



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО «Баранчинский  
электромеханический техникум»

Д.А. Белоусов

«01» октября 2021 г.

**Положение  
о проведении конкурса профессионального мастерства  
среди работников предприятий общественного питания Кушвинского городского округа  
«БАТЛ ЛЕПЩИКОВ»  
в рамках празднования Всемирного Дня повара**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о проведении Конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» среди работников предприятий общественного питания Кушвинского городского округа (далее - конкурс) определяет его организационное и методическое обеспечение, порядок участия, определение победителей и призеров.
- 1.2. Организатором конкурса является Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Баранчинский электромеханический техникум» (далее – техникум).
- 1.3. В конкурсе на добровольной основе принимают участие работники предприятий общественного питания и организаций Кушвинского городского округа.
- 1.4. Финансовое обеспечение конкурса профессионального мастерства осуществляется за счет средств участников.
- 1.5. Организатор в рамках утвержденного бюджета осуществляет организационно-методическое и материально-техническое обеспечение проведения конкурса профессионального мастерства.
- 1.6. Стоимость участия в конкурсе профессионального мастерства 500 рублей. Реквизиты для оплаты участия в конкурсе указаны в Приложении 2.

**2. Цели и задачи конкурса**

- 2.1. Конкурс проводится в целях стимулирования профессиональной активности, совершенствования профессионального мастерства работников предприятий общественного питания и организаций Кушвинского городского округа.
- 2.2. Задачи конкурса:
  - демонстрации личностных и профессиональных качеств;
  - отработка профессиональных знаний, умений и практического опыта в конкурсных условиях;
  - обмен профессиональным опытом специалистов общественного питания;
  - повышения престижа рабочих профессий и профессиональной подготовки рабочих кадров в образовательной организации.

**3. Организационно-методическое обеспечение**

- 3.1. Для проведения конкурса создается организационный комитет, в состав которого входят работники техникума.
- 3.2. Состав организационного комитета утверждается приказом директора техникума.
- 3.3. Организационный комитет:
  - разрабатывает положение о проведении конкурса;

- организует рабочие места для конкурсантов;
- готовит материалы, оборудование и инструменты;
- обеспечивает соблюдение правил техники безопасности и противозаразительной безопасности во время проведения мероприятия;
- формирует экспертную комиссию;
- готовит контрольно-оценочные средства;
- по результатам работы экспертной комиссии определяет победителей и призеров;
- размещает на сайте техникума информацию о конкурсе;
- готовит наградные документы.

### **1. Условия и порядок проведения**

- 1.1. Конкурс проводится **22 октября 2021** года с **10-00 до 14-00** часов в очном режиме на площадке организатора по адресу: г. Кушва, ул. Маяковского, 13, столовая.
- 1.2. К участию приглашаются команды в составе 2-х человек от каждого предприятия общественного питания.
- 1.3. Для участия в конкурсе необходимо до **15 октября** (включительно) переслать в организационный комитет заявку на электронную почту [mari.lebedina@mail.ru](mailto:mari.lebedina@mail.ru). В теме письма указать: Конкурс профессионального мастерства по лепке пельменей. Форма заявки представлена в Приложении 1. При возникновении вопросов обращаться к члену организационного комитета Томшиной Марии Олеговне, преподавателю специальных дисциплин (89630498215), методисту Шурц Юлии Александровне (89501984037).

### **2. Условия участия в конкурсе**

- 5.1 Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился с Условиями конкурса и согласен с правилами и условиями проведения соревнований.
- 5.2 Во избежание отзыва заявки с соревнований без предупреждения, участники обязаны сообщать Организатору о перемене места работы или адреса/контактной информации.
- 5.3 Участники обязаны иметь медицинскую книжку, фирменную или специальную одежду.

### **3. Конкурсные задания**

- 6.1 Команды заявленные на конкурс участвуют 3 этапах.
- 6.2 Для выполнения конкурсных заданий участникам предоставляются рабочие места, оснащенные производственными столами.
- 6.3 Весь необходимый инвентарь и сырье для ручной лепки пельменей обеспечиваются организатором.
- 6.4 Организаторы предоставляют участникам стол для экспозиции конкурсных изделий.
- 6.5 Демонстрационный стол рекомендуется застелить скатертью, допускается использование элементов декора, посуды для подачи блюд, предоставленных участниками конкурса.
- 6.6 На демонстрационном столе должна быть установлена информационная табличка с указанием ФИО участников команды, наименования предприятия.

Этапы Конкурсного задания:

#### **1. ЭТАП «Быстрая дюжина» (скоростная лепка пельменей)**

Участники команды из подготовленных продуктов изготавливают 2 порции пельменей классической формы в количестве по 12 штук на порцию, за определенное количество времени. Массовая доля фарша к массе пельменя – не менее 50%. Фарш готовится из мяса говядины и свинины в соотношении 1:1. (Фарш и тесто изготавливается участниками в течение конкурсного задания).

### Критерии оценки

Максимальное количество баллов за **1 ЭТАП** – 11 баллов (за готовый полуфабрикат)

1. Скорость выполнения задания - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов
2. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая, толщина тестовой оболочки не более 2 мм) Понижающие баллы: - за каждый незасчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) - рациональное использование теста и/или фарша	1 балл

### **2. ЭТАП «Ювелирная работа» (лепка миниатюрных пельменей)**

Участники из подготовленных продуктов изготавливают на скорость 2 порции пельменей классической формы, массой по 150 грамм на порцию, стараясь сделать их как можно мельче по размеру. Массовая доля фарша к массе пельменя – не менее 50%. Фарш готовится из мяса говядины и свинины в соотношении 1:1.

### Критерии оценки

Максимальное количество баллов за **2 ЭТАП** – 21 балл (за готовый полуфабрикат)

1. Скорость выполнения задания - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов
2. Количество пельменей - наибольшее количество пельменей - последующие оценки определяются последовательно исходя из количества изготовленных каждым участником пельменей	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов
3. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая) Понижающие баллы: - за каждый не засчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) - рациональное использование теста и/или фарша	1 балл

### **3. ЭТАП «Оформи и красиво подай»**

Участники по условиям конкурсного задания подготавливают к подаче 2 вида пельменей по 2 порции из ранее подготовленных полуфабрикатов.

Варка пельменей и оформление подачи осуществляется в месте проведения конкурса (1 порция выставляется на демонстрационный стол, вторая – передается на

дегустацию жюри). Способ подачи готового блюда определяется участниками самостоятельно.

### Критерии оценки

Максимальное количество баллов за **3 ЭТАП** – 10 баллов (за каждое блюдо)

1. Правильное профессиональное приготовление (соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, оригинальность, сложность формы изделий, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов)	3 балла
2. Подача и презентация (интересная, оригинальная, творческая подача, аппетитный вид)	2 балла
3. Вкус (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов)	5 баллов

Победителем конкурса признаются участники, получившие наибольшее количество баллов по результатам всех трех этапов конкурса.

Максимальное количество набранное за три этапа 42 балла.

### **4. Подведение итогов и награждение победителей**

- 4.1. Экспертиза и оценка работ проводится экспертной комиссией.  
Состав жюри:  
Председатель жюри:  
Белоусов Дмитрий Анатольевич, директор техникума.  
Члены жюри:  
Кривых Юрий Владимирович, заместитель директора по учебно-производственной работе.  
Шурц Юлия Александровна, методист.  
Томшина Мария Олеговна, преподаватель специальных дисциплин.
- 4.2. Победители и призеры конкурса определяются по сумме набранных баллов по результатам теоретического и практического этапов конкурса.
- 4.3. При равном количестве баллов у нескольких участников конкурса победителем становится команда, набравшая наибольшее количество баллов за выполнение 3 Этапа- «Оформи и подай».
- 4.4. Участники конкурса награждаются дипломами 1, 2, 3 степени, а также сертификатами участия, памятным призами.
- 4.5. Решение экспертной комиссии окончательное, претензии не принимаются.
- 4.6. Результаты конкурса размещаются на сайте техникума <http://www.bar-tehnikum.ru>

**ЗАЯВКА**

**на участие в конкурсе профессионального мастерства  
среди работников предприятий общественного питания Кушвинского городского округа  
«БАТЛ ЛЕПЩИКОВ» в рамках празднования Всемирного дня повара**

Фамилия, имя, отчество участников (полностью)	
Название команды и девиз	
Контакты участника: E-mail, телефон	
Место работы (название предприятия/ организации)	

**Реквизиты для оплаты конкурса профессионального мастерства среди работников  
предприятий общественного питания Кушвинского городского округа  
«БАТЛ ЛЕПЩИКОВ»**

Наименование получателя Платежа: Министерство финансов Свердловской области (ГАПОУ  
СО «Баранчинский электромеханический техникум», лицевой счет 33012011150)

ИНН 6620003034, КПП 668101001

Банк плательщика: Уральское ГУ банка России //УФК по Свердловской области г.  
Екатеринбург

БИК 046577551

Единый казначейский счет (корр.счет): 40102810645370000054

Казначейский счет (счет получателя платежа) 03224643650000006200

КБК 0000000000000000130

ОКТМО 65470000000

Наименование платежа: Организационный взнос участия в конкурсе профессионального  
мастерства л/счет 33012011150

Оценочный лист члена жюри

Критерии оценивания	Балловая система оценивания	Название команды						
		1	2	3	4	5	6	7
<b>1 ЭТАП</b>								
1. Скорость выполнения задания - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов							
2. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая, толщина тестовой оболочки не более 2 мм) Понижающие баллы: - за каждый незасчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) - рациональное использование теста и/или фарша	1 балл							
<b>2 ЭТАП</b>								
1. Скорость выполнения задания - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов							

2. Количество пельменей - наибольшее количество пельменей - последующие оценки определяются последовательно исходя из количества изготовленных каждым участником пельменей	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5баллов							
3. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая) Понижающие баллы: - за каждый незасчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) - рациональное использование теста и/или фарша	1 балл							
<b>3 ЭТАП</b>								
1.Правильное профессиональное приготовление (соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, оригинальность, сложность формы изделий, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов)	3 балла							
2.Подача и презентация (интересная, оригинальная, творческая подача, аппетитный вид)	2 балла							
3.Вкус (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов)	5 баллов							
<b>Общее количество набранных баллов:</b>								

Максимальное количество баллов за **1 ЭТАП** – 11 баллов (за готовый полуфабрикат)

Максимальное количество баллов за **2 ЭТАП** – 21 балл (за готовый полуфабрикат)

Максимальное количество баллов за **3 ЭТАП** – 10 баллов (за каждое блюдо)

Максимальное количество набранное за три этапа 42 балла.



**Сводный протокол результатов**

<b>№</b>	<b>Название команды</b>	<b>Предприятие</b>	<b>Количество баллов</b>				<b>Место</b>
			Председатель жюри	Член жюри 1	Член жюри 2	Член жюри 3	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							