

**ГККП "КОЛЛЕДЖ АГРОБИЗНЕСА И
СЕРВИСА" ПРИ УПРАВЛЕНИИ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ**



ПОЛОЖЕНИЕ
областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов
организаций технического и профессионального, послесреднего образования
по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания
по компетенции Поварское дело

2025 год

ПОЛОЖЕНИЕ
Областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов
организаций технического и профессионального, послесреднего
образования по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного
питания.

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи областного конкурса профессионального мастерства среди педагогов организаций технического и профессионального, послесреднего образования (далее – ТиППО) по отрасли сервиса и обслуживания (далее - *Конкурс*), порядок его организации, проведения, подведения итогов и награждения победителей.

1.2 Настоящее положение разработано на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-І «Об образовании»;
- Закон Республики Казахстан от 27 декабря 2019 года № 293-VІ ЗРК «О статусе педагога»;
- «Об утверждении Перечня республиканских и международных олимпиад и конкурсов научных проектов (научных соревнований) по общеобразовательным предметам, конкурсов исполнителей, конкурсов профессионального мастерства и спортивных соревнований и критерии их отбора» приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 7 декабря 2011 года № 514;
- «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог» приказ и.о. Министра просвещения Республики Казахстан от 15 декабря 2022 года № 500;
- Правила проведения чемпионатов WorldSkills Kazakhstan, утверждённые Генеральной Ассамблеей WorldSkills Kazakhstan 29 марта 2024 года;
- Правила организации и проведения областных конкурсов профессионального мастерства среди педагогов организаций технического и профессионального, послесреднего образования, утверждённые Управлением образования Акмолинской области.

1.3. Организацию и проведение Конкурса (методическое, информационное и техническое обеспечение) осуществляет ГKKП "Колледж агробизнеса и сервиса" при Управлении образования Акмолинской области.

1.4. Текущую работу Конкурса осуществляют организационный (далее – Оргкомитет) и технический комитеты (далее – Техкомитет), формируемые на базе ГKKП "Колледж агробизнеса и сервиса"

2. Цель и задачи конкурса

2.1 Целью конкурса является выявление педагогов организаций технического и профессионального образования и распространение инновационного педагогического опыта по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания.

2.2 Задачи:

- мотивация педагогов к совершенствованию профессионально-педагогических компетенций;
- раскрытие профессионального потенциала педагогов и демонстрация новых форм, методов или средств обучения и воспитания;
- внедрение новых инновационных технологий в сфере подготовки будущих специалистов отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания;
- трансляция передового педагогического опыта;
- анализ эффективности профессионально-педагогической и методической деятельности;
- выявление лучших педагогов и их опыта, представляющего ценность для образовательного процесса.

3. Участники Конкурса

3.1 В Конкурсе принимают участие преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения, победившие в региональных конкурсах профессионального мастерства по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания:

- «Поварское дело».

3.2 В Конкурсе участвуют преподавателя специальных дисциплин и/или мастера производственного обучения по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания, имеющие педагогический стаж не менее трех лет.

3.3 Участники Конкурса должны продемонстрировать практическую подготовку, профессиональные умения и навыки, использование инновационных подходов в учебно-производственном процессе, высокую культуру труда, владение профессиональной лексикой.

4. Порядок проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится в 1 практический этап:

1 этап – практический состоит из 1-4 модулей:

Практический этап Конкурса проводится по компетенции:

- «Поварское дело».

По компетенции «Поварское дело» (4 модуля):

Модуль 1 – Закуска кромескис

- Модуль 2 – Овощной крем-суп;
- Модуль 3 – Основное блюдо с мясом и зеленью
- Модуль 4 – Фруктовый десерт с орехом.

4.2. Конкурс проводится ежегодно, в сроки, определенные Управлением образования Акмолинской области.

Заявку на участие и конкурсные материалы необходимо направить на электронный адрес организатора с обязательной пометкой **«На областной конкурс профессионального мастерства по отрасли сервиса и обслуживания в сфере общественного питания»**, включая следующие документы:

- сопроводительное письмо и заявку на участие в Конкурсе, подписанные руководителем образовательной организации (Приложение 1);
- материалы Положения.

Заявки отправлять до срока, установленного организатором.

4.3 Заявки, не соответствующие Положению Конкурса, не рассматриваются.

4.4 Материалы, предоставленные после срока, указанного в Информационном письме, не принимаются.

5. Содержание Конкурса

5.1 Содержание конкурсных заданий предполагает творческий подход, профессиональную направленность, честность, гласность, открытость и прозрачность конкурентной борьбы.

5.2 Конкурс дает возможность оценить профессиональное мастерство участников, их педагогический опыт, а также творческий потенциал.

По компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»:

Содержание конкурсных заданий предполагает показать конкурсантам свое мастерство, фантазию, изысканность, умение сочетать вкусовые качества продуктов, владение техникой и т.д.

Конкурс дает возможность оценить навыки конкурсантов, по компетенции «Поварское дело».

I этап. Конкурс включает 4 задания.

У участников есть 12 часов, распределенных на 2 дня для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Модуль 1 –Горячая закуска кромескис (фирменное блюдо мировой кухни) из куриного мяса

3 порции (по 4 штуки на каждую тарелку), подаются горячими, при температуре тарелки не менее 35 °С и температуре основного блюда не менее 50 °С

Общий вес: 120-160 гр.

Каждая порция отдельно подаются в тарелках 31 см.

Все 3 порций следует подавать с соусом, приготовленным самостоятельно.

Максимальное количество баллов – 25.

Модуль 2– Овощной крем-суп:

Приготовить 3 порции блюда «Овощной крем-суп», блюда в интерпретации участника, подаются горячими или холодными.

Овощи нужно использовать из Черного Ящика.

Рекомендуемый объем порции – не менее 150 мл и не более 200мл на тарелку / блюдо.

Каждое блюдо подается с гарниром на тарелке.

Две порции подаются в прилагаемых тарелках для супа.

Максимальное количество баллов – 25.

Модуль 3 – Основное блюдо с мясом и зеленью:

Приготовить 3 порции блюда из мяса с гарниром и соусом.

Все три блюда следует подавать как минимум с одним соусом, подходящим к данному блюду.

Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

Все три блюда подавать с двумя гарнирами, соответствующим к данному блюду.

На тарелке должны быть видны как минимум два способа приготовления пищи, включая запекание и тушение.

Зелень должна быть видна в описании меню и на тарелке.

Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр.

Три порции подаются в тарелках 31 см.

Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C.

Максимальное количество баллов – 25.

Модуль 4 – Фруктовый десерт с орехом:

Приготовить три порции десерта с индивидуальным гарниром.

Все три блюда включают один тип торта и один тип шоколадного мусса на выбор конкурсанта.

Все три тарелки подавать с одним соусом, соответствующим блюду.

Все три тарелки подавать с одним гарниром, соответствующим блюду.

Секретные фрукты и орех должны быть видны на тарелке.

Три порции подаются в тарелках 31 см.

Торт должен быть подан теплым, при температуре не ниже 30°C.

Рекомендуемый объем порции от 150гр до 200гр

Максимальное количество баллов – 25.

Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Не допускается использование материалов, оборудования, принадлежностей, инструментов или аксессуаров, не являющихся частью индивидуального модуля конкурсного задания предоставленных участнику. Если Участника конкурса заметят за использованием вышеперечисленных

запрещенных позиций, ему необходимо будет немедленно прекратить их использование, а также ему будет начислен штрафной балл. Если же Участник конкурса продолжит использование вышеперечисленных запрещенных позиций, ему не будет начислено баллов за данную секцию.

6. Организация работы Оргкомитета, Техкомитета, Конкурсной комиссии

6.1. Для проведения областного конкурса создаются Оргкомитет, Техкомитет и Конкурсная комиссия, которые действуют в соответствии с настоящим Положением.

6.2. Состав Оргкомитета и Техкомитета определяется Управлением образования Акмолинской области. **Председатель Конкурсной комиссии (главный эксперт) назначается Управлением образования Акмолинской области.**

В состав Оргкомитета входят:

- специалисты Управления образования Акмолинской области;
- представители ГККП "Колледж агробизнеса и сервиса";
- эксперты WorldSkills;
- победители профессиональных конкурсов;
- работодатели в сфере сервиса и общественного питания.

В состав Техкомитета входят:

- победители профессиональных конкурсов;
- IT-специалисты;
- эксперты WorldSkills.

В состав Конкурсной комиссии входят:

- ведущие педагоги региона;
- победители профессиональных конкурсов;
- представители Управления образования Акмолинской области.

6.3. Функции Оргкомитета, Техкомитета и членов Конкурсной комиссии определяются настоящим Положением.

Функции Оргкомитета:

- формирование списка участников, регламента, формы, места и времени проведения Конкурса;
- организация работы Техкомитета и Конкурсной комиссии;
- разработка конкурсных заданий;
- разработка и утверждение критериев оценки конкурсных заданий.

Функции Техкомитета:

- подготовка ведомостей выполнения конкурсных заданий, итоговой ведомости и итогового Протокола;
- техническое обеспечение конкурса;
- размещение информации о Конкурсе на официальных ресурсах (веб-сайт, социальные сети).

Функции членов Конкурсной комиссии:

- определение рейтинга участников по каждому модулю с оформлением в протоколе;
- подсчет результатов и формирование сводной ведомости этапов Конкурса с использованием компьютерной программы.

7. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей

7.1. Итоги Конкурса определяются с применением критериального оценивания или специализированной цифровой платформы. Результаты оценивания вносятся в Протокол Конкурса.

7.2. По итогам Конкурса определяются победитель и призеры (1, 2 и 3 места), а также номинанты за профессионализм (медальон).

Первое, второе и третье места присуждаются конкурсантам, набравшим наибольшее количество баллов, соответственно, золотая, серебряная и бронзовая медали. Медальоны за профессионализм вручаются по каждому направлению.

Если по итогам оценивания разница между двумя или более конкурсантами составляет не более двух баллов, то одинаковые места (1, 2 или 3) присуждаются нескольким призерам.

7.3. Протокол Конкурса направляется в Управление образования Акмолинской области. Все победители награждаются Дипломами I, II, III степени и Дипломами за профессионализм, утвержденными Управлением образования Акмолинской области.

7.4. Организаторы Конкурса и члены Конкурсной комиссии награждаются Благодарственными письмами Управления образования Акмолинской области (не более 15 человек).

7.5. Всем участникам и экспертам Конкурса вручаются Сертификаты об участии, утвержденные Управлением образования Акмолинской области.

ЗАЯВКА
на участие в областном этапе конкурса профессионального мастерства среди педагогов организаций
технического и профессионального, послесреднего образования
по отрасли сервиса и обслуживания

№	ФИО (полностью)	Место работы	Должность	Образование (в каком году и какое учебное заведение закончил, специальность и квалификация по диплому)	Педагогический стаж	Категория	Контакты участника (мобильный телефон, электронный адрес)	Фотография участника (JPG)
							Контакты методиста региона	
1	Ф.И.О. участника		Указать специально сть					
2	Ф.И.О. участника		Указать предмет					
3	Ф.И.О. эксперта- компатриота							-

С условиями Конкурса ознакомлен и согласен _____/расшифровка подписи

Руководитель образовательной организации _____/расшифровка подписи

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Общее количество баллов всех заданий конкурса по всем критериям модулей составляет 100 баллов

Модуль	Наблюдаемые аспекты	Критерии оценивания	Оценки		
			Макс.	Объект.	Общая
1		1			
		2			
		...			
		n			
2		1			
		2			
		...			
		n			
3		1			
		n			
4		1			
		2			
		...			
		n			
		...			
		n			
Итого:					100