

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ СПО БКТиС

_____ В.В. Сергеев
« ____ » _____ 2015г.

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель РКЦ WSR РБ

_____ А.Ф. Калинин
« ____ » _____ 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о II Молодежном Чемпионате Республики Бурятия по кулинарии и сервису
по компетенции «Поварское дело», 34 Cooking
(в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Russia Улан-Удэ – 2015»)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано на основании регламентирующих документов WorldSkills Russia (далее - WSR);

1.2. Область применения

1.2.1 Настоящее Положение определяет регламент, организацию и проведение II Молодежного Чемпионата Республики Бурятия по кулинарии и сервису по компетенции «Поварское дело» (в рамках регионального чемпионата «WSR Улан-Удэ – 2015») (далее – Конкурс).

1.2.2 Организаторами Чемпионата «WSR Улан-Удэ – 2015» являются Министерство образования и науки Республики Бурятия при поддержке Правительства Республики Бурятия, Национальный оператор – Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров» «Вордскиллс Россия», Региональный Координационный Центр «WSR» в РБ.

1.2.3 Организаторами II Молодежного Чемпионата Республики Бурятия по кулинарии и сервису является ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса»

1.3. Базовые принципы Конкурса

1.3.1. Основными ценностями Конкурса являются: целостность, прозрачность, справедливость, партнерство, инновации.

1.3.2. Соблюдение ценностей Конкурса обеспечивается следующими обязательными условиями:

- использование передовых профессиональных, учебно-методических, профориентационных наработок;
- обеспечение Оргкомитетом Конкурса принципа «невмешательства» в процессы выполнения Участниками конкурсных заданий со стороны третьих лиц;
- равноправие Участников при выполнении конкурсных заданий

1.4. Конкурс проводится согласно правилам проведения чемпионатов «WorldSkills Russia».

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Целью Конкурса является повышение престижа рабочих профессий массового характера и качества профессиональной подготовки в регионе, а также определение участников для полуфинала Национального чемпионата Сибирского Федерального округа WSR 2015 (г.Новосибирск) по компетенции «Поварское дело» от Республики Бурятия.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- приведение квалификации рабочих кадров в соответствии с уровнем мировых стандартов WorldSkills;
- создание условий для модернизации профессиональных стандартов подготовки рабочих специальностей по приоритетным направлениям экономики России в соответствии с международными требованиями;
- создание сетевой технологической, методической и организационной инфраструктуры по отбору и подготовке участников чемпионатов WSR по приоритетным компетенциям в регионе;
- отработка организационного обеспечения проведения региональных чемпионатов WSR;
- популяризация движения WSR.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА

3.1 Организаторами Конкурса по компетенции «Поварское дело» является ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса».

3.2. Условия проведения Конкурса:

3.2.1. Оргкомитет предоставляет следующие площадки для проведения Конкурса:

- помещение для проведения конкурса (учебная столовая);
- технические помещения, необходимые для Участников и Экспертов Конкурса.
- Участники получают оборудование и материалы согласно утвержденному Инфраструктурному листу (Приложение 1).

3.2.2. Организаторы Конкурса предоставляет продукты из основного и дополнительного списка для проведения Конкурса.

3.3. Информационное сопровождение Конкурса:

Организаторы Чемпионата представляют информацию Оргкомитету Чемпионата «WSR Улан-Удэ – 2015» (в РКЦ WSR адрес электронной почты: wsr_rb@mail.ru) для освещения в средствах массовой информации (далее СМИ).

3.3. Главный Эксперт по компетенции:

– «Поварское дело» - Мантурова Ирина Батыевна, председатель НП «Бурятская ассоциация рестораторов».

4. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1 Период проведения Конкурса 23-25 марта 2015 года;

4.1.1. Место проведения Конкурса – ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса» по адресу: г. Улан-Удэ, ул. Краснофлотская, 2, телефон: (3012) 42-02-75, 42 -36-83 42-36-10, адрес электронной почты: ntm1411@gmail.com

4.2. Правила и нормы техники безопасности

4.2.1. Все участники и эксперты Конкурса должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы охраны труда и техники безопасности (ОТ и ТБ), принятые в Российской Федерации.

4.3. Участники

4.3.1. Во II Молодежном Чемпионате Республики Бурятия по кулинарии и сервису принимают участие конкурсанты не старше 22 лет.

4.3.2 Количество участников Конкурса от ОУ не ограничено.

4.3.3 В соответствии с правилами WSR в полуфинале СФО WSR (г.Новосибирск) принимают участие конкурсанты в **возрасте от 18 до 22 лет.**

4.4. Подготовка к Конкурсу:

4.4.1. Перед Конкурсом участники должны:

- подать заявку на адрес электронной почты на участие в Конкурсе по формуле «1 участник- 1 эксперт (мастер п/о/преподаватель профессионального цикла/наставник/работодатель)» **до 9 марта 2015 года** (приложение № 1).

Согласно Правилам WSR эксперты являются членами жюри Конкурса;

- подать список продуктов, не вошедших в основной список не позднее, чем за 10 дней до начала Конкурса;

- использование не заявленных в дополнительном списке продуктов – **запрещено**;

- использование элементов декора, изготовленных вне Конкурса – **запрещено**;

- получить информацию о санкциях, которые могут возникать при нарушении Правил Конкурса.

4.4.2 После направления заявки будет предоставлен комплект учебно-методических материалов для подготовки к соревнованиям в рамках Чемпионата по профессиональной компетенции: техническое описание профессиональной компетенции, конкурсные задания, список основных продуктов и программу проведения Конкурса;

4.4.3. Предоставление конкурсного места Участникам Конкурса производится методом жеребьевки за один день до начала Конкурса.

4.4.4. Подготовка Участника к выполнению конкурсного задания:

- в присутствии Экспертов и представителей Оргкомитета Участники могут ознакомиться с оборудованием, инструментами и материалами, используемыми на чемпионате;

- участники должны подготовить собственное конкурсное рабочее место, провести проверку и подготовку оборудования, инструментов и материалов.

4.4.4. Все участники Конкурса должны иметь при себе удостоверение личности (паспорт) для проверки личности и даты рождения, а также медицинскую книжку с действующим медицинским осмотром.

4.4.5. Всем участникам предоставляется бэйдж с обязательным нанесением номера по жеребьевке.

4.4.6. Жеребьевку проводит Главный эксперт или член Орг.комитета Конкурса за один день до соревнований.

4.5. Выполнение конкурсных заданий Участниками

4.5.1. Конкурсное задание выполняется по модулям согласно Программе Конкурса (Приложение 2).

Обзор задания:

Модуль 1. Приготовление вегетарианской закуски (ово-лакто).

Модуль 2. Приготовление горячего блюда из рыбы;

Модуль 3. Приготовление десерта из шоколада.

Каждый модуль содержит «Черный ящик» - продукты, которые должны быть обязательно использованы при приготовлении блюда.

Список продуктов, входящих в «Черный ящик» становится известным за 1 день до начала Конкурса.

4.5.2 Изменение конкурсного задания.

В конкурсное задание вносится до 33 % изменений.

Изменения вносятся в перечень ингредиентов, входящих в «Черный ящик» перед началом соревнований.

4.5.3. Сигнал времени старта и завершения выполнения конкурсного задания дает Главный Эксперт.

4.5.4. Во время выполнения конкурсного задания Участник может общаться только с Экспертами (работающими в рабочей зоне). Общение с третьими лицами запрещено.

4.5.5 Участники, уличенные Экспертами в нечестном поведении или в отказе от соблюдения норм и/или указаний Экспертов и официальных представителей Оргкомитета, или пагубно влияющие собственным поведением на проведение Конкурса по решению представителя от Оргкомитета и Главного Эксперта, могут быть исключены из участия в Конкурсе.

4.5.6. Факт несоблюдения участником указаний или инструкций ОТ и ТБ влияет на итоговую оценку выполнения конкурсного задания.

4.5.7. Повторный случай несоблюдения требований ОТ И ТБ может привести к временному или полному исключению участника из Конкурса.

4.5.8. Конкурсное место, включая материалы, инструменты и оборудование, должны быть оставлены участниками чистыми.

4.6. Денежные средства для приобретения расходных материалов (продуктов основных и дополнительных) в размере 5 000 руб. необходимо внести в срок до 9 марта 2015 года Организатору Конкурса – «Байкальскому колледжу туризма и сервиса». Форма расчета – перечислением или наличными в кассу колледжа.

Затраты на проживание и питание за счет образовательных организаций - участников Конкурса.

Заявку на проживание и питание необходимо подать до 13 марта 2015 года на адрес электронной почты.

Стоимость проживания - от 200 руб. до 500 руб. в сутки за 1 чел.

4.7 Сайт

– Сайт Чемпионата «WorldSkills Улан-Удэ 2015»: <http://brit03.ru/WorldSkills/>;

–Сайт WorldSkills [http://worldskillsrussia.org./](http://worldskillsrussia.org/)

5. ДОПУСК НА КОНКУРСНЫЕ УЧАСТКИ

5.1. Допуск на Конкурсные участки

5.1.1. Оргкомитет, представители РКЦ имеют доступ на конкурсные площадки в любое время.

5.1.2. Члены Оргкомитета не имеют права общаться с Участниками, кроме случаев, когда их сопровождает Главный Эксперт.

5. 2. Фото и видео съемка

5.2.1. Фото и видео съемка конкурсных мест до официального начала Конкурса запрещена. Исключением является фото и видео съемка персоналом Оргкомитета.

5.2.2. Фото и видео съемка конкурсных мест во время проведения Конкурса должна быть одобрена Главным Экспертом.

6. ОЦЕНИВАЕМЫЕ КРИТЕРИИ

6.1. Критерии оценки

6.1.1. Процесс оценивания конкурсных заданий осуществляют Эксперты в полном составе.

6.1.2. Выполненные конкурсные задания оцениваются только в соответствии с процедурами оценки WSR на основе критериев оценки, изложенных в Листах оценки конкурсных работ по компетенции «Поварское дело» (содержатся в Техническом описании компетенции).

6.1.3. Критерии оценивания подразделяются на объективные и субъективные.

6.1.4. Общий вес критериев - 85,24 балла.

6.1.5. Все баллы и оценки записываются в Листах оценки конкурсных работ.

6.1.6. В случае если Участнику не удалось выполнить какую либо часть Задания, количество баллов, присуждаемое Экспертами, будет равно нулю.

6.1.7. Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,1 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут блюдо считается не представленным и снимается с Конкурса.

6.2 Критерии оценки мастерства

- Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота
- Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)
- Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами
- Персональная гигиена – плохие привычки
- Гигиена рабочего места – Чистый пол
- Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок
- Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
- Расточительность
- Гигиена рабочего места – Брак
- Кулинарные навыки – Приготовление и оформление
- Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии
- Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность
- Время подачи – корректное время подачи ± 5 минут от заранее определённого
- Температура подачи
- Правильность подачи (соответствие заданию)
- Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)
- Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)
- Вкус – общая гармония вкуса и аромата
- Консистенция каждого компонента блюда
- Вкус каждого компонента в отдельности

7. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

7.1. Итоги Чемпионата оформляются протоколом жюри. К протоколу прилагается сводная ведомость оценок, подписанная всеми членами жюри.

7.2. По итогам Чемпионата присуждаются 1, 2, 3 место.

7.3. Всем участникам и экспертам выдаются сертификаты.

7.4. Награждение победителей производится Оргкомитетом Чемпионата WSR.

Заявка
на участие в 2015 году во II Молодежном Чемпионате Республики Бурятия
по кулинарии и сервису по компетенции «Поварское дело»
(в рамках регионального Чемпионата «WSR Улан-Удэ – 2015»)

Дата подачи заявки: « » _____ 2015 г.

| | |
|---|----------------------|
| Компетенция | 34. «Поварское дело» |
| Полное наименование профессиональной образовательной организации (предприятия) (без сокращений) | |
| УЧАСТНИК | |
| Фамилия, имя, отчество | |
| Дата рождения | |
| Год (курс) обучения, наименование специальности (профессии) | |
| Домашний адрес | |
| Паспортные данные | |
| Контактные данные (e-mail, телефон) | |
| Я, _____, (Ф.И.О. участника) | |
| даю согласие на обработку моих персональных данных. _____. (личная подпись участника) | |
| ЭКСПЕРТ | |
| Фамилия, имя, отчество | |
| Дата рождения | |
| Должность | |
| Стаж работы в занимаемой должности | |
| Участие в качестве члена жюри в профессиональных конкурсах | |
| Домашний адрес | |
| Паспортные данные | |
| Контактные данные (e-mail, телефон) | |
| Я, _____, (Ф.И.О. эксперта) | |
| даю согласие на обработку моих персональных данных. _____. (личная подпись эксперта) | |

Директор ОУ _____

М.П.

Программа
II Молодёжного Чемпионата Республики Бурятия по кулинарии и сервису
по компетенции «Поварское дело»
(в рамках регионального чемпионата «WorldSkills Russia Улан-Удэ – 2015»)

Площадка – ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса», ул. Краснофлотская, 2
 22 марта 2015 года

| Время | Мероприятие |
|---------------|---|
| 15.00-20.00 | Заезд участников, заселение в гостиницу |
| 17.00 – 17.30 | Проведение жеребьевки |
| 17.30-18.00 | Ужин |

23 марта 2015 года

Модуль 2. Приготовление горячего блюда из рыбы (3 порции; 1 час)

| Время | Мероприятие |
|--------------|--|
| 07.30-08.00 | Завтрак |
| 08.00- 09.00 | Регистрация участников |
| 10.00- 11.00 | Открытие конкурса |
| 11.30-12.30 | Обед |
| 12.30 -12.45 | Инструктаж по охране труда |
| 13.00-14.00 | Конкурсный этап для 1 группы участников (10 рабочих мест) |
| 14.30- 15.30 | Конкурсный этап для 2 группы участников (10 рабочих мест) |
| 15.30-16.30 | Работа экспертов по оценке Модуля 2 |
| 16.30-17.00 | Подведение итогов 1 дня чемпионата |
| 17.30-18.00 | Ужин |

24 марта 2015 года

Модуль 1. Приготовление вегетарианской закуски (3 порции; 1 час)

Модуль 3. Приготовление десерта из чёрного и белого шоколада(3 порции; 1,5 часа)

| Время | Мероприятие |
|---------------|--|
| 07.30-08.00 | Завтрак |
| 08.30-08.45 | Инструктаж по охране труда |
| 09.00-10.00 | Конкурсный этап 1 группы участников (10 рабочих мест) |
| 10.30 – 11.30 | Конкурсный этап 2 группы участников (10 рабочих мест) |
| 11.30-12.30 | Работа экспертов по оценке Модуля 1 |
| 11.30-13.00 | Обед |
| 13.00-14.30 | Конкурсный этап 1 группы участников |
| 15.00 – 16.30 | Конкурсный этап 2 группы участников |
| 16.30-17.00 | Работа экспертов по оценке Модуля 3 |
| 17.00-17.30 | Подведение итогов 2 дня чемпионата |
| 17.30-18.00 | Ужин |

25 марта 2015 года

| Время | Мероприятие |
|--------------|---|
| 7.30-8.00 | Завтрак |
| 14.00-16.00 | Подведение итогов чемпионата, награждение победителей |
| | Отъезд домой |

В программе возможны изменения