

Комитет образования и науки
Волгоградской области
**Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение**

**«Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»**

(ГБПОУ «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»)

Нововинская ул., д.20, Волгоград, 400010

тел./факс (84-42) 48-51-63 48-52-18

E-mail: college@vcrst.ru

ОКПО 01492014, ОГРН 1023402977212,

ИНН 3443013773, КПП 344301001

№ 288/а от 10.04.2018 года

Руководителям организаций
профессионального образования

Приглашаем студентов организаций профессионального образования принять участие в региональном конкурсе «Карвинг», который пройдет 27 апреля 2018 года в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» по адресу: Волгоград, ул. Нововинская, дом 20. Начало конкурса в 11:00.

Конкурс посвящен Чемпионату мира по футболу 2018.

Заявки на участие в фестивале принимаются до 25 апреля 2018 года на электронную почту nnv@vcrst.ru - заместителя директора по производственному обучению, Николаевой Натальи Вячеславовны.

Приложение:

- 1) Положение о проведении регионального конкурса «Карвинг»

Директор колледжа



С.В.Самохвалов

Исполнитель
Николаева Н.В.
8/8442/ 35- 80 -98
8 902 658 88 78



**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

Утверждаю

Директор колледжа

С.В.Самохвалов

« » апреля 2018 г.



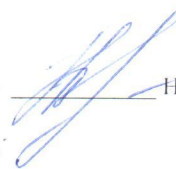
ПОЛОЖЕНИЕ

**О РЕГИОНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «КАРВИНГ» ДЛЯ СТУДЕНТОВ
ВСЕХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ
I, II, III, IV КУРСОВ**

Составитель преподаватель Саламатова А.К.



Проверено: заместитель директора колледжа по производственному обучению



Николаева Н.В.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Профессионального цикла»

протокол № 8 от 24.03 2018г

Зав. кафедрой Веденеева Л.В.

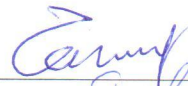


СОГЛАСОВАНО:

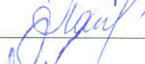
Заместитель директора по качеству

Заместитель директора по экономике

Заместитель директора по УР



В.А. Чайковский



М.А. Паршина



А.М. Тазов

1. Общие положения

Региональный конкурс профессионального мастерства «Карвинг» (далее - Конкурс) проводится Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли".

1.1 Настоящее положение определяет цель, порядок проведения и содержания Конкурса для всех специальностей колледжа.

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об учреждении среднего профессионального образования, Государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

1.3 Конкурс представляет собой участие в командном соревновании – 2 человека, дата проведения 27 апреля 2018 и участие индивидуальном соревновании 1 человек, дата проведения 27 апреля 2018.

Основная тема конкурса «Чемпионат мира по футболу 2018».

Для участия командой студенты выполняют практическое задание за 2 часа, которое предусматривает инновационную разработку элементов оформления из овощей и фруктов. Студенты выставляют конкурсные блюда на демонстрационные столы в холле колледжа с сопроводительной табличкой. Образец представлен в Приложении 1 к Положению.

Все композиции будут сфотографированы и выложены на официальном сайте колледжа.

Сведения об оценке в баллах отражаются в протоколе, который подписывают все члены жюри.

Индивидуально участник выполняет практическое задание за 1 час, которое предусматривает инновационную разработку элементов оформления из овощей и фруктов. Студенты выставляют конкурсные блюда на демонстрационные столы в холле колледжа с сопроводительной табличкой. Образец представлен в Приложении 1 к Положению.

От одной образовательной организации может быть одна команда и 1 участник.

1.3.2 Участники конкурса должны продемонстрировать:

Визуальное впечатление. Современные тенденции ресторанной индустрии

Стиль и креативность. Авторская подача

Общая гармония

Таблица оценивания представлена в Приложении 2

1.3.3 Участники конкурса должны продемонстрировать профессиональные компетенции:

- Подготовить и организовать рабочее место.
- Безопасно эксплуатировать оборудование и инвентарь.
- Приготовить, оформить и подать композицию в авторской подаче.
- Произвести уборку рабочего места.

Таблица оценивания представлена в Приложении 3

1.3.4. Вне конкурса могут участвовать обучающиеся общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1 Конкурс профессионального мастерства «Карвинг» проводится в целях популяризации выбранной профессии, укрепления социально-партнерских связей и развития творческой инициативы в студенческой сфере колледжа.

Основной задачей Конкурса является выявление талантливых студентов, обучающихся по всем специальностям колледжа, и дальнейшее повышение квалификации, а также повышение престижа высококвалифицированного труда работников ресторанной индустрии.

2.2 Основными задачами Конкурса являются:

- формирование личностной направленности студентов на повышение квалификации;
- анализ способностей студентов к решению профессионально-значимых задач;
- проверка способностей студентов к самостоятельной деятельности, ее проектированию, реализации, анализу;
- углубление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций студентов
- формирование профессионального самосознания, ответственности, самостоятельности;
- анализ и повышение уровня готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности.
- формирование социальных навыков и навыков межличностного общения

3. Организация и проведение конкурса

3.1 Организатором Конкурса является государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

3.2 Для обеспечения Конкурса сформирован состав жюри. В состав жюри приглашаются наиболее опытные и почетные работники предприятий – социальных партнеров, преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

3.3 Разработку программы и графика проведения Конкурса осуществляет кафедра профессионального цикла колледжа.

4. Порядок проведения

4.1 Конкурс (дата проведения 27 апреля 2018 г.) проводится на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» по адресу: 400010 г. Волгоград, ул. Новодвинская, 20

Телефон: (8-8442) 48-51-63 (секретарь)

Факс: (8-8442) 48-51-63; **e-mail:** college@vcrst.ru

Контактные телефоны и электронные адреса оргкомитета конкурса:

Николаева Наталья Вячеславовна - 8-902-658-88-78;

e-mail: nnv@vcrst.ru (8-8442) 35-80-98.

4.2 Регламент Конкурса:

Продолжительность выполнения командного конкурса 120 минут

Продолжительность выполнения индивидуального конкурса 60 минут

4.3 Конкурсное задание:

Изготовление композиции из овощей и фруктов на тему «Чемпионат мира по футболу 2018».

5. Условия проведения Конкурса

5.1 Конкурс включает выполнение практического конкурсного задания. Для участия в конкурсе студенты предоставляют свой набор сырья.

5.2 Содержание и сложность практического конкурсного задания должно соответствовать требованиям положения

5.3 Все участники проходят регистрацию и получают номер участника конкурса

5.4. Каждый участник обязан перед началом проведения Конкурса пройти инструктаж по технике безопасности.

5.5 При несоблюдении условий Конкурса, нарушений правил безопасности труда участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

6. Работа жюри Конкурса, подведение итогов

6.1 Итоги Конкурса среди студентов колледжа ресторанного сервиса и торговли подводит жюри в составе председателя и членов жюри.. Состав жюри и критерии оценивания утверждаются директором колледжа.

6.2 В состав жюри (всего 5 членов жюри) входят преподаватели и мастера производственного обучения колледжа, представители предприятий общественного питания (социальные партнеры), представители некоммерческой общественной организации.

6.3 Основные критерии оценки:

- скорость и точность выполнения задания;
- творческий подход к оформлению и презентации композиции;
- сложность способов приготовления.

6.5 Победители Конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий награждаются Дипломами.

Для поощрения участников конкурса за выполнение конкурсного задания устанавливаются дополнительные номинации:

"За продвижение регионального компонента";

"За сохранение национальных традиций";

"За оригинальность";

"Юный мастер карвинга" (до 18 лет).

6.6 Итоги Конкурса оформляются отдельным протоколом, подписываются председателем жюри, членами жюри и директором колледжа, заверяются печатью образовательного учреждения.

Приложение 1

Сопроводительная табличка участника конкурса «Карвинг»

ФИ _____
ОО _____
Название Композиции

Ф.И.О. участника	Визуальное впечатление. Современные тенденции ресторанной индустрии. Максимально 5 баллов	Стиль и креативность. Авторская презентация Максимально 5 баллов	Общая гармония Максимально 10 баллов
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Члены жюри:

Приложение 3 Заявка для участия в региональном конкурсе «Карвинг»

Название ОО	ФИО участника	Возраст	Телефон	Специальность, профессия, курс	ФИО сопровождающего	Телефон