

Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

На Совете академии

Протокол № 58

«В» 01 2015 г.

Регистрационный № 11-69

Секретарь Совета академии

 Э.В. Юровская

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

Приказ № 01-05/06

«15» 01 2015 г.

Положение
о профессиональном конкурсе для зачисления в кадровый
резерв на замещение должности «Повар»

Барнаул 2015

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР
Заместитель директора по УМР
Зав.сектора кадров
Заместитель директора по ВР



Т.А.Рожкова
И.Б. Деяева
Э.В. Юровская
О.А Крапп

I Общие положения

1.1. Конкурс для зачисления в кадровый резерв на замещение должности «Повар» среди студентов КГБПОУ «Алтайской академии гостеприимства» (Конкурс) – это соревнование студентов в практическом применении знаний и умений, творческих способностей в области знаний технологии приготовления горячих блюд их оформления и подачи.

1.2 Целью Конкурса является повышение интереса к своей будущей специальности и ее социальной значимости, расширение круга профессиональных умений по выбранной специальности.

1.3 Задачи Конкурса:

- развитие профессионального мышления, совершенствование навыков самостоятельной работы;
- развитие способности самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- развитие способностей студентов к системному действию в профессиональной ситуации, анализа и проектированию своей деятельностью;
- воспитание ответственности студентов за выполняемую работу.

1.4 Участники Конкурса студенты 3-4 курса специальностей 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» КГБПОУ «Алтайской академии гостеприимства» (академии), успешно сдавшие квалификационные экзамены и психологическое тестирование.

1.5 Содержание и сложность конкурсного задания соответствуют Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования базового уровня.

1.6 Положение о Конкурсе разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании РФ» от 29.12.2012 (ред. от 23.07.2013) №273-ФЗ;
- Устава краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства», утвержденного приказом Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 18 июля 2014 г. № 3961.

1.7 Настоящее Положение определяет деятельность Организационного комитета по проведению Конкурса.

II Права и ответственность

2.1 Члены Оргкомитета имеет право:

- разрабатывать тематику конкурсных работ и критерии оценки их выполнения;
- формировать жюри;
- формировать апелляционную комиссию.

2.2 Жюри имеет право:

- проверять конкурсные работы участников;
- оценивать выполнение конкурсных работ участников;
- проводить анализ выполнения конкурсных работ;
- определять победителей и призеров, составлять рейтинг участников конкурса в личном зачете.

2.3 Апелляционная комиссия имеет право:

- повышать оценку по апеллируемому вопросу (или оставить ее прежней);
- понижать оценку по апеллируемому вопросу в случае обнаружения ошибок, не замеченных при первоначальной проверке.

2.4 Участники Конкурса имеют право принимать участие в Конкурсе по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

2.5 Члены Оргкомитета обязаны:

- нести ответственность за соблюдение требований данного Положения;
- определять специфику Конкурса и организовывать его проведение;
- предоставлять участникам Конкурса критерии оценки работ, копию протокола подведения итогов;
- осуществлять контроль за соблюдением условий и методических требований к проведению Конкурса;
- организовывать издание соответствующей методической и информационной документации;
- организовывать разработку тематики конкурсных работ и критериев оценки их выполнения;

- организовывать проведение конкурсных мероприятий;

- организовывать и проводить награждение победителей и призеров;

- анализировать результаты проведенного Конкурса.

2.6 Члены жюри обязаны:

- нести ответственность за объективность оценивания работ участников;
- предоставлять копию протокола подведения итогов руководителю академии после подведения итогов.

2.7 Члены апелляционной комиссии обязаны рассмотреть претензию в течение одного часа, в день проведения конкурса, и в устной форме, в присутствии всех участников, дать разъяснения по спорному вопросу.

2.8 Участники Конкурса обязаны:

- оформить работу в соответствии с разработанными требованиями;

- сдать работу на Конкурс в срок, определенный Оргкомитетом.

2.9 Оргкомитет несет ответственность за своевременную организацию и проведение Конкурса.

III Организация и этапы проведения Конкурса

3.1 Организаторы Конкурса – преподаватели профессиональных предметной цикловой комиссии (кафедры) ресторанного бизнеса.

3.2 Для организации подготовки, проведения Конкурса создается Оргкомитет, персональный состав которого согласовывается с заместителем директора по учебной работе не позднее, чем за месяц до проведения Конкурса.

3.3 Оргкомитет рассматривает и утверждает тематику конкурсных заданий не позднее двух месяцев до проведения конкурса.

3.4 Оргкомитет доводит тематику конкурсных работ в устной форме до участников не позднее одного месяца до проведения конкурса.

3.5 Из числа 5 членов Оргкомитета назначается председатель Оргкомитета. Председателем Оргкомитета является заместитель директора академии по дополнительному образованию. В оргкомитет входят: заместитель заведующего ПЦК (кафедрой) ресторанного бизнеса; 2 преподавателя технологии продукции общественного питания; заведующая лабораторией технологии приготовления пищи академии.

3.6 Председатель Оргкомитета формирует жюри, апелляционную комиссию. В состав жюри входят 5 чел.: представитель работодателей, представитель администрации учебного заведения, 3 преподавателя технологии продукции общественного питания академии.

3.7 Жюри проверяет конкурсные работы участников, оценивает их выполнение в соответствии с оценочным листом, проводит анализ выполнения конкурсных заданий, определяет победителей и призеров, составляет рейтинг участников Конкурса в личном зачете, предоставляет копию протокола подведения итогов руководителю академии после подведения итогов.

3.8 В состав апелляционной комиссии входят 3 чел.: заведующая кафедрой ресторанного бизнеса, преподаватель ПЦК(кафедры) ресторанного бизнеса, представитель администрации академии. Решение апелляционной комиссии учитывается жюри при распределении мест.

3.9 Жюри, апелляционная комиссия оформляют свои заседания протоколом и заверяют протоколы подписью председателя оргкомитета.

3.10 Участники Конкурса регистрируются в Оргкомитете после объявления тематики, но не позднее двух недель до начала Конкурса.

3.11 Критерии оценки конкурса

Практическое задание оценивается 30 баллами (максимально):

- оценка конкурсного блюда составляет максимально - 18 баллов;
- оценка организации процесса приготовления блюда составляет максимально – 12 баллов.

Оценка конкурсного блюда состоит из основных и дополнительных показателей.

Основные показатели – органолептическая оценка основного и дополнительного (гарнир, соус) компонентов блюда – 14 баллов.

Дополнительные показатели – дизайн блюда – 4 балла

Основные критерии устанавливаются в соответствии со стандартом ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»: оценка блюда проводится по основным характеристикам (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах)

Снятие баллов проводится:

- органолептическая оценка - от 7 до 2-х баллов для основных и дополнительных компонентов блюда отдельно
- дизайн – от 4 до 0 баллов

Оценка организации процесса приготовления блюда состоит из следующих показателей:

- организация рабочего места – 3 балла
- соблюдение правил санитарии – 3 балла
- организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований – 3 балла
- соблюдение правил техники безопасности – 3 балла

Снятие баллов проводится за несоблюдение соответствующих показателей:

- непрофессиональная организация рабочего места – от 3 до 1 балла
- нарушение правил санитарии – от 3 до 1 балла
- несоблюдение современных требований ведения технологического процесса – от 3 до 1 балла
- нарушение правил техники безопасности на рабочем месте – от 3 до 1 балла

3.12 Этапы проведения конкурса:

– 1 этап (подготовительный) проводится среди студентов, обучающихся по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» КГБПОУ «ААГ». Студенты сдают квалификационные экзамены, знакомятся с условиями конкурса;

– 2 этап (отборочный) В нем участвуют студенты, наиболее успешно сдавшие квалификационные экзамены. Проводится психологическое тестирование;

– 3 этап (заключительный) студенты выполняют практическое задание.

Для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» практическое задание проводится в виде приготовления одной порции блюда европейской кухни, при этом соревнующимся предоставляется набор ингредиентов, оборудование, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд. При подведении итогов учитывается организация рабочего места, соблюдение правил санитарии, рациональное использование продуктов, организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований и технологий, правильной эксплуатации оборудования, соблюдения правил безопасности. На выполнение задания отводится 3 часа.

3.14 Победителем Конкурса считается участник, занявший 1 –е место в личном зачете и набравший наибольшую сумму баллов. Ему присваивается звание «Победитель профессионального Конкурса для зачисления в кадровый резерв на замещение должности повара». Он награждается дипломом первой степени.

3.15 Призерами Конкурса считаются участники, занявшие 2-е и 3-е место в личном зачете и набравшие наибольшую сумму баллов. Они награждаются дипломами второй третьей степени .

3.16 Остальные участники Конкурса получают сертификаты.

3.17 Преподаватель студента, занявшего 1 место, награждается благодарностью.

3.18 За призовые места оргкомитет академии направляет студентов на стажировку в кулинарную школу № 1 «Студия вкуса» города Барнаула.

3.19 Отчет о проведении Конкурса обсуждается на заседании ПЦК(кафедры) ресторанного бизнеса и представляется администрации академии.

IV Делопроизводство

4.1 К документации Конкурса относятся:

- положение о профессиональном конкурсе для зачисления в кадровый резерв на замещение должности «Повар»;
- заявка на участие в Конкурсе (приложение А);
- протокол жеребьевки участников Конкурса (приложение Б);
- протокол заседания жюри Конкурса (приложение В);
- оценочный лист (приложение Г);
- план подготовки Конкурса (приложение Д);
- перечень продуктов, предоставляемых для Конкурса (приложение Ж);
- приказ на награждение;
- протокол апелляции;

V Финансовое обеспечение Конкурса

5.1 Расходы на организацию и проведение конкурса, награждение победителей, призеров и участников конкурса осуществляются за счет внебюджетных средств академии и выделяются по распоряжению администрации академии.

Приложение А

Заявка

на участие в положение о профессиональном конкурсе для зачисления в кадровый резерв на замещение должности «Повар»

Организатор конкурса Алтайская академия гостеприимства

№	Наименование реквизитов	Реквизиты
1.	Полное наименование общеобразовательного учреждения	
2.	Фамилия Имя Отчество участника конкурса	
3.	Группа, специальность.	
4.	Фамилия Имя Отчество научного руководителя	
5.	Электронная почта научного руководителя	
6.	Электронная почта участника	

Приложение Б

Протокол

заседания жюри положение о профессиональном конкурсе для зачисления в
кадровый резерв на замещение должности «Повар»

Присвоенный конкурсный №	Количество баллов	Место

Жюри: Председатель _____

Члены _____

Приложение В

Протокол

жеребьевки участников положение о профессиональном конкурсе для зачисления в
кадровый резерв на замещение должности «Повар»

ФИО участника	№ группы	Присвоенный конкурсный №

Жюри: Председатель _____

Члены _____

Приложение Г

Оценочный лист

[illegible]

Жюри: Председатель _____ Члены _____

Приложение Д

План подготовки Конкурса

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственный

Председатель Оргкомитета _____

Приложение Ж

Перечень продуктов, предоставляемых для Конкурса

№ п/п	Наименование продуктов	Масса, г

Лист рассылка

Порядковый номер экземпляра	Дата получения	Подпись	Структурные подразделения	Должность, ФИО, получившего локальный нормативный акт
			Учебная часть, отделение общеобразовательных дисциплин, отделение туризма и сервиса, отделение управления и информационных технологий	Заместитель директора по УР Рожкова Т.А.
			Методический отдел, РИС, СОИ, учебно - методический центр, отдел по качеству	Зам. директора по УМР Дедаева И.Б.
			МФЦПК, служба профориентации и до.образования, бизнес-инкубатор, Базовая площадка	Заместитель директора по дополнительному образованию Иванютина Л.В.
			ПЦК (кафедра) ресторанного бизнеса	Зам. заведующего ПЦК (кафедры) Захарьева Т.И.
			Сектор кадров, архив	Зав. сектором кадров Юровская Э.В.