

**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

« _____ » 2024 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ
«Волгоградский колледж
ресторанного сервиса торговли»

С.В. Самохвалов

« _____ » 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

«КУХНЯ БЕЗ ПРАВИЛ»

Волгоград, 2024

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 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 «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 «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
Никитина Елена Александровна	член оргкомитета, заместитель директора по производственному обучению
Литвиненко Елена 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
Шор Мария Павловна	Заведующая мастерской «Поварское дело»
Биктирякова Татьяна Сергеевна	Заведующая мастерской «Кондитерское дело»
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 проходят 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 22 октября 2024 г. с 10.00, прием работ и заявок завершается 17 октября 2024 г. 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 - 22.10.2024 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 17 октября 2024г., 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 обязательно, блюдо в процессе приготовления и оформления работы, на электронную почту и заявку на участие (Приложение №1).

Никель Виктор Владимирович – 8-917-336-96-26; **e-mail:** informatika.vkrst@mail.ru

В теме письма указать - Кухня без правил 1 тур 2024. Название организации. *(Например: Кухня без правил 1 тур 2024 ВКРСuT).*

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.

Каждый участник по желанию может выставить своё фото с блюдом на своей официальной странице в социальной сети (ВКонтакте) с хештегами:

#УЧАСТВУЮ_В_КОНКУРСЕ_ВКРСИТ

#ВКРСИТ

#ВКРСИТ_КУХНЯ_БЕЗ_ПРАВИЛ_2024

II тур – финальный, состоится 06 декабря 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.

Контактные телефоны и электронные адреса оргкомитета конкурса:

Никитина Елена Александровна – 8-987-649-67-37 **e-mail:** restorancrst@yandex.ru

Никель Виктор Владимирович – 8-917-336-96-26; **e-mail:** informatika.vkrst@mail.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), 22 октября 2024 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 изделия, хлебобулочного изделия в авторской подаче на 1 порцию 22 октября 2024 г. в 9.00.

Прошедшие во II тур участники (18 человек) готовят это же блюдо (2 порции) в мастерских колледжа 6 декабря 2024 г.

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 22 октября 2024 г. по 11 ноября 2024 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 - 180 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»;
- «Кулинарный шедевр»;
- «Оригинальность идеи»;
- «Новый взгляд на старинные рецепты»;
- «Классика в современном прочтении»;
- «Необычное из привычного»;
- «Новые оттенки вкуса»;
- «Национальный колорит»;
- «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.

_____ (наименование образовательного учреждения)
 Индекс _____
 Город _____
 Адрес _____
 Телефон _____
 e-mail _____

В Оргкомитет регионального Конкурса профессионального мастерства «Кухня без правил»

Заявка

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

1	Полное наименование ОО	
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	Телефон, 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. 1 тур

	ФИО участника	Визуальное впечатление. Современные тенденции ресторанной индустрии. Максимально 10 баллов	Стиль и креативность. Авторская подача. Максимально 10 баллов	ИТОГО
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				
43				
44				

45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				
81				
82				
83				
84				
85				
86				
87				
88				
89				
90				
91				
92				
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

Максимальное количество баллов 40

ФИО участника	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 продуктов; - правильная организация 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, соответствующие продукту технологии; - организационные навыки, планирование и ведение процесса 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, сочетание, 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

Члены жюри:

(_____) (_____) (_____)

Приложение 4

Сопроводительная табличка участника 1 тура регионального 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 _____