

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель  
Регионального координационного центра  
«Профессионалы» на территории  
Кировской области

А. Ю. Устюгов

« » 2024 г



«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель регионального учебно-методического объединения по УГС  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервис и туризм (направление – Сервис в общественном питании,

Директор КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»  
О. С. Кирилловых

« » 2024 г



### Регламент

## отборочного тура Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» в Кировской области в 2025 году по компетенции «Поварское дело»

### 1. Общие положения

1.1 Настоящий Регламент определяет порядок организации и проведения отборочного Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело» (далее - отборочный тур) среди студентов профессиональных образовательных организаций Кировской области, его организационное, методическое, финансовое обеспечение, порядок участия, определения победителей.

1.2 Отборочный тур организуется и проводится в соответствии с решением регионального учебно-методического объединения по УГС 19.00,00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервис и туризм (направление – сервис в общественном питании) (далее - РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00) и Регионального координационного центра "Профессионалы" на территории Кировской области (далее - РКЦ) как отборочный Регионального чемпионата профессионального мастерства "Профессионалы" Кировской области по компетенции «Поварское дело». Цель проведения отборочного тура; популяризация рабочих профессий, привлечение молодых инициативных людей в рабочие профессии, получение дополнительной профессиональной подготовки обучающихся и формирование экспертного сообщества. Проведение отборочного тура направлено на решение следующих задач:

1. проверка способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности,
2. совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач,
3. развитие профессионального мышления,
4. способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности,
5. стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию,
6. повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
7. развитие конкурентной среды в сфере СПО,
8. повышение престижности специальности; обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;

9. развитие профессиональной ориентации граждан;
10. выявление кандидатов среди студентов СПО для участия в Региональном чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы») Кировской области по компетенции «Поварское дело».

1.3 Ключевыми принципами отборочного тура являются информационная открытость, справедливость, партнерство и инновации.

1.4 Организаторами отборочного тура являются РУМО по УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и 43.00.00 Сервис и туризм (направление – Сервис в общественном питании, РКЦ, Кировское областного государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса».

## **2. Участники регионального отборочного тура**

2.1 Участниками отборочного тура могут быть обучающиеся профессиональных образовательных организаций Кировской области. Участник должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для выполнения конкурсного задания, являться студентом колледжа, техникума.

2.2 К участию в отборочном туре допускаются по одному участнику от профессиональной образовательной организации, подавшей заявку на участие в Региональном чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы») Кировской области по компетенции «Поварское дело» в срок до 16.12.2024 года.

2.3 Участники должны иметь при себе:

- студенческий билет;
- документ, удостоверяющий личность,
- заявление о согласии на обработку персональных данных(приложение 1);
- полис ОМС;
- инструментальный ящик;
- спецодежду (наличие на спецодежде символики образовательной организации участника не допускается).

2.4 Лица, сопровождающие участников, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения отборочного тура.

2.5 Организаторы оставляют за собой право снимать с участия в отборочном туре несовершеннолетних участников, прибывших без сопровождения или участников, нарушивших дисциплину и правила проведения конкурсных мероприятий.

## **3. Место проведения чемпионата**

3.1 Отборочный тур Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Кировской области в 2024 году по компетенции «Поварское дело» проводится с 21 по 22 января 2025 года на базе Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятский колледж профессиональных технологий, управления сервиса» (далее - Колледж).

3.2 Адрес образовательной организации: 610046, г. Киров, ул. Московская, Д. 78;

факс: (8332)71-51-46;

сайт: <http://vyatktuis.ru>

e-mail: [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru)

3.3 Контактные телефоны:

директор - Кирилловых Ольга Сергеевна, (8332) 71-51-46 (доб.201)

главный бухгалтер - Масленникова Наталья Васильевна, (8332) 71-51-46(доб.203)

3.4 Рабочая группа :Организационное, методическое и информационное сопровождение отборочного тура, разработка конкурсных заданий, форм для экспертной

оценки выполнения заданий –Куцын Екатерина Ярославовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла КОГПОБУ «ВятКТУиС» 89991002892; Материально-техническое обеспечение - Зыкова Светлана Сергеевна, заведующий учебно-производственной лабораторией, Скулкина Лариса Александровна, заведующий отделением КОГПОБУ «ВятКТУиС» 89642527002

#### 4. Программа отборочного тура

4.1 Программа отборочного тура включает следующую информацию:

1. регистрация участников;
2. жеребьевка участников;
3. инструктивное совещание с участниками (инструктаж по технике безопасности и охране труда);
4. ознакомление с рабочими местами, техническим оснащением (оборудованием, инструментами);
5. ознакомление с условиями дисквалификации по решению экспертной комиссии (при несоблюдении условий отборочного тура, грубых нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда);
6. наименование конкурсных мероприятий, их продолжительность, место проведения и ответственные лица;
7. определение участников Регионального чемпионата «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело».

4.2 Проживание иногородних участников и сопровождающих лиц возможно в общежитии других учебных заведений. О необходимости предоставления места в общежитии необходимо сообщить до 09 января 2025 года по электронному адресу [kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru)

4.3 Этапы отборочного тура:

1. 21 января 2025 года в 13.00:
  - Прибытие экспертов и участников на площадку, регистрация.
  - Инструктаж экспертов по ТБ и ОТ, ознакомление экспертов конкурсной документацией.
  - Ознакомление экспертов с критериями оценивания.
  - Внесение 30% изменений в конкурсные задания.
  - Инструктаж по ТБ и ОТ с участниками.
  - Жеребьевка, ознакомление участников с конкурсной документацией, проверка инструментальных ящиков.
  - Написание меню, окончательная заявка продуктов.
2. 22 января 2025 года:
  - Выполнение конкурсных заданий участниками, работа экспертной комиссии по подведению итогов, оглашение результатов, составление сводной ведомости, определение победителей, размещение на сайте колледжа информации об итогах отборочного тура, ее рассылка по электронной почте участникам.

4.5 Организационный взнос за участника отборочного тура составляет 8500 рублей, включает расходы на канцелярские товары, буфетные расходы (чай, кофе, сахар, печенье), расходные материалы для выполнения конкурсного задания. Организационный взнос должен быть оплачен не позднее 03.02.2025 года. Оплата производится на основании договора (контракта) между КОГПОБУ «ВятКТУиС» и организацией, направляющей участника. Проезд, проживание и питание сопровождающих лиц и участников обеспечивается за счет командирующей стороны. Банковские реквизиты для оформления договора: Кировское

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

Получатель

КОГПОБУ «ВятКТУиС»

Адрес: 610046, г. Киров, ул. Московская, д.78

Тел.: (8332) 71-51-46 [kulinar.tehnikum.kirov@vandex.ru](mailto:kulinar.tehnikum.kirov@vandex.ru)

ОГРН 1034316503154

ИНН 4345037094

КПП 434501001

р/с 03224643330000004000

ЕКС40102810345370000033

КБК 0000000000000000131

ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ//УФК по Кировской области г. Киров

л/с 07703001863 (внебюджет)

БИК 043304001

## 5. Содержание отборочного тура

5.1 Отборочный тур включает в себя выполнение конкурсного задания, нацеленного на демонстрацию мастерства участников. Конкурсное задание составлено таким образом, чтобы позволить участникам продемонстрировать навыки, указанные в техническом описании.

5.3 Конкурсное задание состоит из двух модулей. Информация о конкурсном задании и техническом описании размещена на официальном сайте колледжа на странице «Профессионалы» (<http://vyatktuis.ru/>).

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно: модуль А, Б).

Конкурс длится 2,5 часа в течение 2 дней, включая 15 минут на подготовку и 15 минут на уборку рабочего места, 30 минут на написание меню (приложение 2), готовятся блюда первого модуля (А, Б). Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей.

Главный эксперт определяет продукты из чёрного ящика (30% изменения задания). В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это перед началом работы, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники конкурса получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для первого модуля конкурсного задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за три дня до начала конкурса. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором конкурса. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе. Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя приготовление и подачу блюд в соответствии с конкурсным заданием. Вскрытие «Чёрного ящика» проводит главный эксперт в первый день начала соревнований. Жеребьевку проводит главный эксперт в первый день начала отборочного тура, далее участникам дается 30 минут чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

5.3.1 Модули задания включают выполнение следующих работ:

Модуль А	
Модуль А	Модуль А: Салат «Мимоза».

<b>Описание задания</b>	Приготовить 3 порции салата «Мимоза» с использованием рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид или оба).
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- масса блюда 100-150 г.;</li> <li>- 3 порции салата подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;</li> <li>- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;</li> <li>- подаются три идентичных блюда;</li> <li>- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li> <li>- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>

**Модуль Б**

<b>Модуль Б</b>	<b>Модуль Б: Горячее блюдо – рыба.</b>
<b>Описание задания</b>	Приготовить 3 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из рыбы (Чёрный ящик – два вида рыбы, допустимо использовать один вид или оба).
<b>Особенности подачи</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. масса блюда минимум 180 г.;</li> <li>2. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;</li> <li>3. соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации;</li> <li>4. температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;</li> <li>5. подаются три идентичных блюда;</li> <li>6. использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>7. сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;</li> <li>8. одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный</li> </ol>

<b>Основные ингредиенты</b>	тарелки подаются в дегустацию. 1. используйте продукты с общего стола; 2. черный ящик – определяет главный эксперт; 3. чёрный ящик – два вида рыбы; 4. используйте продукты из заказанного списка;
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

5.4 На выполнение модуля отводится 2,5 часа.

5.5 Конкурсное задание оценивается в соответствии с оценочными листами и на базе критериев оценок.

### **6. Порядок определения победителей**

6.1 Итоги отборочного тура подводит экспертное сообщество в составе Главного эксперта и экспертов от образовательных организаций, участвующих в организации и судействе отборочного тура.

6.2 Победителями становятся восемь участников, набравшие наибольшее количество баллов за выполнение конкурсного задания.

6.3 Победители награждаются дипломами. Участники получают сертификаты.

6.4 ВОСЕМЬ участников показавших лучший результат получают возможность участия в Региональном чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы» Кировской области по компетенции «Поварское дело». При отказе от квоты кого-либо из участников квота на участие передается следующему в рейтинге.

### **7. Организационная структура для проведения отборочного тура**

7.1 Для организации и проведения отборочного тура создается экспертная группа. В состав экспертной группы входят лица, сопровождающие участников отборочного тура – преподаватели профессионального цикла, мастера производственного обучения, обладающие опытом в компетенции «Поварское дело».

7.2 Экспертная группа разрабатывает задания, методику и критерии оценивания результатов выполнения заданий. Эксперт не оценивает результаты выполнения конкурсного задания участника своей профессиональной образовательной организации.

7.3 Каждый эксперт заполняет ведомости оценок выполнения конкурсного задания по установленным формам.

7.4 По итогам отборочного тура составляется протокол с указанием победителей. Протокол подписывается главным экспертом и экспертами.

### **8. Особенности проведения отборочного тура**

8.1 РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00 обеспечивает информационное сопровождение деятельности регионального этапа.

8.2 РУМО по УГС 19.00.00 и 43.00.00 размещает на официальном сайте колледжа (<http://vyatktuis.ru/>) и рассылает на электронные адреса профессиональных образовательных организаций:

- настоящее положение (не позднее 20 декабря);
- программу мероприятия (не позднее 13 января);

- результаты отборочного тура (не позднее 24 января)

Приложение 1

Образец заполнения меню

НОМЕР РАБОЧЕГО МЕСТА КОНКУРСАНТА: \_\_\_\_\_

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	
<i>Горячая закуска</i>	Общее описание блюда.... Описание каждого элемента в блюде: Элемент №1: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: .... Элемент №2: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: .... Элемент №3: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: ....
<i>Горячее блюдо</i>	Общее описание блюда.... Описание каждого элемента в блюде: Элемент №1: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: .... Элемент №2: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: .... Элемент №3: Наименование элемента, что включает в себя.... Используемые кулинарные техники: ....

## МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
<b>ДЕНЬ 1</b>	



**Приложение 4**

**ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ**  
 участника отборочного тура Регионального чемпионата профессионального мастерства  
 «Профессионалы» Кировской области в 2024 году по компетенции «Поварское дело».

1	Фамилия, имя отчество субъекта персональных данных	
2	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	
3	Адрес субъекта персональных данных	
Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня/или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:		
4	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	Наименование профессиональной образовательной организации: КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» адрес местонахождения: 610046, г. Киров, ул. Московского, 78
с целью:		
5	Цель обработки персональных данных	индивидуального учета результатов отборочного тура, хранения, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
6	Перечень обрабатываемых персональных данных	фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, месторегистрации, сведения необходимые по итогам олимпиады
для совершения:		
7	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на обработку персональных данных	действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в пункте 5 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
8	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации
9	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	для участников отборочного тура настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме или до окончания отборочного тура
10	Отзыв согласия на обработку персональных данных	в случае неправомерного использования предоставленных персональных данных

инициативе субъекта персональных данных	согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением
--	--

\_\_\_\_\_

(ФИО субъекта персональных данных)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(дата)

**Согласие на обработку персональных данных совершеннолетнего**

Я, \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: \_\_\_\_\_  
(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

В соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – ФГБОУ ДПО ИРПО) в целях участия во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству и обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов; заключения и регулирования договоров гражданско-правового характера и иных, непосредственно связанных с ними отношений; отражения информации в документах; исчисления и уплаты, предусмотренных законодательством Российской Федерации налогов, сборов и взносов; предоставление ФГБОУ ДПО ИРПО, как стороне договора, установленной законодательством отчетности в отношении меня, в том числе сведений персонифицированного учета в Пенсионный фонд Российской Федерации, сведений в Федеральную налоговую службу Российской Федерации, в Фонд социального страхования Российской Федерации; ведения статистики; предоставления сведений в банковские организации для проведения расчетов по оплате стоимости оказанных услуг; предоставления налоговых вычетов; обеспечения моей безопасности, жизни и здоровья и безопасности моего имущества; контроля качества оказываемых услуг; обеспечения сохранности имущества ФГБОУ ДПО ИРПО.

Даю согласие ФГБОУ ДПО ИРПО на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество; пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные, гражданство; сведения о социальных льготах; адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании, квалификации, профессиональной подготовке, сведения о повышении квалификации, прохождения аттестации; семейное положение, сведения о составе семьи, которые могут понадобиться ФГБОУ ДПО ИРПО для предоставления мне льгот, предусмотренных налоговым и иным законодательством; сведения о трудовом стаже, наличии наград, поощрений и почетных званий, местах работы; сведения об открытых банковских счетах; сведения о постановке на налоговый учет (ИНН); сведения о регистрации в Пенсионном фонде (номер СНИЛС); данные, полученные при помощи систем видеонаблюдения, установленных в местах проведения чемпионата; фотографического изображения, содержащихся в паспорте, для установления личности субъекта персональных данных.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в целях формирования информационной системы, обеспечивающей проведение и мое участие во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству.

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

## Согласие на обработку персональных данных совершеннолетнего

Я, \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: \_\_\_\_\_  
(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

В соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – ФГБОУ ДПО ИРПО) в целях участия во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству и обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов; заключения и регулирования договоров гражданско-правового характера и иных, непосредственно связанных с ними отношений; отражения информации в документах; исчисления и уплаты, предусмотренных законодательством Российской Федерации налогов, сборов и взносов; предоставление ФГБОУ ДПО ИРПО, как стороне договора, установленной законодательством отчетности в отношении меня, в том числе сведений персонифицированного учета в Пенсионный фонд Российской Федерации, сведений в Федеральную налоговую службу Российской Федерации, в Фонд социального страхования Российской Федерации; ведения статистики; предоставления сведений в банковские организации для проведения расчетов по оплате стоимости оказанных услуг; предоставления налоговых вычетов; обеспечения моей безопасности, жизни и здоровья и безопасности моего имущества; контроля качества оказываемых услуг; обеспечения сохранности имущества ФГБОУ ДПО ИРПО.

Даю согласие ФГБОУ ДПО ИРПО на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество; пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные, гражданство; сведения о социальных льготах; адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании, квалификации, профессиональной подготовке, сведения о повышении квалификации, прохождения аттестации; семейное положение, сведения о составе семьи, которые могут понадобиться ФГБОУ ДПО ИРПО для предоставления мне льгот, предусмотренных налоговым и иным законодательством; сведения о трудовом стаже, наличии наград, поощрений и почетных званий, местах работы; сведения об открытых банковских счетах; сведения о постановке на налоговый учет (ИНН); сведения о регистрации в Пенсионном фонде (номер СНИЛС); данные, полученные при помощи систем видеонаблюдения, установленных в местах проведения чемпионата; фотографического изображения, содержащихся в паспорте, для установления личности субъекта персональных данных.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в целях формирования информационной системы, обеспечивающей проведение и мое участие во Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству.

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

Заявка на участие в региональном этапе чемпионата "Профессионалы" в 2025 году.

№	компетенция	Образовательная организация	роль (конкурсант/эксперт/эксперт-наставник)	Фамилия	Имя	Отчество	Телефон	Email	размер одежды

*В Фамилия транном  
В. В. В.  
Мне позвонить  
WS\_42@mail.ru  
Сирожков Стан  
89125262957*