

СОГЛАСОВАНО

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


П.В. Бачанов

«» 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

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



В.Н. Черкашин

2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



ПОЛОЖЕНИЕ

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

2025 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет цель и задачи проведения регионального 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 17 октября 2025 года на электронный адрес: mku-smi@mail.ru.

3.3. К заявке необходимо приложить:

- согласие на обработку персональных данных (Приложение № 2);

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 №3), в соответствии с предоставленным списком продуктов (Приложение №4).

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 24 октября 2025 г. с 10:30 на базе ГБПОУ НСО «Ордынский аграрный колледж имени Ю.Ф.Бугакова», расположенного по адресу: Новосибирская область, р.п. Ордынское, пр. Революции, д. 96.

5.2. Регламент Конкурса

8:30 – 9:30 – регистрация участников Конкурса;

9:30 – 9:45- открытие;
9:45 – 10:30 – жеребьевка и подготовка к конкурсу;
10:30 – 12:00 – теоретическая часть конкурса (2 блок, 10 участников);
10:30 – 12:00 – практическая часть Конкурса (1 блок, 10 участников);
12:00 – 12:30 – обед;
12:30 – 12:45 – подготовка к конкурсу;
12:45 – 14:15 – теоретическая часть конкурса (1 блок, 10 участников);
12:45 – 14:15 – практическая часть конкурса (2 блок, 10 участников);
14:15 – 14:45 – подведение итогов;
14:45 – 15:15 – награждение участников и призеров;
15:15 – 15:25 – общее фотографирование.

6. Регламент проведения Конкурса

6.1. Конкурс состоит из 2 этапов: теоретической части и практической.

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

6.1.3. Подготовительная часть:

- перед выполнением практического задания проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте.
- конкурсантам предоставляется возможность в течении определенного времени ознакомиться с рабочим местом (до 5-7 мин).

6.2. Практическая часть включает выполнение полного технологического цикла приготовления горячей закуски из печени.

Особенности подачи:

- масса блюда 90- 150 г;
- 2 порции подаются на белых круглых тарелках;
- подаются два идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается за 5 минут после подачи.

6.3. Теоретическая часть заключается в пересчете технологических карт (расчет сырья на заданную массу, взаимозаменяемость сырья).

Оценивается по соответствующим критериям (Приложение 5);

6.4. Технологическая документация на изделия Конкурса должна быть подготовлена участником Конкурса заранее и представлена до 17 октября 2025 г на почту mku-smi@mail.ru.

6.5. Для оценивания конкурсных работ формируется Оргкомитет. Оргкомитет проводит оценку работ по критериям.

6.6. Жюри оценивает выполнение заданий и правильное профессиональное приготовление блюд участником Конкурса по 10 бальной системе в соответствии с критериями (Приложение №6).

7. Материально-техническое обеспечение Конкурса

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

7.2. Оборудование: плиты индукционные 4-х камфорные, пароконвектомат, мойка, рабочий стол, холодильное и весовое оборудование, вытяжной шкаф на каждой рабочей мете; шкаф шоковой заморозки, СВЧ-печь – в общей зоне.

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 баллы ведомостей 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. Все участники получают диплом и поощрительные призы по усмотрению организаторов.

10.5. При получении участником Конкурса подарка, стоимость которого равна 3 000 и более рублей, заключается договор дарения с организатором Конкурса. Если стоимость подарка превышает 4 000 рублей, то заключается договор дарения с организатором Конкурса, а также согласно договору дарения, получатель подарка обязан оплатить НДФЛ самостоятельно.

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-smi@mail.ru

– Табатчикова Анастасия Сергеевна – специалист по работе отдела развития органов молодёжного самоуправления с молодежью ГБУ НСО «АПМИ», тел: 8 (383) 269-10-64; e-mail: bryei@apminso.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.

«__» _____ 2025 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 (фамилии, имени, отчества, данных о дате рождении, гражданстве, типе документа, удостоверяющем личность (его серии, номере, дате и месте выдачи), а также сведений из трудовой книжки: опыте работы, месте работы и должности) 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» и государственного бюджетного учреждения Новосибирской области «Агентство поддержки молодёжных инициатив» 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

Список продуктов

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы	Доступное количество измерения на 1 участника (брутто)
Печень куриная	кг	0,2
Вишня с/м	кг	0,15
Яблоко	кг	0,25
Виноград светлый	кг	0,1
Виноград темный	кг	0,1
Морковь	кг	0,15
Лук красный	кг	0,15
Петрушка зелень	кг	0,005
Укроп зелень	кг	0,005
Лук зеленый	кг	0,005
Лук порей	кг	0,1
Фасоль стручковая с/м	кг	0,1
Масло сливочное	кг	0,05
Масло растительное	кг	0,05
Сливки 20%	кг	0,1
Крахмал кукурузный	кг	0,01
Мука в/с	кг	0,01
Яйцо куриное	шт	3 шт
Общий стол		
Соевый соус	Л	1
Паприка молотая	Г	20
Перец черный молотый	Г	20
Сахар	Кг	1
Соль мелкая	Кг	1
Мускатный орех	Г	40
Лавровый лист	Г	40
Имбирь	Г	40

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, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	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	

* Участники должны предоставить технологическую карту на свое блюдо в количестве 2 штук, заполненную по образцу (Приложение №4), в соответствии с предоставленным списком продуктов (Приложение №3), до 12 апреля 2025 г на почту mku-smi@mail.ru.

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

Критерии оценки	Баллы	Оценка
Теоретическая часть	0-10	
Каждое правильно выполненное задание – 5 баллов		
внешний вид конкурсанта	0-10	
Практическая часть		
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	
органолептическая оценка: 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	
Максимальный балл	150	