

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
«Ярославский технологическо-экономический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО
«Ярославский технологическо-
экономический колледж»
_____ Н.В. Костерина
«16» октября 2026 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении регионального конкурса профессионального мастерства
педагогических работников
профессиональных образовательных организаций Ярославской области
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Ярославль, 2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Региональный конкурс профессионального мастерства педагогических работников профессиональных образовательных организаций Ярославской области по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – конкурс) проводится на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области «Ярославский технолого-экономический колледж» в соответствии с приказом министерства образования Ярославской области №160/01-04 от 15.12.2025 «О проведении региональных конкурсов профессионального мастерства педагогических работников».

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Конкурс проводится с целью повышения престижа педагогической деятельности, формирования позитивного имиджа педагогических работников, стимулирования профессионального развития и повышения мастерства педагогических работников.

2.2. Конкурс направлен на решение следующих задач:

- совершенствование профессионального мастерства, уровня квалификации и развитие личностного потенциала педагогических работников, осуществляющих подготовку по профессии, Повар;
- создание условий для самореализации педагогических работников;
- развитие конкурсного движения «Профессионалы»;
- выявление и распространение инновационных прогрессивных технологий;
- укрепление имиджа региональной кухни;
- создание условий для обмена опытом, связанным с профессиональной деятельностью педагогов, а также преемственностью между профессиональными образовательными организациями;
- содействие развитию и укрепление системы социального партнерства в индустрии питания Ярославской области;
- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Участниками конкурса являются педагогические работники профессиональных образовательных организаций Ярославской области, осуществляющих подготовку специалистов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. *Конкурс проводится на площадке с 10 оборудованными рабочими*

местами, поэтому участниками конкурса могут стать первые 10 организаций, подавших заявку.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

4.1. Областной конкурс проводится **18 ноября 2026 года в 9.00** на базе Центра профессионального образования индустрии питания ГПОУ ЯО «Ярославский технологическо-экономический колледж» по адресу: г. Ярославль, ул. Советская, д. 77 (1 корпус), мастерская «Поварское дело».

4.2. Профессиональные образовательные организации направляют заявки до **03 ноября 2026 года** в электронном виде в **2-х форматах – Word и PDF** и согласие на обработку персональных данных (PDF) на электронный адрес: iv_priyatkina@mail.ru – для Прияткиной Ирины Владимировны (заведующий учебной частью ЦПО индустрии питания). В теме письма указать: «Заявка на конкурс Повар + краткое наименование ПОО».

4.3. Список продуктов, необходимых для выполнения конкурсного задания, необходимо за одну неделю до начала конкурса (**окончание приема заявок на продукты 10 ноября 2026 года**) предоставить на электронный адрес: iv_priyatkina@mail.ru. Заполнение таблицы продуктов производится путем направления подписанной заявки в формате **pdf** и **xslx**. **Не допускается удаление и изменение строк или столбцов в заявке.**

Допускается использование дополнительных ингредиентов (привезенных самостоятельно) для приготовления 1 модуля «Первое блюдо – щи», при согласовании с организаторами.

За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также конкурсант имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он потеряет баллы за данный аспект.

4.4. При регистрации участников конкурса 18 ноября 2026 г. представитель профессиональной образовательной организации должен иметь оригинал заявки, оригинал согласия на обработку персональных данных, уточнить в бухгалтерии о наличии договора и акта выполненных работ (бумажные варианты, либо подписанные с использованием электронной подписи посредством электронного документооборота ЭДО) и копию платежного поручения о перечислении организационного взноса.

4.5. Разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с организаторами).

5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ

По своему формату конкурсное задание состоит из двух модулей, на выполнение которых отводится 2,5 часа без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа).

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- рациональное использование электроэнергии;
- наличие брака в работе;
- расточительность;
- спецодежда соответствует требованиям;
- корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- список продуктов соответствует планированию меню.

Судейские аспекты оценивания работы участника

- организация и планирование производственного процесса;
- персональная гигиена;
- рабочее место;
- корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки);
- навыки и знания кулинарной обработки продуктов;
- техника безопасности на рабочем месте;
- выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов;
- знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- компоненты блюда отражены в меню;
- правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием;
- чистота тарелки при подаче блюда;
- температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием;
- масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием.

Судейские аспекты оценивания результата работы участника:

- внешний вид блюда;
- стиль и креативность блюда;
- текстура всех компонентов блюда;
- вкус всех компонентов блюда;
- общая гармоничность блюда;
- качество блюда.

Конкурсное задание (баллы)

№ п/п	Критерий	Время выполнения Модуля	Баллы
1.	Работа	2,5	21,6
2.	Первое блюдо – щи в авторской подаче		4,30
3.	Ярушки		4,55
		Итого	30,45

Модуль 1: Первое блюдо – щи в авторской подаче

Описание задания.

Приготовить 2 порции первого блюда (щи) в авторской подаче

- мясокостный бульон предоставляется участнику в количестве 700 мл;
- мясные продукты – на выбор участника, привозятся самостоятельно;
- посуда для авторской подачи блюда - на выбор участника.

Особенности подачи.

- масса блюда не менее 200 г;
- посуда на выбор участника
- температура подачи тарелки от 35°С до 65°С;
- подаются два блюда (1-я тарелка для авторской подачи, 2-я предоставляется организаторами (глубокая с широкими полями «шляпа»),
- модуль не оценивается, если не поданы два блюда.
- использование при подаче несъедобных компонентов, в блюде **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках или подстановочных тарелках **ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей и в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- для приготовления первого блюда обязательно использовать капусту
- мясной продукт на выбор участника;
- используйте продукты из заказанного списка.
- используйте продукты (специи) с общего стола

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Модуль 2: Ярушки

Описание задания.

Приготовить 2 порции мучного блюда с рыбным фаршем – ярушки.

Обязательные компоненты:

- фарш рыбный;

Особенности подачи:

- масса блюда 120-200 грамм;
- оформление на усмотрение участника;
- температура подачи тарелки от 35°C до 65°C;
- 2 изделия подаются на тарелках – круглая белая глубокая («шляпа»), диаметром 30 – 32 см.;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- используйте продукты из списка.
- список продуктов для блюда обозначается организатором, и является идентичным для всех участников;
- рецептура блюда определяется участником самостоятельно из продуктов, указанных в списке.

Специальное оборудование.

- разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

6. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА

6.1. Правила распределения экспертных групп.

В составе экспертов должны быть только представители работодателей в количестве 3 человек, которые оценивают:

- Измеримая – работа на площадке
- Измеримая – презентация готовых блюд
- Судейская – дегустация готовых блюд

6.2. Сервировка блюд.

В моменты времени сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (± 5 минут). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после

корректного времени – о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда конкурсантам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы в соответствии со схемой оценки, после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

6.3. Правила работы участников на рабочем месте.

Учитывая Конкурсное задание, конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда. На конкурсе СанПин и ХАССП рекомендованы к использованию.

Правильное мытье рук. Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной.

Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции
- дату и время ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протираание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

Требования к разделочным доскам

В качестве основного правила применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный	-	Сырое мясо;
Синий	-	Сырые морепродукты и рыба;
Желтый	-	Сырая птица;
Зеленый	-	Сырые овощи и фрукты;
Белый	-	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;
Коричневый	-	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:

Так как есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>Полки</i>	<i>Наименование группы продуктов</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые
<i>(нижняя)</i>	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

6.4. Требования к оценке температуры подачи блюд.

В качестве основного правила применяются следующие требования:

- температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром;
- температура тарелки холодных блюд и десертов – от 1°С до 14°С;
- температура тарелки горячих блюд и горячих закусок – от 35°С до 65°С.

Конкурсантам предоставляется 15 минут до начала работы для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала работы каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к организаторам для решения этой проблемы. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

6.5. Требования охраны труда и техники безопасности.

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Для конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:
наличие действующей медицинской книжки, либо ее копии.

6.6. Требования к спецодежде конкурсантов и экспертов.

Для экспертов:

- китель поварской, брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- белый фартук (допускается его отсутствие).

Для конкурсантов:

- китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
- черные поварские брюки;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Crocs» не допускаются);
- белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Конкурсантам и экспертам запрещается:

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

С каждым конкурсантом в боксе работает волонтер. Волонтер может только мыть посуду, протереть полы по просьбе конкурсанта и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтер должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.

В общей зоне оборудования должен находиться волонтер, который разбирает и моет оборудование вместо конкурсанта. Волонтеры предоставляются организаторами.

6.7. Личный инструмент конкурсанта.

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование.

Неопределенный - можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимое участнику.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гастроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

Допускается приносить с собой спрей Фризер (аэрозоль охладитель) для быстрого охлаждения.

Не допускается приносить посуду и инвентарь из стекла и керамики.

Инструментальный ящик

Конкурсанту необходимо принести личный инструмент (оборудование и инвентарь) в ящике для инструментов. Ящик может быть выполнен из любых материалов.

Параметры ящика для инструментов на усмотрения конкурсантов.

6.8. Описание аспектов.

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
<i>Спецодежда соответствует требованиям</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в КЗ. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. - Китель белый (допускается цветные элементы отделки). Застёжка кителя может быть любая (пукли, молния, кнопки, «на липучке»). Пуговицы на кителе не допускаются - Черные поварские брюки (не выше щиколотки) - Фартук черный, белый (допускается с грудкой) - Профессиональная обувь (с зафиксированной пяткой) - Белый поварской колпак (можно одноразовый)
<i>Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если конкурсанта при начале сервировки первого блюда не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов. <u>(При начале сервировки первого блюда по КЗ конкурсант одевает белый фартук, и до конца выполнения задания работает в нем). Конкурсант должен одеть белый фартук перед первым контактом продукта с тарелкой при сервировке.</u>
<i>Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Во время и после окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при несоблюдении - ноль баллов
<i>Техника безопасности на рабочем месте</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
		нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	
<i>Персональная гигиена (внешний вид)</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Внешний вид повара должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены. Волосы убраны под колпак, отсутствуют ювелирные украшения, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей.
<i>Отсутствие брака в работе</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты, например сгоревшая или не пригодная для дальнейшего использования и реализации/переработки. <i>В случае если у участника был брак, и он выбросил этот продукт, то при оценке расточительности этот элемент не засчитывается.</i> <i>Если участник решил скрыть нарушение и положил бракованную продукцию в контейнер, промаркировал и убрал в холодильник, то это так же считается браком.</i> Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака - ноль баллов.
<i>Маркировка продукции и полуфабриката в</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В процессе всей работы участник маркирует п\ф и готовую продукцию, которая остаётся в холодильнике. Наименование, дата и время приготовления. <i>Эксперты оценивают наличие маркировки после завершения работы участника. Маркировка должна быть проставлена на абсолютно всех продуктах, овощах, зелени, сыпучих продуктах, оставшихся заготовках и т.д. даже если только один продукт не промаркирован, аспект считается не выполненным.</i> <i>На продуктах выданными организаторами, ставится время и дата начала работы участника.</i>
<i>Отсутствие расточительно сти</i>	<i>И</i>	Аспект	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то,

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
		выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, заготовки и готовая продукция которые остались у конкурсанта в холодильнике не оцениваются. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.
<i>Список продуктов сдан вовремя</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 1 неделю до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
<i>Отсутствие корректировки списка продуктов в день Д-1</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии корректировки в день Д-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при корректировке - ноль баллов. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
<i>Отсутствие дозаказа продуктов во время выполнения модуля</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
<i>Уборка рабочего места по завершению всех модулей, в течение 15</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не	Участнику необходимо убрать, замкнуть и покинуть рабочее место не позже отведённых 15 минут

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
<i>минут</i>		выполнен = ноль баллов	
<i>Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают демонстрацию знаний выстраивания поточности технологических процессов, исключая загрязнения сырья и пищевой продукции
<i>Персональная гигиена</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Экспертами оценивается чистота спецодежды на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, своевременное и правильное мытье рук, понимание и выполнение правил использования перчаток, соблюдение и выполнение санитарно-гигиенических норм
<i>Рабочее место</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.
<i>Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое	Конкурсант соблюдает цветовую маркировку разделочных досок при выполнении модулей.

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
<i>маркировки)</i>		нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	
<i>Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	В течении рабочего времени эксперты оценивают чистоту холодильников, нарушения товарного соседства.
<i>Навыки и знания кулинарной обработки продуктов</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают демонстрацию, знаний и компетенций по выбору и эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов.
<i>Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Оцениваются знания конкурсанта методов тепловой обработки продуктов, при выполнении задания.
<i>Рабочее место - оборудование</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают чистоту и использование оборудования в соответствие с инструкциями по эксплуатации. на рабочем месте участника. Не допускается накрывать сотейники и кастрюли плёнкой или фольгой. В холодильнике так же нельзя использовать фольгу и плёнку для накрытия посуды. Использования плёнки в контакт для соусов и кремов допускается.
<i>Рабочее место - инвентарь</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество	Эксперты в течении всего процесса выполнения модуля оценивают чистоту и использование профессионального инвентаря/приспособлений в соответствии с технологическим процессом и

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
		баллов, за каждое нарушение снимается балла согласно схеме оценивания	назначением, на рабочем месте участника. Не допускается накрывать сотейники и кастрюли плёнкой или фольгой. В холодильнике так же нельзя использовать фольгу и плёнку для накрытия посуды. Использования плёнки в контакт для соусов и кремов допускается.
<i>Время подачи</i>	<i>И</i>	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительна я минута – вычитается балл согласно схеме оценивания	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов. Если участник не подал блюда в штрафное время, блюдо не оцениваются в презентации и дегустации.
<i>Результат разделки соответствует образцу</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Экспертами оценивается правильность разделки согласно эталонному образцу.
<i>Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.
<i>Чистота тарелки при подаче блюда</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, посторонних частиц. При недостаточном освещении экспертам необходимо использовать фонарь. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
<i>Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
<i>Элементы блюда отражены в меню</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все элементы блюда. За полное описание и соответствие наличия элементов в блюде и меню начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все элементы (даже один) - ноль баллов. <i>Например: на тарелке есть ещё один гарнир, а в меню он не прописан. Либо в меню прописана микрозелень, а в тарелке ее нет.</i>
<i>Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием</i>	<i>И</i>	Аспект выполнен = максимальное количество баллов Аспект не выполнен = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов. <i>Например: количество гарниров, наличия соуса, паштет, десерт Павлова.</i> <i>Если участник подал не паштет а террин, это не соответствие заданию, или паштет слишком жидкий и растёкся по тарелке, это не соответствие. У каждого изделия есть требования к качеству и оцениваем мы в соответствии с ними.</i> <i>Участник подал десерт Павлова, а в тарелке бисквитный рулет с джемом и декором из меренги, это не соответствие. У этого десерта есть определённые ингредиенты в составе, можно использовать ягоды, фрукты, меренгу, крема, соусы, гели фруктовые и ягодные.</i>
<i>Количество использованных кулинарных техник в блюде</i>		1	Применяет современные кулинарные техники(да/нет)
<i>Сложность блюда по количеству элементов в блюде</i>		3	Применяется к модулю 1: аспект выполнен 8 и более элементов =3 балла, 7-6 элементов = 2 балла, 5-4 элементов = 1 балл, 1-3 элементов аспект не выполнен = ноль баллов.
<i>Внешний вид блюда</i>	<i>С</i>	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчёркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
<i>Стиль и креативность блюда</i>	<i>С</i>	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, отражает современные гастрономические тенденции
<i>Текстура всех компонентов блюда</i>	<i>С</i>	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
<i>Вкус всех компонентов блюда</i>	<i>С</i>	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим как все отдельные

<i>Аспект</i>	<i>Тип</i>	<i>Оценка</i>	<i>Описание аспекта</i>
			компоненты, так и блюдо в целом
<i>Общая гармоничность блюда</i>	<i>С</i>	<i>0</i>	<i>Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам</i>
		<i>1</i>	<i>Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов</i>
		<i>2</i>	<i>Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень.</i>
		<i>3</i>	<i>Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды</i>

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

7.1. Победителем конкурса становится участник, набравший наибольшее количество баллов.

7.2. Победители конкурса награждаются Дипломами 1, 2, 3 место. Все участники награждаются сертификатами.

7.3. Итоги конкурса оформляются протоколом, который размещается на сайте колледжа.

7.4. Результаты конкурса профессионального мастерства учитываются при очередной аттестации педагогических работников.

8. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА

8.1. Финансирование конкурса производится за счет организационных взносов профессиональных образовательных организаций – участников конкурса.

8.2. Оплата проезда участников областного конкурса осуществляется за счет направляющей стороны.

8.3. Профессиональная образовательная организация за участие в конкурсе до **15.11.2026 г.** перечисляет сумму **3500 рублей** на счет банка, обслуживающего ГПОУ ЯО «Ярославский технолого-экономический колледж».

8.4. Смета расходов на проведение регионального конкурса:

Наименование расходов	Сумма, руб.
Продукты и расходные материалы для выполнения конкурсного задания	1900,00
Обед для участников конкурса	350,00
Наградные материалы: дипломы, сертификаты, подарочная продукция	1150,00
Канцелярские товары	100,00
Всего	3500,00

Банковские реквизиты

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области «Ярославский технологический колледж»

ИНН 7605007420, КПП 760401001

Юридический адрес: 150046,

г. Ярославль, ул. Б. Полянки, д.5,

Министерство финансов ЯО

(ГПОУ ЯО «Ярославский технологический колледж»,

л/сч 903080156)

Казначейский счет (расчетный)

03224643780000007101

в Отделение Ярославль // УФК

по Ярославской области г. Ярославль

Единый казначейский счет

40102810245370000065

БИК 017888102

E-mail: yatec.yaroslavl@yarregion.ru

9. СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА И ЖЮРИ

СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА

Троицкая Ольга Александровна	Руководитель ЦПО индустрии питания ГПОУ ЯО «Ярославский технолого- экономический колледж»	Общее руководство
Прияткина Ирина Владимировна	Заведующий учебной частью ЦПО индустрии питания ГПОУ ЯО «Ярославский технолого-экономический колледж»	Организационные вопросы
Алеева Наталия Алексеевна	Старший мастер ЦПО индустрии питания ГПОУ ЯО «Ярославский технолого-экономический колледж»	Заказ продуктов, оснащение площадки
Чекаурова Мария Сергеевна	Преподаватель ЦПО индустрии питания ГПОУ ЯО «Ярославский технолого-экономический колледж»	Вопросы по заданию, организация работы жюри

СОСТАВ ЖЮРИ

Жюри будет формироваться из представителей работодателей и партнеров колледжа.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1 Заявка

Приложение № 2 Согласие на обработку персональных данных

Приложение № 3 Инструкция по охране труда и технике безопасности

Приложение № 4 Список продуктов

Приложение № 5 Список оборудования