**Положение**

**о региональном конкурсе**

**профессионального мастерства по профессии**

**«Кондитер» в рамках проведения**

**регионального праздника профессионального мастерства**

**«Профессионалы на Мурмане - 2018»**

1. **Общие положения**
   1. Конкурс профессионального мастерства проводится в рамках регионального праздника профессионального мастерства «Профессионалы на Мурмане» (далее Праздник) в рамках социального партнерства Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области и государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота».
   2. Настоящее Положение определяет статус, цель, задачи, порядок проведения и финансирования регионального конкурса профессионального мастерства по профессии «Кондитер».
   3. Основной целью Конкурса является самоактуализация личности участников в избранной профессии, повышение уровня профессиональной подготовки, стимулирование творческой активности обучающихся и поддержка наиболее талантливой молодежи.
   4. Задачи конкурса:

* формировать устойчивую мотивацию обучающихся к получению рабочей профессии;
* развитие профессиональных и общих компетенции обучающихся;
* расширение практики сотрудничества между профессиональными образовательными организациями, социальными партнёрами и работодателями.
  1. Конкурс проводится на базе государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота» (далее – ГАПОУ МО «МСК»).

1. **Участники конкурса**
   1. Участниками конкурса являются обучающиеся очной формы обучения профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования по программам подготовки квалицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер», по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

2.2 К конкурсу допускаются обучающиеся очной формы обучения (не более 1-го участника от профессиональной образовательной организации) - победители первого (внутреннего) этапа конкурса. Количество участников по профессии «Кондитер» - не более 5 (первые подавшие заявку на конкурс).

2.3. К конкурсу не допускаются призеры прошлого года в данной компетенции.

1. **Порядок организации конкурса**
   1. Общее руководство проведением конкурса осуществляет Союз промышленников и предпринимателей Мурманской области, ГАПОУ МО «МСК», оргкомитет конкурса, состав которого утверждается Союзом промышленников и предпринимателей Мурманской области.
   2. Оргкомитет конкурса:

* утверждает состав жюри конкурса;
* определяет порядок, формы и сроки проведения конкурса;
* осуществляет руководство подготовкой и проведением конкурса;
* подводит итоги конкурса.
  1. Методическое обеспечение проведения конкурса осуществляет предметно – цикловая комиссия «Технология продукции общественного питания» ГАПОУ МО «МСК»:
* разрабатывает содержание практических заданий конкурса;
* осуществляет подготовку необходимых методических материалов и технических средств.
  1. В состав независимого жюри включаются: работники предприятий общественного питания, работодатели организаций и предприятий, преподаватели, мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций.

Жюри конкурса:

* осуществляет проверку теоретического задания участников, наблюдает выполнение практического задания, оценивает результаты выполнения заданий.
* составляет протокол по результатам проверки работ.

1. **Порядок проведения конкурса**
   1. Конкурс организуется и проводится в два этапа:

1 этап – в профессиональных образовательных организациях Мурманской области – **по 07 марта 2018 года**;

2 этап – региональный – на базе ГАПОУ МО «МСК» **14 марта 2018 года.**

* 1. Руководители профессиональных образовательных организаций, представляют в оргкомитет конкурса заявку по форме согласно приложению к настоящему положению.
  2. Заявки на участие принимаются **до 07 марта 2018 года** по адресу: 183035, г. Мурманск, ул. А. Невского, д. 86, тел./факс: 8 (8152) 43 47 85, e-mail: [ekaterinaloboda@yandex.ru](mailto:ekaterinaloboda@yandex.ru). При отсутствии электронного подтверждения о получении необходимо направить заявку повторно (Приложение № 1).
  3. Координатор конкурса от ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота» является Лобода Екатерина Александровна, председатель предметно – цикловой комиссии «Экономики, сервиса и общественного питания» ГАПОУ МО «МСК» тел. (911) 302-34-84.
  4. По прибытии участники конкурса проходят регистрацию, оформляют согласие на обработку личных персональных данных. Каждый участник при регистрации предъявляет студенческий билет и личную медицинскую книжку с действующей медицинской комиссией. Замена участников конкурса производится по согласованию с Оргкомитетом.
  5. Участники проходят инструктаж по охране труда, который оформляется протоколом установленной формы.
  6. Конкурсное задание включает в себя приготовление и представление двух видов пирожных. Пирожные готовят по 5 штук каждого вида (2 штуки каждого вида – для выставки, 3 штуки каждого вида – для дегустации). Обязательным компонентом первого вида пирожных является белковый заварной крем, второго - медовый полуфабрикат. Изделия одного вида должны быть абсолютно идентичными, масса одного изделия не должна превышать 100 грамм. Обязательным компонентом оформления одного из пирожных является шоколад, оформление другого пирожного на выбор участника. Форма изделий, компоненты и отделочные материалы на выбор участника, за исключением обязательных компонентов и элементов оформления. Обязательный компонент первого вида пирожных (медовый полуфабрикат) и полуфабрикат из теста для приготовления второго вида пирожного участник привозит с собой. Отделочные полуфабрикаты и элементы оформления участник изготавливает во время практической части конкурса (разрешается использовать готовую окрашенную мастику, в неформованном виде).

При этом соревнующимся предоставляются продукты «общего стола» (приложение С), оборудование, инвентарь и посуда для приготовления блюда. Все необходимы продукты, не предоставляемые участникам конкурса, конкурсанты привозят с собой.

На приготовление блюд участникам предоставляется 3 (три) часа. Примерная структура распределения времени:

* первые 10 минут – подготовка рабочего места;
* 2,5 (два с половиной) часа – приготовление блюда;
* 10 минут - оформление блюда;
* последние 10 минут – уборка рабочего места.

Работу участников конкурса оценивает жюри по критериям (по каждому показателю от 0 до 5 баллов):

* соблюдение санитарных норм и правил (от 0 до 5 баллов);
* соблюдение техники безопасности и охраны труда (от 0 до 5 баллов);
* оригинальность оформления и подачи блюда (от 0 до 5 баллов);
* органолептические показатели блюда (от 0 до 20 баллов);
* применение современных техник и технологий (от 0 до 5 баллов).

Максимальное количество баллов – 40.

* 1. Для выполнения практического задания всем участникам конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места, оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами. Рабочие места оснащаются в соответствии с требованиями техники безопасности и санитарии.
  2. При грубых нарушениях норм и правил безопасности труда, участник конкурса по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.
  3. Контроль соблюдения безопасных условий труда во время проведения конкурса возлагается на администрацию колледжа и членов жюри конкурса.
  4. Каждый участник должен иметь свою спецодежду. Участники конкурса также могут использовать свои инструменты, специальные приспособления, посуду для подачи блюд.

1. **Подведение итогов конкурса**
   1. По итогам конкурса определяется личное первенство.
   2. Для поощрения победителей конкурса устанавливаются три личных призовых места. Победители конкурса награждаются дипломами и памятными подарками учрежденные оргкомитетом конкурса.
   3. Участникам конкурса вручаются сертификаты участников.
   4. При равенстве баллов у двух участников предпочтение отдается участнику конкурса, который с лучшим результатом выполнил практическое задание.
   5. Информация об итогах проведения конкурса размещается на официальном сайте Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области, ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота», в средствах массовой информации.
   6. Подведение итогов конкурса профессионального мастерства состоится **14 марта 2018 года**.
   7. Дополнительное награждение победителя, занявшего I место в конкурсе, пройдет в рамках заседания общего собрания членов Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области.
2. **Финансовое обеспечение конкурса**
   1. Профессиональные образовательные организации финансируют расходы на участие в конкурсе за счёт средств организаций.

Приложение А

**Заявка на участие 14 марта 2018 года**

**в региональном конкурсе**

**профессионального мастерства по профессии**

**«Кондитер» в рамках проведения**

**регионального праздника профессионального мастерства**

**«Профессионалы на Мурмане»**

- наименование и адрес профессиональной образовательной организации, контактные телефоны, адрес электронной почты;

- фамилия, имя, отчество участников конкурса, курс обучения, дата рождения;

- фамилия, имя, отчество, контактные телефоны, занимаемая должность наставника, подготовившего участника конкурса;

- фамилия, имя, отчество, контактные телефоны, занимаемая должность сопровождающего лица, которое несет ответственность за поведение, жизнь и безопасность участника конкурса в пути следования и в период прохождения конкурса.

Подпись руководителя

профессиональной образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

*При отсутствии электронного подтверждения о получении необходимо направить заявку повторно на e-mail:* [*ekaterinaloboda@yandex.ru*](mailto:ekaterinaloboda@yandex.ru)

**Приложение В**

**Заявление - согласие на обработку персональных данных**

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

зарегистрированный (ая) по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

документ, удостоверяющий личность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем его органе).

В соответствии с требованиями ст.9 Федерального закона Российской Федерации от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных» подтверждаю свое согласие на обработку Министерством строительства и территориального развития Мурманской области моих персональных данных в соответствии с Положением о Конкурсе.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата) (подпись)

**Приложение С**

**Перечень продуктов «общего стола»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Продукты** | **Количество продуктов на 1 участника** |
|  | Шоколад белый и темный (профессиональный) | 0,2 кг |
|  | Сливки растительные для взбивания | 0,5 кг |
|  | Сгущенное молоко с сахаром | 0,25 кг или 1 банка |
|  | Мука пшеничная | 0,5 кг |
|  | Сахар песок | 1,0 кг |
|  | Масло сливочное | 0,2 кг |
|  | Яйцо | 10 шт |
|  | Агар- агар | 10 г |
|  | Желатин листовой | 30г |
|  | Сахарная пудра | 0,1 кг |
|  | Какао порошок | 0,1 кг |
|  | Ягоды замороженные (любые) | 0,5 кг |
|  | Красители пищевые в ассортименте | 10 г |