

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий региональным  
информационным центром движения  
«Профессионалы» в Кировской области  
\_\_\_\_\_ С. Г. Стародумов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель регионального учебно-методического объединения по УГС  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)  
Директор КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»  
О. С. Кирилловых  
\_\_\_\_\_ 2023 г



**Положение  
отборочного тура Регионального чемпионата «Профессионалы» по компетенции  
«Поварское дело»**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения отборочного тура Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело» (далее - отборочный тур) среди студентов профессиональных образовательных организаций Кировской области, его организационное, методическое, финансовое обеспечение, порядок участия, определения победителей.

1.2 Отборочный тур организуется и проводится в соответствии с решением регионального учебно-методического объединения по УГС 19.00,00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) (далее - РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00) и Регионального координационного центра Движения "Профессионалы" на территории Кировской области (далее - РКЦ) как отборочный Регионального чемпионата "Профессионалы" Кировской области по компетенции «Поварское дело». Цель проведения отборочного тура; популяризация рабочих профессий, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии, получение дополнительной профессиональной подготовки обучающихся и формирование экспертного сообщества. Проведение отборочного тура направлено на решение следующих задач:

1. проверка способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности,
2. совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач,
3. развитие профессионального мышления,
4. способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности,
5. стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию,
6. повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
7. развитие конкурентной среды в сфере СПО,
8. повышение престижности специальности; обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;
9. развитие профессиональной ориентации граждан;
10. выявление кандидатов среди студентов СПО для участия в Региональном чемпионате «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело».

1.3 Ключевыми принципами отборочного тура являются информационная открытость, справедливость, партнерство и инновации.

1.4 Организаторами отборочного тура являются РУМО по УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00. Сервис и туризм (сервис в общественном

питании), РКЦ, Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса».

## **2. Участники регионального отборочного тура**

2.1 Участниками отборочного тура могут быть обучающиеся профессиональных образовательных организаций Кировской области. Участник должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для выполнения конкурсного задания. Возраст 16- 22 лет.

2.2 К участию в отборочном туре допускаются по одному участнику от профессиональной образовательной организации, подавшей заявку на участие в Региональном чемпионате «Профессионалы») Кировской области по компетенции «Поварское дело» в срок до 16.02.2023 года.

2.3 Участники должны иметь при себе:

- студенческий билет;
- документ, удостоверяющий личность,
- заявление о согласии на обработку персональных данных (приложение 1);
- полис ОМС;
- инструментальный ящик;
- спецодежду (наличие на спецодежде символики образовательной организации участника не допускается).

2.4 Лица, сопровождающие участников, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения отборочного тура.

2.5 Организаторы оставляют за собой право снимать с участия в отборочном туре несовершеннолетних участников, прибывших без сопровождения или участников, нарушивших дисциплину и правила проведения конкурсных мероприятий.

## **3. Место проведения чемпионата**

3.1 Отборочный тур Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело» проводится с 02 по 03 марта 2023 года на базе Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (далее - Колледж).

3.2 Адрес образовательной организации: 610046, г. Киров, ул. Московская, Д. 78;

факс: (8332)71-51-46;

сайт: <http://vyatktuis.ru>

e-mail: [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru)

3.3 Контактные телефоны:

директор - Кирилловых Ольга Сергеевна, (8332) 71-51-46 (доб.201)

главный бухгалтер - Масленникова Наталья Васильевна, (8332) 71-51-46 (доб.203)

3.4 Рабочая группа: Организационное, методическое и информационное сопровождение отборочного тура, разработка конкурсных заданий, форм для экспертной оценки выполнения заданий – Метелева Екатерина Ярославовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла КОГПОБУ «ВятКТУиС» 89991002892; Материально-техническое обеспечение - Зыкова Светлана Сергеевна, заведующий учебно-производственной лабораторией, Скулкина Лариса Александровна, заведующий отделением КОГПОБУ «ВятКТУиС» 89642527002

## **4. Программа отборочного тура**

4.1 Программа отборочного тура включает следующую информацию:

1. регистрация участников;
2. жеребьевка участников;
3. инструктивное совещание с участниками (инструктаж по технике безопасности и охране труда);

4. ознакомление с рабочими местами, техническим оснащением (оборудованием, инструментами);
5. ознакомление с условиями дисквалификации по решению экспертной комиссии (при несоблюдении условий отборочного тура, грубых нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда);
6. наименование конкурсных мероприятий, их продолжительность, место проведения и ответственные лица;
7. определение участников Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело».

4.2 Проживание иногородних участников и сопровождающих лиц возможно в общежитии других учебных заведений. О необходимости предоставления места в общежитии необходимо сообщить до 28 февраля 2023 года по электронному адресу [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru)

#### 4.3 Этапы отборочного тура:

1. 02 марта 2023 года - прибытие экспертов и участников на площадку, регистрация.
2. Инструктаж экспертов по ТБ и ОТ, ознакомление экспертов с конкурсной документацией.
3. Ознакомление экспертов с критериями оценивания.
4. Внесение 30% изменений в конкурсные задания.
5. Инструктаж по ТБ и ОТ с участниками.
6. Жеребьевка, ознакомление участников с конкурсной документацией, проверка инструментальных ящиков.
7. Написание меню, окончательная заявка продуктов. 02 и 03 марта 2023 года
8. Выполнение конкурсных заданий участниками, работа экспертной комиссии по подведению итогов, оглашение результатов, составление сводной ведомости, определение победителей, размещение на сайте колледжа информации об итогах отборочного тура, ее рассылка по электронной почте участникам.

4.5 Организационный взнос за участника отборочного тура составляет 7500 рублей, включает расходы на канцелярские товары, буфетные расходы (чай, кофе, сахар, печенье), расходные материалы для выполнения конкурсного задания, питание участников. Организационный взнос должен быть оплачен не позднее 13.03.2023 года. Оплата производится на основании договора (контракта) между КОГПОБУ «ВятКТУиС» и организацией, направляющей участника. Проезд, проживание и питание сопровождающих лиц и участников обеспечивается за счет командирующей стороны. Банковские реквизиты для оформления договора: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС»)

Получатель

КОГПОБУ «ВятКТУиС»

Адрес: 610046, г. Киров, ул. Московская, д.78

Тел.: (8332) 71-51-46 [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru)

ОГРН 1034316503154

ИНН 4345037094

КПП 434501001

р/с 03224643330000004000

ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ//УФК по Кировской области г. Киров

л/с 07703001862 (бюджет)

л/с 07703001863 (внебюджет)

БИК 043304001

## 5. Содержание отборочного тура

5.1 Отборочный тур включает в себя выполнение конкурсного задания, нацеленного на демонстрацию мастерства участников. Конкурсное задание составлено таким образом, чтобы позволить участникам продемонстрировать навыки, указанные в техническом описании.

5.3 Конкурсное задание состоит из одного модуля (А, Б, В). Информация о конкурсном задании и техническом описании размещена на официальном сайте колледжа на странице «Профессионалы» (<http://vyatktuis.ru/>).

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модуль 1 (А, Б, В).

Конкурс длится 4 часа в течение 1 дня, включая 30 минут на подготовку и 30 минут на уборку рабочего места, 30 минут на написание меню (приложение 2), готовятся блюда первого модуля (А, Б, В). Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это перед началом работы, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для первого модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за три дня до начала конкурса. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе. Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием. Вскрытие «Чёрного ящика» проводит главный эксперт в первый день начала соревнований. Жеребьёвку проводит главный эксперт в первый день начала отборочного тура, далее участникам даётся 30 минут чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

5.3.1 Модули задания включают выполнение следующих работ:

Модуль А	
<b>Модуль А</b>	<b>Демонстрация навыков по нарезке овощей</b>
<b>Описание задания</b>	Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки (варианты нарезок представлены в приложении 7). Использовать обязательный продукт для нарезки – морковь; 1 вариант нарезки из чёрного ящика. Вид нарезки будет оглашён за 30 минут до начала модуля. Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля.
<b>Особенности подачи</b>	Нарезка должна быть подана на 1 плоской тарелке, круглая, белая, диаметром 30 – 32 см; выход нарезки 40 г; сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
<b>Обязательные ингредиенты</b>	Продукт – морковь; вид нарезки из чёрного ящика. Продукты для нарезки заказывать не нужно. Их предоставляет организатор

<b>Модуль Б</b>	
<b>Модуль Б</b>	<b>Салат Оливье</b>
<b>Описание задания</b>	<p>Приготовить 3 порции салата Оливье с использованием мяса птицы (курица).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рецептура на усмотрение участника;</li> <li>2. в салат необходимо использовать майонез собственного приготовления, изготовленный ручным методом;</li> <li>3. подача и оформление на усмотрение участника.</li> </ol>
<b>Особенности подачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. масса блюда: 100 - 150 г.;</li> <li>2. 3 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;</li> <li>3. температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;</li> <li>4. подаются три идентичных блюда;</li> <li>5. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>6. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li> <li>7. одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются на дегустацию;</li> <li>8. не должно быть чрезмерного расходования продуктов.</li> </ol>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. используйте продукты с общего стола;</li> <li>2. используйте продукты из заказанного списка;</li> <li>3. используйте мясо птицы из модуля В.</li> </ol>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
<b>Модуль В</b>	
<b>Модуль В</b>	<b>Горячее блюдо – птица</b>
<b>Описание задания</b>	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. минимум 2 гарнира на выбор участника;</li> <li>2. 1 горячий соус на выбор участника;</li> <li>3. оформление горячего блюда – на выбор участника.</li> </ol>
<b>Особенности подачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. масса блюда минимум 180 г.;</li> <li>2. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;</li> <li>3. соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл)</li> </ol>

	<p>основного соуса в соуснике для слепой дегустации;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. температура подачи тарелки от 35°C и выше;</li> <li>5. подаются три идентичных блюда;</li> <li>6. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> <li>7. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li> <li>8. одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ol>
<b>Обязательные ингредиенты</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. используйте продукты с общего стола;</li> <li>2. используйте продукт из черного ящика – овощ;</li> <li>3. используйте продукты из заказанного списка.</li> </ol>
<b>Специальное оборудование</b>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>

5.4 На выполнение модуля отводится 4 часа.

5.5 Конкурсное задание оценивается в соответствии с оценочными листами и на базе критериев оценок.

### **6. Порядок определения победителей**

6.1 Итоги отборочного тура подводит экспертное сообщество в составе Главного эксперта и экспертов от образовательных организаций, участвующих в организации и судействе отборочного тура.

6.2 Победителями становятся восемь участников, набравшие наибольшее количество баллов за выполнение конкурсного задания.

6.3 Победители награждаются дипломами. Участники получают сертификаты.

6.4 Победители отборочного тура участвуют в Региональном чемпионате «Профессионалы») Кировской области по компетенции «Поварское дело».

### **7. Организационная структура для проведения отборочного тура**

7.1 Для организации и проведения отборочного тура создается экспертная группа. В состав экспертной группы входят лица, сопровождающие участников отборочного тура - преподаватели профессионального цикла, мастера производственного обучения, обладающие опытом в компетенции «Поварское дело».

7.2 Экспертная группа разрабатывает задания, методику и критерии оценивания результатов выполнения заданий. Эксперт не оценивает результаты выполнения конкурсного задания участника своей профессиональной образовательной организации.

7.3 Каждый эксперт заполняет ведомости оценок выполнения конкурсного задания по установленным формам.

7.4 По итогам отборочного тура составляется протокол с указанием победителей. Протокол подписывается главным экспертом и экспертами.

## 8. Особенности проведения отборочного тура

8.1 РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00 обеспечивает информационное сопровождение деятельности регионального этапа.

8.2 РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00 размещает на официальном сайте колледжа (<http://vyatktuis.ru/>) и рассылает на электронные адреса профессиональных образовательных организаций:

- настоящее положение (не позднее 21 февраля);
- программу мероприятия (не позднее 27 февраля);
- результаты отборочного тура (не позднее 3 марта).

## Образец заполнения меню

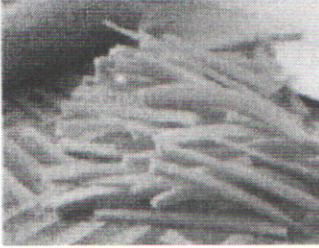

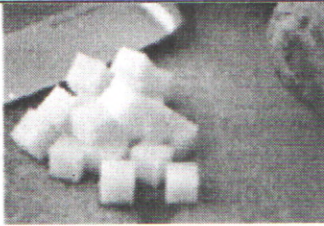
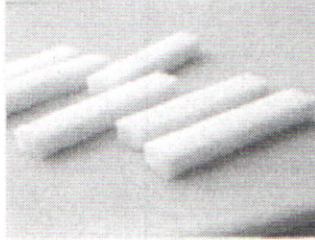

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из твороженного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска - Морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно- базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.



## МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<b><u>Б - Салат оливье</u></b>	
<b><u>В- Горячее блюдо- птица</u></b>	

## ПЕРЕЧЕНЬ СПОСОБОВ БАЗОВОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ	ФОТО	РАЗМЕР
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Участники начинают выполнение модуля 1 с нарезки. На это даётся 15 минут. Вариант нарезки будет оглашён методом жеребьёвки за 30 минут до начала модуля. Тепловую обработку нарезки проводить не нужно. Всем участникам выдадут одинаковое количество продуктов для выполнения нарезки. Использовать дополнительные продукты, которые были заказаны участниками нельзя. После подачи нарезки, участники приступают к продолжению выполнения конкурсного задания.

Приложение 4

ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ участника отборочного тура Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело».

1	Фамилия, имя отчество субъекта персональных данных	
2	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	
3	Адрес субъекта персональных данных	
<p>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 и другим пользователям:</p>		
4	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	<p>Наименование профессиональной образовательной организации: КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»          адрес местонахождения: 610046, г. Киров, ул. Московского, 78</p>
с целью:		
5	Цель обработки персональных данных	<p>индивидуального учета результатов отборочного тура, хранения, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)</p>
в объеме:		
6	Перечень обрабатываемых персональных данных	<p>фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, сведения необходимые по итогам олимпиады</p>
для совершения:		
7	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на обработку персональных данных	<p>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 с учетом действующего законодательства Российской Федерации</p>
с использованием:		
8	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	<p>как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации</p>
9	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	<p>для участников отборочного тура настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме или до окончания отборочного тура</p>
10	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	<p>в случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением</p>