

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЯТСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ, УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА»
(КОГПОБУ «ВятКТУиС»)**

г. Киров
610046, г. Киров, улица Московская, дом №78
тел.: 71-51-46,

E-mail: kulinar@tehnikum.kirov.ru

www.vyatktuis.ru

ОКПО 01492169, ОГРН 1034316503154,

ИНН /КПП 4345037094/434501001

30.03.2021 № 117/01

на № _____ от _____

Руководителям
профессиональных
образовательных организаций

О проведении
регионального конкурса
«Разработка фирменных блюд и составление
технико-технологических карт»

Уважаемые коллеги!

Информируем вас, что с 11 по 28 мая 2021 года региональное учебно-методическое объединение по укрупненной группе специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии проводит региональный конкурс «Разработка фирменных блюд и составление технико-технологических карт».

К участию в Конкурсе приглашаются обучающиеся 3 и 4 курса профессиональных образовательных организаций, по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское кондитерское дело», по профессии «Повар, кондитер».

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

I этап – с 11 мая по 16 мая 2021 года прием заявок и конкурсных материалов.

II этап – с 17 мая по 23 мая 2021 года экспертиза конкурсных материалов.

III этап – с 24 мая – по 28 мая 2021 года подведение итогов, публикация итогов, рассылка наградных документов.

Объявление итогов конкурса – 28 мая 2021 года.

Просим руководителей образовательных организаций проинформировать преподавателей и мастеров производственного обучения, а так же принять активное участие в конкурсе.

Приложение: на 8 л. в 1 экз.

И.о. заведующий РМЦ КОГПОБУ «ВятКТУиС»

 Т.В. Сергеева

Исполнитель: Т.В. Сергеева,

Тел.: 89513565678

отправлено 30.03.21 

««УТВЕРЖДАЮ»»

Председатель РУМО по УГС 19.00.00
Промышленная экология и биотехнологии
Директор КОГПОБУ «ВятКТУиС»
О.С. Кирилловых

«22» марта 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении регионального конкурса

«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 бедующей 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 3 и 4 курса профессиональных образовательных организаций, по специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское кондитерское дело», по профессии «Повар, кондитер».

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 1);
- согласие на обработку персональных данных конкурсанта (приложение 2);
- три технико-технологические карты (приложение 3);
- две фотографии;
- таблица с расчётом белков, жиров, углеводов и ккал на выход блюда и на 100 граммов блюда (приложение 4).

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;
один гарнир, выход 150 гр.;
горячий соус выход 75 гр.

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

Задание: разработать холодный или горячий десерт на одну порцию;
один гарнир, выход 75 гр.;
сладкий соус, выход 50 гр.

- «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.

- Каждое тематическое направление соответствует номинации конкурса.

4. Порядок организации и сроки проведения Конкурса

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

I этап – с 11 мая по 16 мая 2021 года прием заявок и конкурсных материалов.

II этап – с 17 мая по 23 мая 2021 года экспертиза конкурсных материалов.

III этап – с 24 мая – по 28 мая 2021 года подведение итогов, публикация итогов, рассылка наградных документов.

Объявление итогов конкурса – 28 мая 2021 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 - 38 баллов;

II степени – участники набравшие 37 – 35 баллов;

III степени – участники набравшие 34– 30 балл.

5.2 Все участники олимпиады, набравшие 29 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, и.о заведующий ресурсно-методическим циклом, 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».

Заявка
на участие в региональном конкурсе
«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)

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. « _____ » реализуют в течении _____ при температуре _____ °С,

Условия хранения и срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1234-13

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	
Запах	
Вкус	
Цвет	
Текстура	

6.2. Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТА

Пищевая ценность			Энергетическая ценность	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	кДж

Разработчик: _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

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							