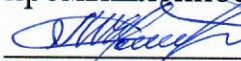


СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
протокол от 31.08.2023 № 1

Приложение № 3
к приказу от 31.08.2023 № 259
УТВЕРЖДЕНО
директор ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»
 М.К. Романченко

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведение внутренних отборочных соревнований на право участия
в Региональном чемпионате «Профессионалы» Новосибирской области
по компетенции «Хлебопечение»
в государственном автономном профессиональном образовательном
учреждении Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»**

I. Общие положения

1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения внутренних отборочных соревнований на право участия в Региональном чемпионате «Профессионалы» среди студентов ГАПОУ НСО «НКППиП» (далее - Конкурс).

2. Настоящее положение определяет сроки проведения и требования к участникам Конкурса.

II. Цель и задачи Конкурса

3. Основной целью Конкурса является выявление качества и дальнейшего совершенствования профессиональной подготовки обучающихся, пропаганда и повышение престижа профессии пекарь среди студентов колледжа.

4. Задачи Конкурса:

- выявление и утверждение кандидатур для участия в Региональном Чемпионате «Профессионалы» Новосибирской области;
- способствование и повышение профессионального мастерства студентов;
- объединение участников Конкурса для обмена информацией и опытом работы в профессиональной сфере;
- поддержка талантливых студентов путем проведения активных форм досуга;
- стимулирование интереса к получению профессии;
- создание положительного имиджа профессии пекарь.

III. Руководство и оргкомитет

5. Организатором мероприятия является ГАПОУ НСО «НКППиП» (далее – Колледж).

6. Оргкомитет Конкурса формируется из специалистов ГАПОУ НСО «НКППиП» на основании приказа директора колледжа.

7. Оргкомитет конкурса выполняет следующие функции:

- проводит организационную работу по подготовке рабочих мест для проведения конкурса;
- принимает заявки и регистрирует участников конкурса;
- разрабатывает конкурсное задание;
- определяет критерии оценки результатов каждого этапа конкурса;
- проводит конкурс;
- оформляет индивидуальные оценочные листы отборочного конкурса;
- оформляет сводную ведомость отборочного конкурса;
- анализирует и обобщает результаты проведения конкурса.

IV. Порядок и сроки проведения Конкурса

8. Конкурс проходит в 1 этап с выполнением практического конкурсного задания.

9. Оргкомитет информирует участников Конкурса о дате проведения не менее чем за 14 календарных дней. Руководство и оргкомитет Конкурса оставляют за собой право вносить изменения в сроки и место проведения мероприятия, а также корректировать порядок проведения запланированных этапов Конкурса.

V. Участники Конкурса

10. К участию в Конкурсе допускаются студенты ГАПОУ НСО «НКППиП», обучающиеся по профессиям 19.01.04 Пекарь, 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья или специальностям 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья независимо от курса обучения.

11. Конкурсант должен знать:

- основные принципы, используемые в точном соотношении ингредиентов для производства готовой продукции.
- особенности использования сырья в различных технологиях производства;
- факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование;

- влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие;
- химические и физические изменения, происходящие в процессе выпечки хлебобулочных изделий;
- правила эксплуатации оборудования и работы с инструментами, используемыми в хлебопечении;
- требования санитарных правил, ТБ, ПБ и охраны труда при производстве продукции и выполнении конкурсного задания.

12. Конкурсант должен уметь:

- подготавливать и использовать инструменты и оборудование в соответствии с их назначением и инструкцией.
- составлять план работы для эффективного выполнения задания;
- экономично относиться к ингредиентам и минимизировать отходы;
- подготавливать сырье для работы;
- предварительно подготавливать необходимый инвентарь для запланированной работы;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- демонстрировать профессиональные навыки и инновации в работе;
- творчески подходить к выполнению работы на заданные темы;
- следовать подробным письменным и устным инструкциям;
- изготавливать хлебобулочные изделия, соответствующие стандартам.

VI. Правила поведения и обязанности участников Конкурса

13. Участники Конкурса имеют право:

- запрашивать информацию о регламенте проведения Конкурса;
- в любой момент обратиться за помощью к руководству и оргкомитету Конкурса;

14. Участники Конкурса обязаны:

- соблюдать установленные данным положением правила Конкурса;
- соблюдать дисциплину во время проведения Конкурса;
- уважительно относиться ко всем участникам Конкурса;
- бережно относиться оборудованию и инструментам в момент проведения Конкурса;
- соблюдать правила субординации по отношению к оргкомитету Конкурса.

15. Участникам Конкурса запрещается:

- оскорблять других участников Конкурса;
- пользоваться телефонами на момент проведения Конкурса.

В случае нарушения правил руководство Конкурса имеет право наложить на участника штрафные санкции, вплоть до отстранения от конкурса.

VII. Порядок проведения Конкурса

16. Форма участия в Конкурсе – индивидуальное участие.
17. Количество участников Конкурса определяет оргкомитет и оставляет за собой право корректировать численность претендентов.
18. Оргкомитет имеет право изменить количество этапов конкурса.
19. Оргкомитет обеспечивает участников конкурса оборудованием, сырьем, инвентарем, расходными материалами для выполнения конкурсного задания.
20. Каждый участник имеет право использовать дополнительный собственный инвентарь, необходимый ему для выполнения конкурсного задания.
21. Содержанием конкурсного задания является выпечка хлебобулочных изделий. Конкурсное задание единое для всех, содержит несколько модулей. На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится один день. Конкурсное задание и время на его выполнение, утверждается оргкомитетом и доводится до сведения участников не менее чем за 7 дней.
22. При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули.
23. Количество баллов, полученных за выполнение конкурсного задания, фиксируются в индивидуальном оценочном листе и протоколируются в сводной ведомости.
24. По окончании конкурсного задания, выпеченные изделия конкурсант сдает жюри для дегустации. Один (два) экземпляра выпеченных изделий выставляются на демонстрационный стол.
25. При участии в конкурсе студентов, не имеющих опыт практического обучения, обязательно проводится обучающий мастер-класс по работе с оборудованием и выпечке хлебобулочных изделий.

VIII. Жюри Конкурса

26. В состав конкурсного жюри могут входить:
 - специалисты ГАПОУ НСО «НКППиП»;
 - студенты выпускных групп, обучающиеся по профессиям 19.01.04 Пекарь, 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья или специальностям 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, являющиеся участниками или призерами предыдущих конкурсов профессионального мастерства;
 - представители предприятий хлебопекарной отрасли области;
 - социальные партнеры.
27. Конкурсное жюри выполняет следующие функции:
 - контроль за соблюдением объективности конкурса;
 - оценка участников конкурса согласно разработанным критериям оценки.

28. Состав жюри формируется оргкомитетом не позднее, чем за 7 календарных дней до начала Конкурса и доводится до сведения участников.

IX. Награждение участников

29. Призовые места определяются по наибольшему количеству набранных баллов.

30. Все участники Конкурса награждаются дипломами за участие.

31. Участник, занявший 1 место, награждается дипломом за 1 место. Участники, занявшие 2 и 3 места, награждаются дипломами за 2 и 3 место.

32. Помимо призовых мест оргкомитет, спонсоры, партнеры имеют право вручить собственный приз или диплом одному из участников Конкурса в номинациях «Приз зрительских симпатий».

33. По итогам конкурса оргкомитет определяет кандидатуры участников Регионального Чемпионата «Профессионалы» Новосибирской области.

X. Спонсоры, партнеры и гости Конкурса

34. За ходом конкурса могут наблюдать приглашенные гости: студенты колледжа, школьники, родители, представители работодателей, социальные партнеры, представители прессы. Доступ в зону рабочего места конкурсанта гостям запрещен.

35. Спонсором Конкурса является юридическое или физическое лицо, оказавшее финансовую либо материальную поддержку в организации конкурса.

XI. Заключительные положения

36. Все вопросы, не отраженные в настоящем Положении, решаются оргкомитетом Конкурса, исходя из своей компетенции в рамках сложившейся ситуации.

**Сводная ведомость отборочного конкурса
на право участия в Региональном чемпионате «Профессионалы»
по компетенции «Хлебопечение»**

« ____ » _____ 20 ____ г.

№	Ф.И.О. обучающегося	Набранный балл	Распределение мест
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Председатель жюри:

(Ф.И.О., подпись)

Члены жюри:

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

Индивидуальный оценочный лист отборочного конкурса на право участия в РЧ «Профессионалы»

ФИО участника _____

Модуль	Наименование дескрипторов	Оценочные показатели	Объективная оценка, максимально возможный балл	Субъективная оценка, максимально возможный балл	Баллы за выполнение задания	Суммарный балл
1	2	3	4	5	6	7
Соблюдение санитарно - гигиенических правил и охраны труда						
А1	Соответствие санитарной одежды и обуви	Соответствие санитарной одежды и обуви	2,0	-		От 0 до 8,0
	Соблюдение персональной гигиены	Соблюдение персональной гигиены (за каждое нарушение снимается 0,5 балла)	2,0	-		
	Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил	Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических правил (за каждое нарушение снимается 0,5 балла)	2,0	-		
	Соблюдение лимита времени	За задержку на каждые 5 минут снимается по 0,5 балла	1,5	-		
	Остатки теста	Если тесто не осталось 0,5 балла, если тесто осталось- 0,1 балл, если теста осталось более 100 г- 0 баллов	0,5	-		
Организация работы на площадке						
	Организация подготовки рабочего места	Рабочее место организовано за 10 минут до начала\не организовано	-	0,5		От 0 до 5
	Организация рабочего процесса	Рабочий процесс организован полностью\частично\не организован	-	2,0		
	Соблюдение чистоты рабочего места	Проверяется после окончания рабочего времени (за каждое нарушение снимается 0,5 балла)	-	1,5		
	Навыки работы на оборудовании и использование инвентаря	Участник использует частично/не использует оборудование и инвентарь	-	0,5		

	Рациональное использование сырья	Рациональное использование сырья (сырье расходуется согласно рецептуре)	-	0,5		
Изделия Витые						
С	Количество	Должно быть 5 штук одного вида. Если не соответствует- 0 баллов	1,0	-		От 0 до 7,0
	Вес изделий	Вес пяти изделий 0,500 - 0,525 кг	1,0	-		
	Внешний вид изделий. Оригинальность	Внешний вид изделий. Оригинальность	-	2,0		
	Отделка поверхности до выпечки	Отделка поверхности до выпечки	-	1,5		
	Вкус и аромат изделия	Вкус и аромат изделия	-	0,5		
	Пропеченность изделия	Пропеченность изделия	-	0,5		
	Структура мякиша	Структура мякиша	-	0,5		
Хлеб пшеничный						
В	Количество	1 вид по 2 шт, если не соответствует 0 баллов	0,5	-		От 0 до 10
	Вес изделий	Вес т.з 1 шт. 0,450 кг	0,5	-		
	Внешний вид Оригинальность формы	Внешний вид Оригинальность формы	-	2,0		
	Соответствие темы	Соответствие темы		3,0		
	Отделка до выпечки	Отделка до выпечки		2,0		
	Вкус и аромат изделия	Вкус и аромат изделия		0,5		
	Пропеченность изделия	Пропеченность изделия		0,5		
	Структура мякиша	Структура мякиша		1,0		
	Презентация изделий			2,0		От 0 до 2,0
Итого от 0 до 32,0 баллов						

Председатель жюри:

(Ф.И.О., подпись)

Члены жюри:

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)