**Положение**

**о региональном конкурсе**

**профессионального мастерства по профессии**

 **«Повар»** **в рамках проведения**

 **регионального праздника профессионального мастерства**

**«Профессионалы на Мурмане»**

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 имени Н.Е. Момота».
	2. Настоящее Положение определяет статус, цель, задачи, порядок проведения и финансирования регионального конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар».
	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 имени 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», подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело».
	2. К конкурсу допускаются обучающиеся (не более 1-го участника от профессиональной образовательной организации) - победители первого (внутреннего) этапа конкурса.
2. **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 «Экономика, сервис и общественное питание» ГАПОУ МО «МСК»:
* разрабатывает задания конкурса;
* осуществляет подготовку необходимых методических материалов и технических средств.
	1. В состав независимого жюри включаются: работники предприятий общественного питания, работодатели организаций и предприятий.

Жюри конкурса:

* наблюдает за выполнением задания, оценивает результаты выполнения задания.
* составляет протокол по результатам выполнения задания.
1. **Порядок проведения конкурса**
	1. Конкурс организуется и проводится в два этапа:

1 этап – в профессиональных образовательных организациях Мурманской области – **по 14 марта 2020 года**;

2 этап – региональный – на базе ГАПОУ МО «МСК» **23 марта 2020 года.**

* 1. Руководители профессиональных образовательных организаций, представляют в оргкомитет конкурса заявку по форме согласно приложению А к настоящему положению.
	2. Заявки на участие принимаются **по 14 марта 2020 года** в дирекцию Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области на адрес электронной почты info@sppmo.ru, конт. тел. (8152) 58-25-58, 58-41-71 (Приложение А, Б).
	3. Координатор конкурса в ГАПОУ МО «МСК» - Бабиков Денис Васильевич, тел. (902) 282-13-72.
	4. По прибытии участники конкурса проходят регистрацию. Каждый участник при регистрации предъявляет студенческий билет и санитарную 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. Конкурс состоит из двух этапов:

**Теоретическое задание**. Тест из 20 вопросов 1 вопрос – 1 балл. Максимальное количество – 20 баллов.

**Практическое задание** - организация процесса приготовления и приготовление горячего блюда «Рыбные пельмени в авторском исполнении» с соусом собственного производства. Блюдо готовят на 2 порции – одну порцию для выставки, другую – для дегустации. Основа фарша для пельменей - рыба тресковых пород (рыба предоставляется организаторами из расчета 0,7 кг на одного участника, вид разделки рыбы на усмотрении организатора). Масса одной порции не должна превышать 300г. Допускается наличие дополнительных: гарниров, соусов, декоративных элементов на выбор участника. Все части блюда готовятся участниками на площадке во время соревнований, не допускается использование готовых составляющих блюда и декоративных элементов, не допускается использование не съедобных элементов на тарелке.

Все необходимое сырье и инвентарь для приготовления блюда, кроме предоставляемого организаторами, участники привозят с собой. Перед началом соревнований участник, сдает, жури описание блюда.

На приготовление блюд участникам предоставляется полтора часа. Максимальное количество – 80 баллов.

* 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.
	5. Максимальное количество за конкурс – 100 баллов.
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. Информация об итогах проведения конкурса размещается на официальном сайте Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области, в средствах массовой информации.
	5. Подведение итогов конкурса профессионального мастерства состоится 23 марта 2020 года.
	6. Награждение победителей конкурса профессионального мастерства состоится 26 марта 2020 года.
2. **Финансовое обеспечение конкурса**
	1. Финансирование конкурса осуществляется за счет средств Союза промышленников и предпринимателей Мурманской области.
	2. Образовательные организации финансируют расходы на участие в конкурсе за счёт собственных средств.

Приложение А

ЗАЯВКА

 на участие в конкурсе по профессии «Повар»

в рамках регионального праздника профессионального мастерства «Профессионалы на Мурмане - 2020»

от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия или образовательной организации)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО конкурсанта | Курс обучения | Специальность/профессия |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

Руководитель /наставник конкурсантов:

Ф.И.О., должность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Контактные данные (сотовый телефон) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 Союзу промышленников и предпринимателей Мурманской области моих персональных данных в соответствии с Положением о Конкурсе.

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

(дата) (подпись)

**Приложение С**

**Программа проведения конкурса профессионального мастерства**

**по профессии «Повар»**

Место проведения: ГАПОУ МО «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота», г. Мурманск, ул. Невского, д.86,

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **Мероприятие** |
| 9:30-10:00 | Встреча и регистрация участников конкурса. |
| 10:00-10:30 | Торжественное открытие конкурса. Проведение инструктажей по охране труда и проведению конкурса. Жеребьевка участников. |
| 10:30-10.45 | Теоретический этап |
| 10.45-13.45 | Практический этап |
| 13:45-14:30 | Работа жюри |
| 14:30-15:00 | Церемония награждения: -подведение итогов конкурсов; -объявление лучших по профессии. |