

**Комитет образования, науки и молодёжной политики 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

« » 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ

«Волгоградский колледж
ресторанного сервиса торговли»

С.В.Самохвалов


« » 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О ПРОВЕДЕНИИ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**

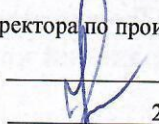
«КУХНЯ БЕЗ ПРАВИЛ»


Волгоград, 2023


Рассмотрено
на заседании кафедры
«Профессионального цикла»
протокол № 2 от 29 сентября 2023г
Зав кафедрой
Веденеева Л.В. 

от 29.09. 2023

Согласовано:

Заместитель директора по производственному обучению
Н.В.Николаева 
2023

Заместитель директора по воспитательной работе
и профориентации
Е.А.Литвиненко 
2023

Разработчик:
преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли» Саламатова А.К.


3. Общие положения

Международный 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 1 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 «Молодые профессионалы» 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 «Молодые профессионалы», 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 – представители социальных партнеров, преподаватели 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
Литвиненко Анатольевна	член оргкомитета, заместитель директора по воспитательной работе и профориентации

Веденеева Любовь Васильевна	член оргкомитета, старший методист
Чайковский Владимир Аркадьевич	советник директора
Саламатова Алима Кавибуллаевна	член оргкомитета, преподаватель
Никель Виктор Владимирович	член оргкомитета, преподаватель

4. Участники Конкурса

4.1. Участниками Конкурса могут быть студенты высших и средних профессиональных образовательных организаций, обучающиеся общеобразовательных учреждений с 1 по 11 класс.

5. Порядок проведения Конкурса

Фотографии работ победителей будут размещены на официальном сайте ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Конкурсанты, занявшие 1-6 место выходят во второй тур конкурса (18 человек: 6 человек – поварское дело, 6 человек – кондитерское дело, 6 человек - хлебопечение), сведения об оценке в баллах отражаются в протоколе, который подписывают все члены жюри.

5.1. Конкурс проводится в два этапа:

I тур – отборочный, без дегустации, очная и заочная форма участия (для иногородних участников и обучающихся школ Волгоградской области), размещение конкурсных материалов - он-лайн (требования к размещению – п. 5.2.), дата проведения 25 октября 2023 г. с 10.00, прием работ и заявок завершается в 20 октября в 17.30.

Для участия в **II туре** конкурсанты в **очном** формате 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:

Для очной формы - 25.10.2023 года к 9.00 участник вместе с кулинарным изделием (приготовленным с соблюдением санитарных требований) должен прибыть в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» г. Волгоград ул. Новодвинская д.20

Для заочной формы - в срок до 20 октября 2023г., 17-30 по местному времени участники должны предоставить фото (до 5 шт.) готового блюда (и блюдо в разрезе), приготовленного с соблюдением санитарных требований, блюдо вместе с участником, блюдо в процессе приготовления и оформления работы, на электронную почту и заявку на участие (Приложение №1).

Веденеева Любовь Васильевна – 8-906-401-50-21; e-mail: vcrst-vlv@yandex.ru

В теме письма указать - Кухня без правил 1 тур 2023. Название организации. (Например: Кухня без правил 1 тур 2023 ВКРСИТ).

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

Сопроводительная табличка участника I 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) с хештегами:

#УЧАСТВУЮ_В_КОНКУРСЕ_ВКРСИТ

#ВКРСИТ

#ВКРСИТ_КУХНЯ_БЕЗ_ПРАВИЛ

II тур – финальный, состоится в марте 2024 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: demo-vcrst@yandex.ru

Веденеева Любовь Васильевна – 8-906-401-50-21; e-mail: vcrst-vlv@yandex.ru

Саламатова Алина 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), 25 октября 2023 г. получают номер участника при обработке присланных заявок и конкурсных материалов.

6.1 Конкурс включает в себя выполнение практического конкурсного задания (очное участие). Для участия в I этапе конкурса участники предоставляют свое авторское блюдо (очная форма участия) или фото (заочное участие) готового кулинарного блюда, кондитерского изделий, хлебобулочного изделия в авторской подаче на 1 порцию 25 октября 2023 г. в 9.00.

Прошедшие во II тур участники (18 человек) готовят это же блюдо (2 порции) в мастерской колледжа в марте 2024 г (даты уточняются за месяц до начала 2 тура).

6.2 Содержание и сложность практического конкурсного задания должно соответствовать требованиям индустрии питания.

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 26 октября 2023 г. по 10 ноября 2023 г.

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. Оценивание проводится с дегустацией.

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)

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 размещаются на официальном сайте колледжа в сети Интернет в течение 16 рабочих дней.