

**УТВЕРЖДЕНО**

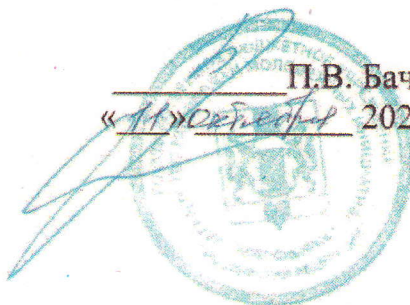
Директор муниципального казенного учреждения Ордынского района Новосибирской области «Центр молодежных инициатив Ордынского района»



*Е.А. Воюш*  
Е.А. Воюш  
2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Директор государственного бюджетного учреждения Новосибирской области «Агентство поддержки молодежных инициатив»



*П.В. Бачанов*  
П.В. Бачанов  
2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова»



*В.Н. Черкашин*  
В.Н. Черкашин  
2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет цель и задачи проведения областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет (далее – Конкурс), организационный комитет, условия участия в Конкурсе, регламент проведения, критерии оценивания жюри, порядок награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится на территории р.п. Ордынское Ордынского района, в рамках реализации приоритетного направления молодежной политики Новосибирской области «Работающая молодежь».

1.3. Организаторами Конкурса являются муниципальное казенное учреждение Ордынского района Новосибирской области «Центр молодежных инициатив Ордынского района» (далее – МКУ «ЦМИ Ордынского района»), государственное бюджетное учреждение Новосибирской области «Агентство поддержки молодежных инициатив» (далее – ГБУ НСО «АПМИ»), при поддержке министерства образования Новосибирской области, государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова» (далее – ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова»).

## **2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Целью Конкурса является повышения профессионального мастерства и авторитета специалистов сферы общественного питания.

2.2. Задачи конкурса:

- выявление, поддержка и поощрение лучших молодых специалистов сферы общественного питания;
- создание условий для повышения профессионального мастерства;
- повышение уровня престижа профессии сферы общественного питания;
- развитие мотивации получения новых знаний, умений, навыков, совершенствования как специалиста;
- совершенствование профессиональных и коммуникативных навыков;
- стимулирование творческого подхода к организации высокосервисного обслуживания потребителей.

## **3. Условия участия в Конкурсе**

3.1. К участию в Конкурсе приглашаются молодые специалисты сферы общественного питания в возрасте от 18 до 35 лет включительно,

проживающие и осуществляющие профессиональную деятельность на территории Новосибирской области.

**3.2.** Для участия в Конкурсе необходимо подать заявку (Приложение № 1) до 28 октября 2022 года на электронный адрес [mku-cmi@mail.ru](mailto:mku-cmi@mail.ru).

**3.3.** К заявке необходимо приложить:

- согласие на обработку персональных данных (Приложение № 2);
- необходимый список продуктов из предложенного списка (Приложение №3).

**3.4.** В день проведения Конкурса участники должны иметь:

- личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре;
- профессиональную или фирменную одежду (головной убор, фартук, китель, поварские штаны, наличие одноразовых медицинских перчаток);
- наличие технико-технологической карты на свое блюдо в количестве 2 штук, заполненной по образцу (Приложение №4), в соответствии с предоставленным списком продуктов (Приложение №3).

**3.5.** Расходы по организации питания и проезда участников Конкурса до места проведения мероприятия и обратно осуществляются за счет направляющей стороны.

## **4. Правила поведения и обязанности участников Конкурса**

**4.1.** Участники Конкурса имеют право:

- запрашивать информацию о регламенте проведения Конкурса.

**4.2.** Участники Конкурса обязаны:

- соблюдать установленные данным Положением правила Конкурса;
- соблюдать регламент проведения Конкурса;
- незамедлительно сообщать организаторам об изменении возможности участия в Конкурсе.

## **5. Сроки и место проведения Конкурса**

**5.1.** Конкурсные испытания состоятся 12 ноября 2022 г. с 10:00 на базе ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова», расположенного по адресу: Новосибирская область, р.п. Ордынское, просп. Революции, д. 96.

**5.2.** Регламент Конкурса

09:30 – 10:00 – Регистрация участников Конкурса

10:00 – 10:30 – Теоретический этап Конкурса

10:30 – 11:00 – Кофе-брейк

11:00 – 13:00 – Практическая часть Конкурса

13:30 – 14:00 – Закрытие, награждение победителей

## **6. Регламент проведения Конкурса**

6.1. Конкурс состоит из теоретической и практической частей.

6.2. Перед началом конкурса проводится жеребьевка для определения номера конкурсанта.

6.3. Теоретическая часть включает в себя тестирование по следующим вопросам:

- технология приготовления пищи;
- оборудование предприятий общественного питания;
- санитарные требования;
- требования техники безопасности на рабочем месте.

Время проведения теоретической части – 30 минут. Максимальное количество баллов - 39 баллов

По результатам теоретической части выбираются 8 человек, набравшие большее количество баллов, которые переходят ко второму этапу - практической части.

6.4. Практическая часть.

6.4.1. Перед выполнением практического задания проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте.

6.4.2. Конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

6.4.3. Практическая часть включает: выполнение полного технологического цикла приготовления горячего блюда из птицы со сложным гарниром и соусом (максимальная масса – 275 г: 125 г – блюдо из птицы, 100 г – гарниры, 50 г - соус). Наименование блюда определяют сами участники.

6.4.4. Блюдо готовится в индивидуальной подаче на 1 порцию в двух экземплярах. Время приготовления блюд - 120 минут.

6.4.5. Технологическая документация на изделия Конкурса должна быть подготовлена участником Конкурса заранее и представлена в день Конкурса при жеребьевке.

6.4.6. Жюри оценивает выполнение заданий и правильное профессиональное приготовление блюд участником Конкурса по 10-бальной системе в соответствии с критериями (Приложение №5).

## **7. Материально-техническое обеспечение Конкурса**

7.1. Комплексное материально-техническое оснащение Конкурса включает в себя оборудование, инструменты, инвентарь.

7.2. Оборудование: плиты электрические 4-х камфорные, духовой шкаф, мойка, рабочий стол, холодильное и весовое оборудование, вытяжной шкаф.

7.3. Инвентарь и инструменты: кастрюли, доски разделочные, сковороды, миски, ножи, лопатки, шумовки, дуршлаг, столовая посуда (вилки столовые, ножи столовые, тарелки столовые).

7.4. Дополнительное оборудование и инвентарь участник может привезти с собой.

## **8. Организационный комитет Конкурса**

8.1. Организационный комитет Конкурса (Далее – Оргкомитет) формируется из числа специалистов:

- МКУ «ЦМИ Ордынского района»;
- ГБУ НСО «АПМИ»;
- ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова».

8.2. Оргкомитет формирует и утверждает состав жюри и председателя жюри Конкурса с целью экспертизы и оценки работ участников Конкурса.

8.3. Оргкомитет оставляет за собой право изменения порядка, времени проведения и программы конкурсных испытаний, с извещением участников не менее чем за 5 дней до проведения Конкурса.

8.4. Решения, принимаемые Оргкомитетом в рамках своей компетенции, обязательны для исполнения участниками Конкурса, а также всеми лицами, задействованными в организационно-подготовительной работе Конкурса.

8.5. Заседания Оргкомитета являются правомочными, если в них принимают участие более половины членов Оргкомитета.

8.6. Решения Оргкомитета отражаются в соответствующем протоколе, который подписывается Председателем и секретарем Оргкомитета.

8.7. Оргкомитет организует работу по освещению Конкурса в средствах массовой информации.

8.8. В случае нарушения правил Конкурса, Оргкомитет имеют право отстранить участника от дальнейшего участия в Конкурсе, а также применить штрафные баллы в отношении результатов участника.

## **9. Жюри Конкурса**

9.1. Жюри Конкурса формируется из числа специалистов ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова».

9.2. Состав Жюри Конкурса утверждается протоколом Оргкомитета.

9.3. Число членов жюри должно быть нечетным и составлять не менее 3 человек.

9.4. Решение жюри о победителях оформляется протоколом, который подписывает председатель жюри.

## **10. Порядок определения победителя и награждение**

10.1. Для подведения итогов и определения победителя и призеров Конкурса суммируются результаты конкурсных испытаний.

10.2. По итогам всех этапов участник, набравший наибольшее количество баллов, становится победителем Конкурса.

10.3. При равенстве баллов у двух и более участников, победитель определяется прямым голосованием членов жюри.

10.4. Победители и призеры Конкурса награждаются ценными подарками и дипломами.

## **11. Заключительные положения**

11.1. Все вопросы, неотраженные в настоящем Положении, решаются Оргкомитетом Конкурса исходя из своей компетенции в рамках сложившейся ситуации.

11.2. Контактная информация: Воюш Екатерина Александровна – директор МКУ «ЦМИ Ордынского района», тел: 8 (903) 997-70-14, e-mail: [mku-cmi@mail.ru](mailto:mku-cmi@mail.ru).

**Заявка  
на участие в областном конкурсе профессионального мастерства  
среди работников сферы общественного питания в  
возрастной категории от 18 до 35 лет**

Муниципальный район/ городской округ  
\_\_\_\_\_

В соответствии с условиями участия в конкурсе профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет прошу зарегистрировать в качестве участника

\_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество физического лица (работника))*

Адрес участника: \_\_\_\_\_

Телефон участника: \_\_\_\_\_

Место работы, должность участника: \_\_\_\_\_

Стаж работы по конкурсной профессии: \_\_\_\_\_

С условиями конкурса ознакомлен(а).

Достоверность представленных сведений гарантирую.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года \_\_\_\_\_  
*(подпись) (расшифровка)*

*\*К заявке приложить*

*— согласие на обработку персональных данных (Приложение № 2).*

**Согласие на использование и обработку,  
в том числе автоматизированную, персональных данных.**

Я, \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя, Отчество полностью, дата рождения)  
\_\_\_\_\_ серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(вид документа, удостоверяющего личность) (кем и когда выдан)

проживающий(ая) по \_\_\_\_\_  
адресу \_\_\_\_\_

подписанием настоящего согласия даю разрешение на использование и обработку, в том числе автоматизированную, персональных данных в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий в отношении моих персональных данных, включая, без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу Персональных данных, а также осуществление любых иных действий с моими персональными данными с учетом действующего законодательства.

Указанные персональные данные предоставляются в целях осуществления деятельности муниципального казенного учреждения Ордынского района Новосибирской области «Центр молодежных инициатив Ордынского района» в рамках проведения областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет.

Настоящее согласие дается до истечения сроков хранения соответствующей информации или документов, содержащих вышеуказанную информацию, определяемых в соответствии с законодательством Российской Федерации. Отзыв настоящего согласия может быть произведен в письменной форме путем направления мною соответствующего письменного уведомления муниципальному казенному учреждению Ордынского района Новосибирской области «Центр молодежных инициатив Ордынского района» не менее чем за 3 (три) месяца до момента отзыва согласия.

О последствиях моего отказа дать письменное согласие на обработку представленных персональных данных или отзыва согласия я предупрежден.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись расшифровка подписи

<b>СПИСОК ПРОДУКТОВ</b>			
<b>Областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет</b>			
<b>Дата отправки списка продуктов организаторам</b>	<b>28.10.2022</b>		
<b>Лист заказа для (указать название района/города):</b>			
<b>Имя конкурсанта:</b>			
<b>Электронная почта участника:</b>			
<b>Телефон участника:</b>			
<b>Ингредиенты</b>			
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>	<b>ЕДИНИЦА</b>	<b>МАКС.</b>	<b>Примечание (указать необходимое количество/массу)</b>
Йогурт натуральный	г	100	
Сливки 25%	г	200	
Сливочное масло	г	100	
Сметана 20%	г	100	
Сыр Гауда	г	50	
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	100	
Яйцо куриное С1	шт	5	
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>			
Баклажан фиолетовый	г	150	
Грибы шампиньоны	г	100	
Капуста белокочанная	г	200	
Картофель крахмальный	г	400	
Лук красный	г	100	
Лук репчатый	г	100	
Морковь	г	100	
Свекла красная	г	50	
Томаты	г	100	
Цукини зелёный	г	100	
Чеснок	г	15	
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>			
Лук зелёный	г	20	
Петрушка листовая	г	50	

Укроп	г	20	
<b>ФРУКТЫ</b>			
Лимон	г	400	
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Брокколи	г	100	
Шпинат	г	200	
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Каперсы (соцветия маринованные)	г	50	
Огурцы соленые	г	100	
Оливки зеленые (без косточки)	г	50	
Оливки чёрные (без косточки)	г	50	
Томатная паста	г	50	
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>			
Белый рис (длиннозерный)	г	100	
Булгур	г	50	
Киноа	г	50	
Крупа гречневая	г	100	
Кус кус	г	100	
Перловая крупа	г	100	
Полента	г	100	
<b>СУХОФРУКТЫ</b>			
Изюм (черный, без косточки)	г	50	
Курага	г	50	
Чернослив	г	50	
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>			
Грецкий орех (очищенный)	г	50	
Орех кедровый (очищенный)	г	50	
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>			
Бальзамический уксус	г	100	
Масло подсолнечное	г	200	
Уксус 9%	г	100	
<b>УГЛЕВОДЫ</b>			
Мёд цветочный	г	100	
Сахар	г	50	
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>			
Багет	г	100	
Мука пшеничная в/с	г	100	
Сухари панировочные	г	30	
<b>АЛКОГОЛЬ</b>			
Вино красное Каберне	г	500	

Коньяк (Арарат)	г	100	
<b>ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>			
Душистый перец горошек Santa Maria	г	5	
Карри порошок Santa Maria	г	5	
Кумин(зира) молотая Santa Maria	г	5	
Куркума Santa Maria	г	5	
Лавровый лист Santa Maria	г	5	
Мускатный орех (целый)	г	5	
Мускатный орех молотый Santa Maria	г	5	
Паприка молотая Santa Maria	г	5	
Перец черный горошек Santa Maria	г	5	
Перец черный молотый Santa Maria	г	5	
Соль крупная	г	20	
Соль мелкая	г	20	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>			
курица, тушка целиком не менее 800 г	г	800	

Технологическая карта №1. Суп-пюре из овощей.

Образец.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 2 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Лук репчатый	50	45	100	90	Сливочное масло растопить, добавить репчатый лук, нарезанный кубиком, обжарить. Ввести лук порей, картофель, залить водой, ввести соль. Варить 20 мин до готовности. Яйцо взбить, добавить куркуму, пожарить яичный блин, нарезать . Хлеб нарезать, обжарить на растительном масле. Готовый суп порционировать, оформить обжаренными гренками, нарезанным яичным блинчиком.
Лук порей	25	23	50	46	
Картофель	75	65	150	130	
Сливочное масло	15	15	30	30	
Вода	65	65	125	125	
Хлеб тостовый	25	25	12,5	12,5	
Яйцо	0,5	20	1	40	
Выход.		220		220	

Технологическая карта №2. Суфле из птицы с гарниром из крупы и жареным гарниром из овощей

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 2 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Рыба	336	300	168	150	Рыбное филе измельчить блендером, ввести яичный желток, сливки, взбить, ввести сыр, измельченный на терке, лимонный сок, соль, мускатный орех, перемешать. Ввести яичный белок, взбитый до устойчивых пиков. Разложить в форме, смазанные маслом, выпекать на водяной бане при 180 С 15 мин Для гарнира 1. Морковь нарезать кубиком, залить холодной водой, добавить соль, винный уксус, мариновать 25-30 мин. Затем обжарить
Яйцо	0,5	20	1	40	
Сыр	10	10	20	20	
Сливки	15	15	30	30	
Лимонный сок	2	2	4	4	
Мускатный орех					
<b>Гарниры</b>					
Морковь	25	20	50	40	
Винный уксус	3	3	6	6	
Картофель	25	20	50	40	
Брокколи	50	50	100	100	
Полента	50	50	100	100	

Сыр	5	5	10	10	<p>al dente.</p> <p>Для гарнира 2. Картофель отварить до полуготовности. Нарезать дольками. Затем обжарить основным способом.</p> <p>Для гарнира 3. 200 мл воды довести до кипения, ввести поленту, проварить, ввести измельченный сыр, перемешать.</p> <p>Цуккини нарезать слайсами, обжарить основным способом</p> <p>Брокколи отварить в подсоленной воде, обсушить, обжарить основным способом</p> <p>Порционировать. На тарелку выложить крупу, украсить цуккини, картофелем, выложить суфле. Сделать дорожку из соуса, выложить брокколи, морковь, сегменты суфле.</p>
Цуккини	10	8	20	16	
<b>Соус</b>					
Сливочное масло	5	5	10	10	
Мука	5	5	10	10	
молоко	100	100	200	200	
Выход.		220		220	

\*В день проведения Конкурса Участники должны иметь технико-технологическую карту на свое блюдо в количестве 2 штук, заполненную по образцу (Приложение №4), в соответствии с предоставленным списком продуктов (Приложение №3).

**Критерии оценки практического этапа областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания в возрастной категории от 18 до 35 лет**

<b>Критерии оценки</b>	<b>Баллы</b>	<b>Оценка</b>
внешний вид конкурсанта	0-10	
<b>Практическая часть</b>		
организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования	0-10	
знание и соблюдение правил безопасности	0-10	
знание и соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	0-10	
внешний вид и художественное оформление блюд	0-10	
<b>органолептическая оценка:</b> цвет, консистенция, вкус, запах	0-10 0-10 0-10 0-10	
соблюдение технологии приготовления блюда	0-10	
подача (аппетитность, привлекательность блюда)	0-10	
организация технологического процесса, рациональное использование продуктов	0-10	
представление блюда участником конкурса: название, особенности, ингредиенты (до 2 минут)	0-10	
культура труда (состояние рабочего места в процессе и после выполнения задания)	0-10	
<b>Максимальный балл</b>	<b>140</b>	