



«Утверждаю»

Директор колледжа

Ф.Р. Ковалёва

«26» сентября 2019 г.
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ

по организации и проведению

1-ого Республиканского профессионального конкурса для студентов

учебных заведений среднего профессионального образования

«Кулинарные игры»

1. Основные цели и задачи 1-ого Республиканского профессионального конкурса «Кулинарные игры»

1.1 Республиканский профессиональный конкурс для студентов учебных заведений среднего профессионального образования «Кулинарные игры» (далее – Конкурс) проводится в целях популяризации поварского мастерства, выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества подготовки специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся, поддержания кулинарного наследия Республики Татарстан.

1.2 Основными задачами Конкурса являются:

– проверка способности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения отраслевых задач, развитие практического мышления, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок, стимулирование студентов к дальнейшему личностному развитию,

- повышения интереса к будущей специальности;
- развитие конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования (далее – СПО);

- повышение престижа специальностей и профессий.

1.3 Ключевыми принципами Конкурса являются информационная открытость, доступность, справедливость, партнерство.

2. Организация проведения Конкурса

2.1 Организаторами Конкурса являются:

- Министерство образования и науки Республики Татарстан;
- Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» (далее – ГАПОУ «МКС»).

2.2 В целях подготовки и проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – оргкомитет) в состав которого входят ведущие специалисты предприятий отрасли, представители профессиональных образовательных учреждений.

2.3 Оргкомитет:

- планирует и координирует работу подготовки и проведения Конкурса;
- осуществляет контроль проведения Конкурса;
- утверждает состав жюри Конкурса;
- решает организационные вопросы;
- организует разработку заданий и критериев оценки.

3. Участники Конкурса

3.1 Конкурс проводится среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по направлениям подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2 Сканированный вариант заявки (Приложение А) с подписью руководителя и печатью образовательной организации принимается по электронной почте mkskazan@gmail.com с темой письма «Кулинарные игры»

и рассматривается не позднее, чем за 10 календарных дней до начала проведения Конкурса.

3.3 Участник Конкурса должен иметь при себе:

- студенческий билет;
- паспорт;
- медицинскую книжку с отметкой о своевременном прохождении медосмотра;
- заявление о согласии на обработку персональных данных (Приложение Б);
- полис ОМС.

3.4 Требования к форменной (санитарной) одежде участников и жюри на конкурсной площадке. Обязательные элементы: китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается. Фартук – любого цвета, брюки – тёмные, головной убор – белый поварской колпак, обувь – закрытые мокасины или сандалии. Для жюри обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак.

4. Порядок проведения Конкурса

4.1 Оргкомитет направляет в образовательные учреждения Положение по организации и проведению Конкурса с последующим его размещением на официальном сайте ГАПОУ «МКС»;

4.2 ГАПОУ «МКС» обеспечивает безопасность проведения мероприятия. Контроль за соблюдением участниками Конкурса норм и правил техники безопасности и охраны труда при прохождении испытаний несет сам участник.

4.3 Программа проведения Конкурса предусматривает церемонию открытия, участие в номинациях, церемонию закрытия с награждением победителей.

4.4 В день Конкурса проводится жеребьевка участников, а также мероприятия, включающие в себя:

- инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- ознакомление с рабочими местами и техническим оснащением, оборудованием, инструментами и т.п.

5. Финансирование

5.1 ГАПОУ «МКС» осуществляет финансовое обеспечение мероприятий Конкурса за счет:

- собственных средств;
- организационных взносов (с участника за счет средств командирующей организации – 1550 рублей).

5.2 Питание участников Конкурса входит в организационный взнос, питание сопровождающих лиц – за счёт командирующей организации.

5.3 Оплата проезда и проживания обеспечивается за счет командирующей организации.

6. Условия проведения Конкурса:

6.1 Конкурс состоит из трех туров:

I тур – количество участников 10 человек. Участники готовят следующее основное блюдо – «Основное горячее блюдо из птицы» (Приложение В, Г).

II тур – количество участников 5 человек, набравших большее количество баллов. Участники готовят блюдо – «Холодная закуска из морепродуктов» (Приложение В, Г).

III тур – количество участников 3 человека, набравших большее количество баллов. Задание для выполнения – «Десерт из слоеного теста» (Приложение В, Г).

6.2 По результатам оценки распределяются призовые места. Перед началом выполнения задания участникам Конкурса предоставляется 10 минут для подготовки рабочего места.

6.3 Основные критерии оценки: использование предоставленных продуктов, соблюдение технологии приготовления, эстетика оформления блюд, гармоничность вкусовых качеств, оригинальность рецептуры.

6.4 Каждый участник обеспечивается рабочим местом, оборудованием, посудой, инвентарем (Приложение Д).

6.5 Рабочие места распределяются между участниками согласно жеребьевке в день проведения соревнования.

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

6.7 Участники, не выполняющие условия Конкурса, нарушившие правила техники безопасности, по решению жюри могут быть сняты с Конкурса на любом этапе.

7. Определение и поощрение победителей Конкурса

7.1 Жюри оценивает практическую работу участников Конкурса (Приложение Е). Члены жюри контролируют правильность трудовых приемов, технологическую грамотность ведения работ, время выполнения задания, соблюдение требований охраны труда и техники безопасности.

7.2 Все участники Конкурса получают сертификаты.

7.3 Победители Конкурса «Кулинарные игры», занявшие призовые места, награждаются Дипломами, участник, занявший 1 место – набором профессиональной посуды.

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

8. Место и период проведения Конкурса

8.1 Заезд и регистрация участников проводится 30 октября 2019 года с 08.00 до 09.00 по адресу: РТ, г. Казань, ул. Адоратского, дом 58 Б; телефон/факс: 8(843) 522-62-02, ГАПОУ «Международный колледж сервиса» e-mail: mkskazan@mail.ru; сайт: <http://college-service.org/>,

Проезд до колледжа: автобусы №, 35, 35а, 55 до остановки «пос. Брикетный», автобусы № 10, 10а, 18, 44, 76 до остановки «Роддом».

8.2 Контактные лица:

- заместитель директора по инновационно-методической работе
Файзуллина Резеда Басировна, тел.: 8 (843) 522-51-54;
- заведующий отделом организации практики и содействия
трудоустройству – консультант по технологической части Назарова Людмила
Валентиновна тел.: 8 (843) 556-09-01;
- старший методист Газизуллина Светлана Александровна
тел.: 8 (843) 522-51-54.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Заявка

для участия в 1-м Республиканском профессиональном конкурсе для студентов учебных заведений среднего профессионального образования «Кулинарные игры»

УЧАСТНИК		
1	Фамилия имя отчество	
2	Дата рождения	
3	Курс обучения (специальность)	
СОПРОВОЖДАЮЩЕЕ ЛИЦО		
1	Фамилия, имя, отчество	
2	Контактный телефон	
3	В обеде нуждаюсь (да/нет)	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ		
1	Полное наименование ОУ	
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	

С правилами и условиями участия в Конкурсе ознакомлены и принимаем его условия.

Руководитель ОУ

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Заявление

**«О согласии на обработку персональных данных»
участника 1-ого Республиканского профессионального конкурса для
студентов учебных заведений среднего профессионального образования
«Кулинарные игры»**

№ 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 _____ 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:		
4	Оператор, 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,

№ п/п	Наименование сведений	Содержание сведений
		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 РФ
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 1 год 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

(фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных)

(дата)

(подпись)

Приложение В

Требования к основному горячему блюду из птицы

Описание	Приготовить 1 порцию основного горячего блюда из птицы: – используйте ингредиенты из списка продуктов, – используйте ингредиенты с общего стола.
Подача	Соотношение основного продукта и гарнира 60:40. Блюдо подается на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!
Время приготовления	40 минут

Требования к холодной закуске из морепродуктов

Описание	Приготовить холодную закуску из морепродуктов на 1 порцию: – используйте ингредиенты из списка продуктов, – используйте ингредиенты с общего стола.
Подача	Холодная закуска из морепродуктов подается на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!
Время приготовления	30 минут

Требования к десерту из слоеного теста

Описание	Приготовить 1 порцию десерта с использованием слоеного теста, как одного из основных компонентов: – используйте ингредиенты с общего стола, – используйте ингредиенты из списка продуктов.
Подача	Десерт подается на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!
Время приготовления	45 минут

Приложение Г

Сырьевая ведомость на продукты 1-ого Республиканского профессионального конкурса для студентов учебных заведений среднего профессионального образования «Кулинарные игры»

№ п/п	Наименование продукта	Единица измерения	Максимальное количество
Набор обязательных ингредиентов, входящих в состав горячего блюда из птицы			
1	Грудка куриная на коже	кг	0,200
2	Сливки 33%	л	0,100
3	Яйцо куриное	штук	2
4	Сливочное масло	кг	0,100
5	Брокколи с/м	кг	0,100
6	Картофель	кг	0,100
7	Цукин	кг	0,100
8	Томаты Черри	кг	0,100
9	Перец красный	кг	0,100
10	Морковь	кг	0,100
11	Лук репчатый	кг	0,100
Набор обязательных ингредиентов, входящих в состав холодной закуски из морепродуктов			
1	Креветки тигровые в панцире без головы	кг	0,100
2	Кальмары	кг	0,100
3	Масло сливочное	кг	0,100
4	Масло оливковое	кг	0,100
5	Перец сладкий	кг	0,050
6	Лимон	кг	0,050
7	Сыр творожный (крем чиз)	кг	0,100
8	Огурец свежий	кг	0,100
9	Томаты	кг	0,100
10	Яйцо куриное	штук	2,000
Набор обязательных ингредиентов, входящих в состав десерта из слоеного теста			
1	Тесто слоеное дрожжевое	кг	0,250
2	Яблоки	кг	0,300
3	Лимон	штук	1

4	Изюм	кг	0,050
5	Сливочное масло	кг	0,100
6	Творог	кг	0,200
7	Яйцо куриное	штук	2
Общий стол			
1	Сахарная пудра		
2	Ягоды замороженные		
3	Укроп свежий		
4	Корица молотая		
5	Миндаль очищенный		
6	Грецкие орехи очищенные		
7	Мята свежая		
8	Петрушка листовая		
9	Агар-Агар		
10	Желатин листовой		
11	Кунжут белый		
12	Изомальт		
13	Уксус 9%		
14	Соевый соус		
15	Сахар		
16	Сухари панировочные		
17	Мука пшеничная		
18	Крахмал картофельный		
19	Шоколад темный		
20	Соль		
21	Перец черный молотый		
22	Подсолнечное масло		
23	Чеснок		

Приложение Д

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 Е

Оценочный лист

1-ого Республиканского профессионального конкурса для студентов учебных заведений среднего профессионального образования

«Кулинарные игры»

(Основное горячее блюдо из птицы, холодная закуска из морепродуктов, десерт)

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 технологическим 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		