

УТВЕРЖДАЮ

Председатель РУМО
по укрупненной группе
профессий и специальностей
19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
13.00.00 Сервис и туризм
(направление общественное питание)
/О.С. Кирилловых
16 апреля 2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении регионального конкурса профессионального мастерства студентов
«Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет цели, задачи и порядок проведения Регионального конкурса «Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт» (далее – «Конкурс») для студентов образовательных организаций.

1.2 Организатором Конкурса является Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение среднего профессионального образования «Вятский государственный колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (далее КОГПОБУ «ВятКТУиС»).

1.3 Конкурс проводится в целях создания самостоятельного творческого осмысления социальной значимости выбранной специальности, раскрытия творческой способности обучающихся, их самореализации.

1.4 Задачи конкурса:

- выявление и поддержка талантливых, творческих студентов;
- мотивация и стимулирование творческой инициативы студентов;
- демонстрация положительного опыта и достижений профессиональных образовательных организаций;
- выявление и распространение опыта исследовательской и экспериментальной студенческой деятельности;
- активация социального позиционирования будущей карьеры;
- создание условий, способствующих развитию интеллектуального и творческого потенциала студентов, их успешному карьерному старту и профессиональному росту;

1.5 Руководство и проведение Конкурса осуществляется координационным советом.

1.6 Координационный совет решает следующие вопросы:

- утверждает план подготовки и проведения Конкурса;
- проводит консультации участников Конкурса;
- осуществляет сбор конкурсных работ;
- разрабатывает критерии оценки и методику оценки конкурсных работ;
- подводят итоги конкурса.

1.7 Для проведения оценки конкурсных материалов создается конкурсная комиссия.

1.8 Конкурсная комиссия решает следующие задачи:

- проводит оценку конкурсных работ в соответствии с установленными критериями в соответствии с п.3.2.
- определяет победителей конкурса

1.9 Заседания координационного совета и конкурсной комиссии оформляются протоколами

1.10 Все члены конкурсной комиссии и координационного совета осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.

2. Участники конкурса

2.1. К участию в Конкурсе приглашаются обучающиеся профессиональных образовательных организаций УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 43.00.00 Сервис и туризм (направление общественное питание)

Одна образовательная организация может представить на конкурс не более трех участников.

2.2 Участие в конкурсе БЕСПЛАТНОЕ.

3. Порядок предоставления документов и материалов

3.1. Конкурсные материалы включают

- заявка на участие в Конкурсе (приложение 2);
- согласие на обработку персональных данных конкурсанта (приложение 3);
- три технико-технологические карты (приложение 4);
- две фотографии;
- таблица с расчётом белков, жиров, углеводов и ккал на выход блюда и на 100 граммов блюда (приложение 5).

Конкурсные материалы должны быть выполнены студентом индивидуально.

Групповые работы на конкурс не принимаются.

3.2. Все материалы присылаются в электронном виде во вложенных файлах на электронный адрес sla34kab@yandex.ru Тема письма – «Конкурс ТТК».

3.3. Конкурсные работы должны быть написаны по следующим тематическим направлениям:

- «Разработка горячего фирменного блюд и составление технико-технологических карт».
- Задание: разработать мясное или рыбное или куриное основное блюдо на одну порцию из расчета 75 – 100гр;

два гарнира, выход 100/50 гр.;

горячий соус выход 50 гр.;

декор.

- «Разработка десерта и составление технико-технологических карт».

Задание: разработать холодный или горячий десерт на одну порцию;

два гарнира, выход 50/50 гр.;

сладкий соус, выход 50 гр.;

декор из изомальта или шоколада.

- «Разработка холодного сложного фирменного блюд и составление технико-технологических карт».

Задание: разработать холодное сложное блюдо на одну порцию;

холодная закуска, выход 50 гр.;

холодный соус, выход 50 гр.;

декор.

- Каждое тематическое направление соответствует номинации конкурса.

4. Порядок организации и сроки проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится на базе КОГПОБУ «ВятКТУиС» в 3 этапа:

I этап – с 21 апреля по 28 апреля 2025 года прием конкурсных материалов, заявок, согласий на обработку персональных данных.

II этап – с 29 апреля по 30 апреля 2025 года экспертиза конкурсных материалов.

III этап – с 05 мая – по 07 мая 2025 года подведение итогов, публикация итогов, рассылка наградных документов.

Объявление итогов конкурса – 07 мая 2025 года.

4.2. Оценка конкурсных работ осуществляется по следующим критериям:

4.2.1 Заполнение бланков технико-технологических карт в количестве трех штук (от 0 до 10 баллов):

- Бланки технико-технологических карт заполнены в соответствии с требованиями: написана рецептура приготовления блюда, в описании технологического процесса описан процесс механической обработки, написаны формы нарезки и процесса приготовления полуфабрикатов, указан вид тепловой обработки с используемым оборудованием и температурными режимами, а также подача блюда;
- Указан срок реализации, температура подачи;
- Написаны требования к бракеражу блюда;
- Выполнен расчет количества белков, жиров, углеводов, ккал, кДж в расчете на 100 гр. блюда.
- Написаны фамилия, инициалы разработчика.

4.2.2 Фотографии (от 0 до 5 баллов):

- Фотография блюда цветная размером не менее 2550 пт на 3488 пт;
- Фотография блюда с разработчиком в санитарной одежде, в технологической лаборатории или на предприятии питания размером не менее 2550 пт на 3488 пт (фото выполненные в бытовых, домашних условиях приниматься не будут);

По фотографии оценивается:

- правильность подбора посуды;
- дизайн подачи блюда.

4.2.3 Расчет белков, жиров, углеводов и ккал на выход блюда и на 100 граммов блюда (от 0 до 5 баллов).

4.3 По каждому показателю каждый член конкурсной комиссии выставляет баллы. Далее баллы членов конкурсной комиссии суммируются и выстраивается рейтинг конкурсных работ.

5. Подведение итогов Конкурса

5.1. Победители олимпиады получают дипломы по номинациям:

- I степени – участники набравшие 40 - 39 баллов;
- II степени – участники набравшие 38 – 36 баллов;
- III степени – участники набравшие 35– 33 балл.

5.2 Все участники олимпиады, набравшие 32 и менее баллов награждаются сертификатами участников конкурса.

5.3. Дискуссия участников с экспертами по вопросу оценки представленных работ не предусмотрена.

5.4. Итоги Конкурса размещаются на сайте КОГПОБУ «ВятКТУиС» www.vyatktuis.ru в разделе «Конкурсы», «РУМО»

6. Организационная и информационная поддержка

6.1. Информации о конкурсе размещается на официальном сайте КОГПОБУ «ВятКТУиС» <http://vyatktuis.ru> (раздел «Конкурсы», «РУМО»).

6.2. Контактная информация для участников конкурса: КОГПОБУ «ВятКТУиС», 610046, г. Киров, ул. Московская, 78, каб. 40-1, телефон: 89513565678 Сергеева Татьяна Владимировна, заведующий ресурсно-методическим центром, 89642527002 Скулкина Лариса Александровна, заведующий отделением.

7. Финансовое обеспечение конкурса

7.1. Финансовое обеспечение конкурса осуществляется на основании сметы расходов, согласованной с главным бухгалтером колледжа.

7.2. Финансовое обеспечение конкурса осуществляется за счет средств КОГПОБУ «ВятКТУиС».

Конкурсная комиссия

Председатель конкурсной комиссии:

Кирилловых О.С., директор КОГПОБУ «ВятКТУиС», председатель РУМО по
УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 43.00.00 Сервис и
туризм (направление общественное питание);

члены конкурсной комиссии:

1. Сергеева Татьяна Владимировна, заведующий ресурсно-методическим центром КОГПОБУ «ВятКТУиС»;
2. Скулкина Лариса Александровна, заведующий отделением КОГПОБУ «ВятКТУиС»;
3. Семеновых Елена Геннадьевна, преподаватель КОГПОБУ «ВятКТУиС».

Заявка

**на участие в региональном конкурсе профессионального мастерства
«Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт»**

1. ФИО студента-конкурсанта	например: Иванов Иван Иванович
2. Название образовательной организации (полное наименование в соответствии с Уставом)	в формате: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»
3. Наименование номинации	
4. Контактный телефон студента-конкурсанта	
ФИО, должность сотрудника образовательной организации, подготовившего участника конкурса	
Телефон сотрудника образовательной организации, подготовившего участника конкурса	

Согласие на обработку персональных данных

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС»)

Я _____

(фамилия, имя, отчество полностью)

_____ (данные документа, удостоверяющего личность)

в соответствии со статьей 9 Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 года № 152 -ФЗ «О персональных данных»,

даю письменное согласие на обработку своих персональных данных, а именно:

1. Фамилия, имя, отчество
2. Контактные телефоны
3. Сведения о руководстве исследовательской работой обучающегося по теме
4. Сведения об участии в конкурсе «Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт»

Целью обработки персональных данных является обеспечение участия обучающегося в конкурсе «Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт»

Обработка персональных данных осуществляется как на бумажных носителях, так и с использованием средств автоматизации и сети Интернет.

Срок действия согласия на обработку персональных данных: 1 год

даю свое согласие на размещение информации о персональных данных на официальном сайте Оператора в сети Интернет, а именно

1. Фамилия, имя, отчество
2. Контактные телефоны
3. Сведения о руководстве исследовательской работой обучающегося по теме
4. Сведения об участии в конкурсе «Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт»

Срок, в течение которого действует согласие субъекта персональных данных: 1 год.

Я имею право отозвать свое согласие в любое время.

Оператор, осуществляющий обработку персональных данных – Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС») 610046, г. Киров, ул. Московская, д. 78.

Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие: обработка (сбор, систематизация, накопление, хранение, уточнение, использование, уничтожение, передача, в том числе по сети Интернет) в соответствии с федеральным законом №152-ФЗ и иными нормативно-правовыми актами РФ в сфере защиты персональных данных.

Я ознакомлен(а) с нормативными документами (Положение, политики в отношении обработки персональных данных размещены на официальном сайте Оператора), получил(а) разъяснения, что согласие может быть отозвано мною по письменному заявлению в любое время. В соответствии с частью 2 статьи 18 Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» мне разъяснены юридические последствия отказа предоставить свои персональные данные.

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (дата)

« » 20 г

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____ вырабатываемое и реализуемое:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

[illegible]

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения блюда до реализации - не более _____ мин при температуре от _____ °С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности блюда согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	
Вкус	
запах	
Цвет	
текстура	

6.2. Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ПИЩЕВАЯ И

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал

Ответственный за оформление ТТК _____
Зав. производством _____

Примечание. При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Разработчик: _____

Расчет калорийности блюда

Название блюда _____

Сырье, наимено- вание	Нетто, масса	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал
		На 100г	На массу нетто	На 100г	На массу нетто	На 100г	На массу нетто	
Итого								
Итого	100							