

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БРЮХОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
ГАПОУ КК БМТ



ПОЛОЖЕНИЕ

**о подготовке и проведении регионального конкурса
профессионального мастерства по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

2026 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения регионального конкурса профессионального мастерства по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (далее Конкурс).

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Целью Конкурса является повышение качества профессионального мастерства обучающихся и пропаганда передовых производственных технологий, достижение качественной профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, конкурентоспособных и востребованных на рынке труда, создание условий для развития творчества обучающихся и широкой пропаганды профессии, повышения её престижа в современных условиях.

2.2. Проведение Конкурса направлено на решение следующих задач: определение и повышение уровня приобретенных профессиональных и общих компетенций; широкая пропаганда среди молодёжи рабочих профессий, возможности профессионального и личного развития обучающихся при обучении профессии «Повар, кондитер»; развитие памяти, наблюдательности, творческого, логического и оперативного мышления, технического слуха, скорости и точности сенсорных реакций; воспитание нравственных качеств у обучающихся, интереса к избранной профессии.

3. Порядок и условия проведения Конкурса

3.1. Организатором Конкурса является ГАПОУ КК «Брюховецкий многопрофильный техникум». Конкурс проводится **24 ноября 2026 года** на базе государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум».

Заявка на участие в Конкурсе подается в срок до 10.11.2026 года по прилагаемой форме (Приложение 1) в отсканированном виде с подписью руководителя образовательной организации и печатью на электронную почту bmtkk@yandex.ru

3.2. Адрес образовательной организации:

Фактический и почтовый адрес: Адрес: Российская федерация, 352751, Краснодарский край, Брюховецкий район, ст-ца Брюховецкая, ул. Красная, 276. Электронный адрес: bmtkk@yandex.ru

Контактное лицо:

Кошелева Оксана Александровна, методист, 8 (928) 280-25-80

3.3. Для организации и проведения Конкурса создается оргкомитет. Оргкомитет разрабатывает программу Конкурса; формирует список участников, состав жюри, в которое привлекаются независимые эксперты; организует награждение участников.

3.4. Форма участия – очная.

3.5. К участию в Конкурсе допускаются студенты 2-х курсов профессиональных образовательных организаций (далее – ПОО), подавшие заявку в оргкомитет.

3.6. Каждая ПОО направляет на Конкурс не более одного участника и одного представителя педагогического коллектива, который несёт ответственность за подготовку к Конкурсу и выполнение участниками норм и правил охраны труда.

3.7. Участник должен иметь при себе:

- студенческий билет;
- документ, удостоверяющий личность;
- спецодежду (наличие на спецодежде символики ПОО не допускается).

4. Порядок организации и проведения Конкурса

4.1. **Первый этап.** Теоретическое задание проводится в виде тестирования по профессиональным модулям и учебным дисциплинам.

На выполнение тестовых заданий отводится 60 минут;

Критерии оценки выполнения тестовых заданий:

- задание выполнено по объёму на 100% – 10 баллов;
- задание выполнено по объёму на 75% – 8 баллов;
- задание выполнено по объёму на 50% – 6 баллов;
- задание выполнено по объёму на 25% – 4 балла;
- задание выполнено по объёму до 25% – 2 балла.

Максимальное количество баллов – 10.

4.2. **Второй этап** – выполнение профессионального задания, которое проводится в лаборатории техникума.

Тема профессионального задания:

Организация процесса приготовления и приготовление горячего блюда «Рыбные или мясные пельмени в авторском исполнении» с соусом собственного производства. Блюдо готовят на 2 порции – одну порцию для выставки, другую – для дегустации. Основа фарша для пельменей - рыба тресковых пород или мясо свинины и говядины (фарш предоставляется организаторами из расчета 0,7 кг на одного участника). Масса одной порции не должна превышать 300г.

Допускается наличие дополнительных: гарниров, соусов, декоративных элементов на выбор участника (привозятся самими участниками). Все части блюда готовятся участниками на площадке во время соревнований, не допускается использование готовых составляющих блюда и декоративных элементов, не допускается использование несъедобных элементов на тарелке.

Все необходимое сырье и инвентарь для приготовления блюда, кроме предоставляемого организаторами, участники привозят с собой. Перед началом соревнований участник, сдает, жури описание блюда.

На приготовление блюд участникам предоставляется полтора часа.

Критерии оценки выполнения профессионального задания:

Оценка конкурсного задания проводится по бальной системе, максимальное количество баллов – 75, баллы начисляются за:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил – 0/9 баллов;
- механическую кулинарную обработку продуктов – 0/9 баллов;
- соблюдение технологической последовательности – 0/9 баллов;
- соблюдение правил техники безопасности – 0/9 баллов;
- оформление блюда – 0/9 баллов;
- вкусовые качества – 0/9 баллов;
- температура подачи и тарелки - 0/1 баллов;
- выход блюда – 0/1 баллов;
- презентация блюда (вопросы членов жюри по технологии приготовления блюда) – 0/9 баллов;
- определение продукта (пряности) по запаху – 0/10 баллов.

Места присваиваются по результатам суммирования баллов.

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

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

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

Каждый участник должен иметь свою спецодежду. Участники конкурса также могут использовать свои инструменты, специальные приспособления, посуду для подачи блюд.

5. Порядок выполнения заданий и оценки результатов

5.1. В начале Конкурса проводится шифровка и жеребьёвка участников, а также организационно-ознакомительные мероприятия, включающие в себя инструктаж по охране труда. Организатор обеспечивает контроль соблюдения участниками норм и правил охраны труда.

5.2. Результаты выполнения каждого этапа Конкурса оцениваются жюри. Каждый член жюри заполняет ведомость результатов (баллов) выполнения теоретических, профессиональных и практических заданий. На основе указанных ведомостей формируется сводная ведомость, в которую вносятся итоговые результаты (баллы).

5.3. После оценивания результатов выполнения каждого этапа Конкурса жюри объявляет результаты с указанием победителя (лей) и призеров этапов Конкурса.

5.4. По итогам Конкурса составляется протокол жюри с указанием победителей и призеров. Протокол подписывается председателем жюри, членами жюри и руководителем профессионального образовательного учреждения, являющегося организатором, и заверяется печатью указанного учреждения.

5.5. Окончательный результат Конкурса ранжируется по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяются три наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты.

5.6. Победители и призеры регионального Конкурса награждаются Дипломами за первое, второе и третье место, а также за профессионализм.

6. Финансирование и программа Конкурса

6.1. Финансирование проведения Конкурса осуществляется за счёт принимающей стороны.

6.2. Оплата проезда и питания участников Конкурса за счёт средств направляющих организаций.

6.3. Программа Конкурса:

Регистрация участников	08 ³⁰ -09 ⁰⁰
Открытие Конкурса. Организационно-ознакомительные мероприятия	09 ¹⁰ -09 ³⁰
Первый этап – тестирование	09 ³⁰ -10 ³⁰
Технический перерыв	10 ³⁰ -10 ⁴⁵
Второй этап – профессиональное задание	10 ⁴⁵ -13 ⁰⁰
Обеденный перерыв	13 ¹⁰ -14 ⁰⁰
Подведение итогов. Награждение.	14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰

Заявка
для участия в региональном конкурсе профессионального мастерства по профессии
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Полное наименование образовательного учреждения	
ФИО участника	
Курс обучения, группа	
ФИО преподавателя, подготовившего участника	
Контактные телефоны	
Адрес электронной почты	

« ____ » _____ 20__

Руководитель ПОО _____ Ф.И.О
подпись

М.П.

Даю свое согласие на обработку персональных данных в рамках регионального конкурса согласно законодательству.

« ____ » _____ 20__

Подпись: _____

« ____ » _____ 20__

Подпись:

Первый этап

Теоретическое задание – тестирование

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ										
Вопрос	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Ответ										
Вопрос	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Ответ										
Итого баллов										

Жюри:

Дата:

Второй этап

Профессиональное задание – выполнение практического задания в лаборатории техникума

Номер билета	Итого баллов

Жюри:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Дата: