

Комитет образования, науки и молодёжной политики Волгоградской области
Совет директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета директоров
профессиональных
образовательных организаций
Волгоградской области

_____ С.П. Саяпин

« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»

_____ С.В. Самохвалов

« *а* » _____ *10* 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

«КУХНЯ БЕЗ ПРАВИЛ»

1. Общие положения

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

1.1 Настоящее Положение определяет цель, порядок проведения и содержание Конкурса среди обучающихся профессиональных образовательных учреждений, высших и средних профессиональных образовательных организаций, общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс.

1.2 Организация и проведение Конкурса осуществляется на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

1.3 Учредителем Конкурса является Совет директоров Профессиональных образовательных организаций Волгоградской области, организатор ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет (пункт 3.3. настоящего Положения).

2. Цели и задачи Конкурса

Конкурс профессионального мастерства «Кухня без правил» приурочен к Международному Дню Повара и проводится в целях популяризации этой профессии, укрепления социально-партнерских связей и развития творческой инициативы в студенческой сфере.

Конкурс использует стандарты движения WorldSkills и проводится с целью способствовать повышению качества профессиональной подготовки обучающихся в системе профессионального образования, формированию профессиональной компетентности, развитию творческих способностей, обеспечения профессиональной мобильности обучающихся, профессиональному ориентированию абитуриентов.

Основной целью Конкурса является выявление талантливых обучающихся и дальнейшее повышение квалификации в соответствии со стандартами WorldSkills, а также повышение престижа высококвалифицированного труда работников ресторанной индустрии.

Задачи Конкурса:

- формирование у обучающихся личностной значимости повышения уровня профессиональной компетентности;
- развитие способностей обучающихся к решению профессионально-значимых задач;
- укрепления мотивации творческого роста и активности обучающихся, абитуриентов;
- анализ и повышение уровня готовности будущего специалиста к саморазвитию, самореализации.

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 отрасли – социальных партнеров, преподаватели и мастера производственного обучения колледжа, студенты колледжа – победители и призеры знаковых конкурсов профессионального мастерства.

3.3 Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет колледжа:

Самохвалов Сергей Викторович	председатель оргкомитета, директор колледжа
Николаева Наталья Вячеславовна	член оргкомитета, заместитель директора по производственному обучению
Веденеева	член оргкомитета, старший методист

Любовь Васильевна		
Саламатова Алима Кавибуллаевна		член оргкомитета, преподаватель
Ясавнина Светлана Николаевна		член оргкомитета, заведующая отделом методической работы
Проконова Валерьевна	Ольга	член оргкомитета, методист
Никель Владимирович	Виктор	член оргкомитета, преподаватель

4. Участники Конкурса

4.1. Участниками Конкурса могут быть студенты высших и средних профессиональных образовательных организаций, учащиеся общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс.

5. Порядок проведения Конкурса

Тематика конкурса «**Семейные традиции**». Фотографии работ победителей будут выложены на официальном сайте ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Конкурсанты, занявшие 1-6 место выходят во второй тур конкурса (6 человек), сведения об оценке в баллах отражаются в протоколе, который подписывают все члены жюри.

5.1. Конкурс проводится в два этапа:

I тур – отборочный, дистанционный, размещение конкурсных материалов - он-лайн (требования к размещению – п. 5.2.), дата проведения 20 октября 2020 г, прием работ и заявок завершается в 17.30. Для участия в **I туре** конкурсанты выполняют практическое задание, которое предусматривает инновационную разработку (на выбор участника): кулинарного блюда, или кондитерского изделия, или хлебобулочного изделия в авторской подаче.

5.2. Обязательное условие **I тура** конкурса: все участники должны предоставить фото (до 5 шт) самого готового блюда, блюдо в разрезе, блюдо вместе с участником с соблюдением санитарных требований, блюдо в процессе приготовления и оформления работы на электронную почту

Проконова Ольга Валерьевна prokolga78@rambler.ru

Никель Виктор Владимирович informatika.vkrst@mail.ru

В теме письма указать «Кухня без правил»

в срок до 20 октября 2020г., 17-30 по местному времени.

Фотографии должны быть сделаны автором блюда, хорошего качества, четкими, цветными, без обработки и наложения фильтров, в формате .jpeg, .jpg.

Сопроводительная табличка участника 1 тура конкурса «Кухня без правил» должна быть размещена на фото рядом с блюдом (изделием), Приложение 4.

Вместе с фотографиями присылается заявка в формате Word, приложение 1.

Каждому участнику необходимо выставить своё фото с блюдом на своей официальной странице в социальной сети (ВКонтакте, Инстаграм) с хештегами:

#УЧАСТВУЮ_В_КОНКУРСЕ_ВКРСИТ

#ВКРСИТ

#ВКРСИТ_КУХНЯ_БЕЗ_ПРАВИЛ

За фотографии блюд участников можно будет проголосовать на странице колледжа в опросе в социальной сети «ВКонтакте» по соответствующему направлению, ссылка: <https://vk.com/publicvkrstitnekakvse> и на странице колледжа в Инстаграм, ссылка <https://www.instagram.com/vcrsit/> – под фотографией блюда участника.

II тур – финальный, состоится в феврале 2021 г. на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» по адресу: 400010 г. Волгоград, ул. Новодвинская, 20. II тур конкурса предусматривает выполнение практического задания - конкурсного кулинарного блюда или кондитерского изделия, или хлебобулочного изделия в авторской подаче (аналог блюда, приготовленного в I туре) в мастерских колледжа под наблюдением экспертов.

Точная дата и форма участия во II туре будет сообщена дополнительно.

Контактные телефоны и электронные адреса оргкомитета конкурса:

Николаева Наталья Вячеславовна – 8-902-658-88-79; 35-80-98; e-mail: nnv@vcrst.ru.

Веденева Любовь Васильевна – 8-906-401-50-21; e-mail: vkrst-ylv@yandex.ru

Саламатова Алима Кавибуллаевна - 8-902-659-66-06; e-mail: ali-sa27@yandex.ru

6. Условия проведения Конкурса

Участники конкурса обязаны пройти I этап – отборочный тур. Все участники в день отборочного тура (I этап), 20 октября 2020 г. получают номер участника при обработке присланных заявок и конкурсных материалов.

6.1 Конкурс включает в себя выполнение практического конкурсного задания. Для участия в I этапе конкурса участники предоставляют фото готового кулинарного блюда, кондитерского изделий, хлебобулочного изделия в авторской подаче на 1 порцию 20 октября 2020 г.

Прошедшие во II тур участники (6 человек) готовят это же блюдо (2 порции) в мастерской колледжа в феврале 2021 г.

6.2 Содержание и сложность практического конкурсного задания должно соответствовать требованиям WorldSkills.

6.3. Каждый участник обязан перед началом проведения Конкурса (II тур) пройти инструктаж по технике безопасности.

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

6.5 Регламент Конкурса:

Участники конкурса в **первом туре** должны продемонстрировать следующие аспекты: визуальное оформление, стиль и креативность, авторская подача, общая гармония. Оценивание проводится по фотографиям работ с учетом соблюдения всех конкурсных требований (см. п. 5.2.).

Таблица оценивания представлена в Приложении 2. Продолжительность оценивания работ, представленных в I туре – с 20 октября по 25 октября.

Участники конкурса во **втором туре** должны продемонстрировать профессиональные компетенции:

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

Таблица оценивания представлена в Приложении 3. Продолжительность выполнения задания во II туре - 120 минут и оценивания - 60 минут.

7. Работа жюри Конкурса, подведение итогов

7.1 Итоги Конкурса среди обучающихся подводит жюри в составе председателя и членов жюри. Состав жюри и критерии оценивания утверждаются Оргкомитетом конкурса.

7.2 В состав жюри входят преподаватели колледжа, представители предприятий общественного питания (социальные партнеры), студенты колледжа – победители и призеры конкурсов профессионального мастерства.

7.3 Основные критерии оценки:

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

Критерии оценивания представлены в Приложениях 2-3.

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

Для поощрения участников конкурса устанавливаются номинации:

- «За сохранение национальных традиций»;
- «За сохранение семейных традиций»;
- «Память Великой Победы»;
- «Кулинарный шедевр»;
- «Оригинальность идеи»;
- «Новый взгляд на старинные рецепты»;
- «Классика в современном прочтении»;
- «Необычное из привычного»;
- «За новаторство в кулинарии»;
- «За оригинальность в оформлении блюда»;
- «За применение в работе современных технологий»;
- «Успешный дебют» (до 18 лет)

Приз зрительских симпатий (подсчет голосов («лайков») под фото блюд конкурсантов в социальных сетях на страницах колледжа в «ВКонтакте» и «Инстаграм»)

Иные номинации от социальных партнеров

7.5 Итоги Конкурса оформляются отдельным протоколом, подписываются председателем жюри, членами жюри и директором колледжа, заверяются печатью образовательного учреждения и публикуются на сайте колледжа в течение 5 рабочих дней.

В Оргкомитет регионального Конкурса

профессионального мастерства «Кухня без правил»

_____ (наименование образовательного учреждения)

Индекс _____

Город _____

Адрес _____

Телефон _____

e-mail _____

Заявка

на участие в региональном Конкурсе профессионального мастерства «Кухня без правил»

1	Полное наименование ПОО	
2	Юридический адрес	
3	Ф.И.О. директора (полностью)	
4	Ф.И.О. участника Конкурса (полностью)	
5	Специальность/профессия, курс или класс	
6	Ф.И.О. преподавателя (сопровождающего лица)	
7	Тел., эл. почта, Ф.И.О. педагога, ответственного за подготовку участника	
8	Ссылка на личную страницу в соцсети	

Приложение 2

Таблица оценивания участников I тур. Максимальное количество баллов 20

Протокол №1. I тур		Визуальное впечатление. Современные тенденции ресторанной индустрии. Максимально 10 баллов	Стиль и креативность. Авторская подача. Максимально 10 баллов	ИТОГО
№	ФИО участника			
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
31				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				

93				
94				
95				
96				
97				
98				
99				
100				

Члены жюри:

Приложение 3

Таблица оценивания участников 2 тура.
Максимальное количество баллов 40

Протокол №2. 2 тур

	Работа		Презентация	
	Объективные критерии: - соответствие форменной одежды и обуви; - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления; - соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления; - рациональное использование хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - корректное использование цветных разделочных досок; - правильное использование разделочных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы). Максимальное количество баллов 10	Субъективные критерии: - навыки работы с ножом; - кулинарные навыки; - приготовление и оформление; - навыки работы с продуктами; - техника, ведение процесса, продукту соответствующие технологии; - организационные и ведение планирование и ведение приготовления, двойной эффективности, контроль. Максимальное количество баллов 10	Объективные критерии: - время подачи; - температура подачи; - присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда в соответствии с ТК; - корректная масса или размер блюда; - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков). Максимальное количество баллов 10	Субъективные критерии: - визуальное впечатление (цвет, баланс/композиция); - стиль и креативность подачи; - общая гармония вкуса и аромата; - консистенция каждого компонента блюда; - вкус каждого компонента блюда в отдельности. Максимальное количество баллов 10
ФИО участника				

Члены жюри:

() () () () () () () () () ()

Приложение 4

Сопроводительная табличка участника 1 тура конкурса «Кухня без правил»
Должна быть размещена на фото рядом с блюдом (изделием).

ФИО участника _____
Название учебного заведения _____
Группа (класс) _____
Название конкурсного блюда _____
Руководитель подготовки _____