миксер ручной
5. Блендер
6. Производственный стол
7. Моечная ванна
8. Стеллаж
9. Электрофритюрница
10. Слайсер
11. Вакууматор
12. Sous vide
13. Мясорубка
14. Соковыжималка
15. Шкаф шоковой заморозки
16. Термомикс

**Инвентарь, инструменты, посуда:**

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды
6. Миски
7. Кондитерские мешки с набором трубочек
8. Молотки для отбивания
9. Посуда для подачи блюд

Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.

**Допускается применение личного инвентаря, инструментов и малогабаритного оборудования по согласованию с оргкомитетом Конкурса.**

Приложение 4

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Республиканского профессионального командного конкурса для студентов учебных заведений среднего профессионального образования

«Татарские блюда. Преемственность поколений»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки (работ) | Максимальная  оценка (баллы) | Оценка (баллы) | Примечание |
| Творческий подход | 20 |  |  |
| Общая гармония вкуса и аромата | 20 |  |  |
| Органолептические показатели  качества готового блюда | 10 |  |  |
| Соответствие массы блюда  заранее определенной | 10 |  |  |
| Соблюдение санитарных норм  (личная гигиена, спец. одежда,  гигиена рабочего места, чистота и  порядок хранения продуктов в  холодильнике) | 10 |  |  |
| Умение пользоваться техноло-гическим и весоизмерительным оборудованием, инструментами, инвентарем, соблюдение правил охраны труда и техники безопасности | 10 |  |  |
| Рациональность организации труда и рабочего места | 10 |  |  |
| Современная оригинальная форма подачи, цветовая гамма, элементы оформления | 10 |  |  |
| **Итого:** | **100** |  |  |