



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о проведении Регионального конкурса профессионального мастерства студентов по профессии Кондитер

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Региональный конкурс профессионального мастерства по профессии Кондитер среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Ярославской области (далее - конкурс) проводится на основании утверждённого Правительством области Межведомственного календаря массовых мероприятий с участием обучающихся образовательных организаций, учреждений культуры, спорта и молодежной политики Ярославской области на 2023 год на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Переславского колледжа им. А. Невского.

#### 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

##### Цель:

- повышение престижа профессий и специальностей среднего профессионального образования, стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности.

##### Задачи:

- раскрытие творческих способностей обучающихся, стимулирование профессионального роста;
- углубление общих и профессиональных компетенций по выбранной профессии;
- совершенствование навыков самостоятельной работы и развитие профессионального мышления;
- совершенствование коммуникативных качеств и навыков работы в команде.

#### 3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Участниками конкурса являются студенты - победители отборочного тура, проводимого самостоятельно профессиональными образовательными организациями, подчинёнными министерству образования Ярославской области, представители профессиональных образовательных организаций других ведомств и регионов Российской Федерации, а также дружественных стран (вне конкурса).

**Поскольку конкурс проводится на площадке, с оборудованными 5 рабочими местами, участниками конкурса смогут быть первые 10 учреждений, подавшие заявку. Конкурс проводится в 2 смены.**

## 4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

4.1. Конкурс проводится в 2 этапа:

Первый этап (отборочный) – проводится на базе профессиональной организации самостоятельно.

Заключительный этап - проводится **26 октября 2023 года** на базе ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского. Регистрация участников с **9ч. 30 мин.** по адресу Ярославская область, г. Переславль-Залесский, ул. Строителей, д. 22 (2 корпус ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского). Начало мероприятия в **10ч. 00 мин.**

Профессиональные образовательные организации направляют в организационный комитет заявки на участие, подписанные руководителем образовательной организации и заверенные печатью (Приложение 1 к настоящему Положению) и согласия на использование персональных данных (Приложение 2 к настоящему Положению) до **12 октября 2023 года** на электронный адрес: [marina040374@bk.ru](mailto:marina040374@bk.ru) (телефон для справок (901) 059 60 40 Расторгуева Марина Викторовна, зав. кафедрой Технологических дисциплин).

4.2. Регистрация участников проводится по студенческим билетам.

4.3. При регистрации участников Конкурса сопровождающий должен иметь оригинал заявки, согласия на обработку персональных данных.

4.4. Конкурс состоит из практического задания.

Участник должен изготовить **меренговый рулет с соусом (3 порции)**.

Оформление рулета на выбор участника. Масса одной порции 90-130 грамм.

Рулет представляется на оценку жюри на белой плоской тарелке, предоставленной организатором конкурса.

На изготовление рулета участникам предоставляется три часа.

Перед началом работы каждый участник должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания.

4.5. Для выполнения практического задания всем участникам конкурса предоставляются равноценные рабочие места, оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами. Рабочие места оснащаются в соответствии с требованиями техники безопасности и санитарии.

4.6. При грубых нарушениях норм и правил безопасности труда, участник конкурса по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

4.7. Контроль соблюдения безопасных условий труда во время проведения конкурса возлагается на администрацию колледжа и членов жюри конкурса.

4.8. Каждый участник должен иметь свою спецодежду. Участники конкурса также могут использовать свои инструменты, специальные приспособления.

Максимальное количество баллов за конкурс – 29.

## ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ:

### 1. Выполнение задания:

- Подготовка инструментов и оборудования
- Соответствие санитарных требований и норм личной гигиены и техники безопасности
- Соблюдение технологического процесса
- Подготовка сырья к производству

### 2. Презентация изделия

- Общее впечатление
- Креативность
- Стиль
- Текстура
- Вкус

## Список продуктов

Наименование сырья «Кондитерское дело»	Ед. изм.	Кол-во
<b>Категория: сахара</b>		
Сахар - песок	кг	
Сахарная пудра	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Изомальт	кг	
<b>Категория: свежие фрукты, ягоды</b>		
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Киви	шт	
Банан	шт	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Белый виноград	кг	
Черный виноград	кг	
Гранат	шт	
<b>Категория: орехи и семена</b>		
Миндальная мука	кг	
Миндальные лепестки	кг	
Зеленая фисташка очищенная	кг	
Арахис несоленый	кг	
Грецкий орех половинки	кг	
Орех пекан целый	кг	
Кокос, измельченный высушенный	кг	

Кунжут семена белые	кг	
<b>Категория: молочные продукты</b>		
Сливочный сыр «Крем чиз»	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
<b>Категория: яичные продукты</b>		
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
<b>Категория: цукаты и сухофрукты</b>		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
<b>Категория: шоколад и какао-продукты</b>		
Шоколад белый 25,9% (Callebaut) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callebaut) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callebaut) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callebaut) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
<b>Категория: замороженные ягоды, фрукты</b>		
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Вишня	кг	
Клюква	кг	
Малина	кг	
<b>Категория: травы</b>		
Мята свежая	кг	

<b>Категория: специи</b>		
Лимонная кислота	кг	
Соль поваренная	кг	
<b>Категория: алкоголь</b>		
Коньяк		
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
<b>Категория: прочее</b>		
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) /аналог	кг	
Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Мука (высший сорт)	кг	
Кислота лимонная	кг	
Кукурузный крахмал	кг	

Список оборудования будет размещен на сайте колледжа. Разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с Конкурсной комиссией).

### **ВНИМАНИЕ!**

До 13 октября 2023 г. участнику необходимо подать список на продукты, необходимые для приготовления конкурсных блюд. Заполнение таблицы продуктов производится путем направления подписанной заявки на адрес [marina040374@bk.ru](mailto:marina040374@bk.ru) Не допускается удаление и изменение строк или столбцов в заявке.

### **5. ЖЮРИ КОНКУРСА**

5.1. Жюри Конкурса формируется из числа административных и педагогических работников профессиональных образовательных организаций, из представителей работодателей, партнеров колледжа.

5.2. Жюри:

- проверяет и оценивает результаты выполнения конкурсных заданий;
- определяет победителей и призеров.

### **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА**

По завершении проведения Конкурса конкурсанты награждаются свидетельствами. По завершении проведения с июня по декабрь 2023 года заключительных этапов олимпиад и конкурсов по всем профильным направлениям (укрупненным группам специальностей и профессий среднего профессионального образования) Региональным оргкомитетом проводится торжественная процедура награждения дипломами министерства образования Ярославской области (I, II, III

место) и медалями победителей и призеров олимпиад и конкурсов в мае 2024 года на торжественной церемонии награждения. Итоги Конкурса оформляются протоколом, который направляется в оргкомитет.

## **7. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА**

7.1. Финансирование Конкурса проводится за счет средств ГПОАУ ЯО Ярославского педагогического колледжа на финансовое обеспечение выполнения государственного задания по данному направлению на 2023 год.

7.2. Проезд до места проведения конкурса обеспечивается за счёт направляющей стороны

**ЗАЯВКА**

на участие в региональном конкурсе профессионального мастерства  
студентов профессиональных образовательных организаций Ярославской области по профессии Кондитер

Укрупненная группа \_\_\_\_\_

Специальность, профессия \_\_\_\_\_

Наименование профессиональной образовательной организации \_\_\_\_\_

ФИО участника	Индекс, домашний адрес	Дата рождения	Паспортные данные (Серия, №, кем и когда выдан, место регистрации)	ФИО мастера производственного обучения (наставника подготовившего участника)	Дата рождения мастера производственного обучения (наставника подготовившего участника)

Директор

МП \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровки)

Директору ГПОАУ ЯО  
Ярославского педагогического  
колледжа  
М.Е. Лаврову

### СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Даю своё согласие своей волей и в своём интересе с учётом 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 и/или от любых третьих лиц) с целью использования:

№ п/п	Персональные данные	Использование персональных данных
1.	Фамилия, имя, отчество	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня, публикация в СМИ
2.	Дата рождения	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня
3.	Паспортные данные	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня
4.	Адрес места жительства	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня
5.	Образование	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня
6.	Номер пенсионного свидетельства (СНИЛС)	использование в документации по проведению культурно-массовых мероприятий различного уровня

Я проинформирован(а) о том, что:

- 1) настоящее согласие действует с даты его подписания;
- 2) настоящее согласие может быть отозвано на основании письменного заявления в произвольной форме;
- 3) после подведения итогов заключительного этапа региональных олимпиад и конкурсов профессионального мастерства студентов образовательных организаций по профильным направлениям (укрупненным группам специальностей среднего профессионального образования), специальностям и профессиям среднего профессионального образования все вышеперечисленные сведения направляются в архивные подразделения для хранения в течение сроков, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Дата начала обработки персональных данных « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)