|  |
| --- |
| СОГЛАСОВАНО |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пильнинский агропромышленный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.А.Беспалов/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

СОГЛАСОВАНО:

ОО «Конгресс татар Нижегородской области»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г.А.Хасянов /

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПРОВЕДЕНИИ МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА**

**ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

**«ЧАК-ЧАК 2020»**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, а также регламентирует условия организации и порядок проведения Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс представляет собой межрегиональный масштабный проект, направленный на воспитание у молодого поколения уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации, возрождение значимости больших многопоколенных семей, профессиональных династий. Конкурс проводится в рамках празднования 80-летия создания системы профессионально-технического образования.

1.3. Организатором Конкурса является ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» (далее - Организатор) при поддержке министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области, администрации Краснооктябрьского и Пильнинского муниципальных районов, Общественной организации «Конгресс татар Нижегородской области».

1. **Цели и задачи Конкурса.**

2.1. Цели Конкурса:

- повышение престижа высококвалифицированного труда кондитеров, пропаганда их достижений и распространение передового опыта изготовления национальных татарских кондитерских изделий, содействие в привлечении молодежи к обучению и трудоустройству по профессии "Кондитер";

- повышение профессионального и творческого мастерства участников Конкурса, обмен опытом по использованию татарских народных рецептов;

- популяризация национальных татарских традиций гостеприимства и татарской национальной кухни.

2.2. Задачи Конкурса:

- выявление и популяризация лучшего опыта приготовления татарских кондитерских изделий;

- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессии "Кондитер";

- выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов труда кондитеров;

- повышение профессионального мастерства студентов профильных учебных заведений СПО, ВПО Нижегородской области и Республики Татарстан, популяризация кондитерского искусства;

- погружение обучающихся общеобразовательных школ в пространство востребованной и перспективной профессии «Кондитер»;

- формирование профессиональной ориентации в выборе своей будущей профессии;

- сохранение традиций и обычаев татарского народа;

- формирование у молодого поколения чувства причастности к историко-культурной общности российского народа;

- установление дружеских и деловых контактов между участниками и работодателями (профильных организаций);

- выработка новых методов сотрудничества, содействие повышению квалификации и мастерства кондитеров.

**3. Участники Конкурса.**

3.1. Участниками Конкурса являются:

- учащиеся общеобразовательных организаций;

- студенты среднего и высшего профессионального образования;

- жители Российской Федерации, поддерживающие и сохраняющие татарские народные традиции.

3.2. Для участия в финале Конкурса необходимо до «\_15\_» \_ноября\_ 2020 года прислать :

- заявку (**Приложение № 1**), прислать на адрес электронной почты [**pilnaprof@mail.ru**](mailto:pilnaprof@mail.ru) c пометкой «Заявка на Конкурс (например, Заявка на Конкурс Иванова М.П. ГБПОУ САПТ);

- согласие на обработку персональных данных участника (**Приложение № 2**) .

**4. Порядок проведения Конкурса**

4.1. Работу по подготовке и проведению Конкурса осуществляет Организатор под руководством Общественной организации «Конгресс татар Нижегородской области». Организатор совместно с Общественной организацией «Конгресс татар Нижегородской области» формирует состав Оргкомитета Конкурса.

4.2. Оргкомитет Конкурса:

- рассматривает и утверждает заявки и определяет состав участников;

- формирует и утверждает состав жюри;

- утверждает итоги Конкурса;

- привлекает средства массовой информации для освещения хода и итогов Конкурса.

4.3. Сроки и этапы проведения Конкурса:

Заочно-дистанционный:

* сентябрь 2020 года: проведение предварительного этапа Конкурса (внутри организаций) с целью выявления лучших участников;
* до 25 октября 2020 года: проведение отборочного этапа на уровне муниципальных образований, которые представляют лучших участников, ставших победителями отборочного этапа Конкурса по каждой номинации;
* декабрь 2020 года: проведение очного этапа Конкурса на базе ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум».

В номинации «Навыки мудрых» проведение предварительного и отборочного этапа не требуется.

4.4. Для участников Конкурса может быть предусмотрен организационный взнос.

**5. Сроки и место проведения Конкурса.**

5.1. Конкурс проводится на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пильнинский агропромышленный техникум» по адресу: 607490 Нижегородская область, Пильнинский район, р.п. Пильна улицам Юбилейная дом №12.

5.2**.** Время проведения: «\_\_» \_декабря\_ 2020 года. В день мероприятия сбор участников Конкурса в 9.00 на месте проведения. Торжественное открытие Конкурса в 10.00 в актовом зале Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пильнинский агропромышленный техникум».

**6. Программа проведения Конкурса.**

6.1. Конкурс проводится по номинациям:

1. «Юный кондитер»,

2. «Лучший кондитер»,

3. «Навыки мудрых».

6.2. В номинации «Юный кондитер» участвуют учащиеся общеобразовательных школ 7-11 классов.

6.3. В номинации «Лучший кондитер» участвуют студенты СПО и ВПО.

6.4. В номинации «Навыки мудрых» участвуют граждане Российской Федерации от 35 лет и старше.

6.5. В целях обеспечения независимой оценки результатов Конкурса, объективности перед началом олимпиады за 15 минут проводится жеребьевка участников, по результатам которой определяется очередность конкурсантов, номер рабочего места по номинациям.

Номер рабочего места фиксируется в сводной ведомости.

6.6. Конкурсная программа проводится по трем направлениям:

1 этап: Представление и защита домашнего задания.

2 этап: Тестирование участников.

3 этап: Выполнение практического задания.

6.7. В рамках проведения Конкурса будет организована выставка-распродажа татарских кулинарных и кондитерских изделий. Участники и гости будут иметь возможность продегустировать приготовленные кулинарные изделия.

6.8. Порядок организации и проведения Конкурса:

- Регистрация участников : 9.00 часов.

- Торжественное открытие Конкурса: 10.00 - 10.15 часов.

- Представление и защита домашнего задания: 10.20 - 11.20 часов

- Тестирование участников: 11.20 – 11.50 часов.

- Обед: 12.00 - 13.00 часов

- Выполнение практического задания: 13.00-15.00.

- Выступления творческих национальных коллективов и подведение итогов Конкурса. 15.00-15.40

- Награждение 15.40 - 16.00 часов.

6.9. Первый этап позволяет проверить теоретические знания конкурсанта по направлению «Основы кондитерского дела». Первый этап предусматривает выполнение домашнего задания – приготовление кондитерского изделия, его представление и защита в форме собеседования.

Участник должен заранее приготовить и оформить кондитерское изделие национальной татарской кухни «Чак-чак». Приветствуется оригинальная подача изделия, необычное, но гармоничное сочетание продуктов, использование сырья местных и отечественных производителей.

Изделия должны весить не менее 200 г каждое, включая украшения. Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему. Представленные на выставку изделия должны иметь описание приготовления.

Участник в день проведения с 9.00 до 9.30 часов оформляет выставочный стол, используя домашние заготовки не менее 3 видов изделия «Чак-чак». На выставочном столе должна находится табличка с указанием данных участника Конкурса (ФИО) (**Приложение № 4**). Элементы сервировки стола участники обеспечивают самостоятельно.

Для защиты тематического стола участнику отводится не более 5 минут.

Участник должен быть готовым ответить на вопросы членов жюри об особенностях технологии приготовления представленных изделий.

Участники Конкурса могут выступать в специальной профессиональной (фирменной) одежде, либо в национальной одежде с соблюдением санитарных правил и норм, а также требований техники безопасности.

Работа участника на первом этапе оценивается по критериям (**Приложение № 3**). Итоговая оценка складывается из оценок за презентацию, сервировку стола, соответствие кондитерских изделий заданной тематике, оценка защиты изделия.

6.10. На втором этапе Конкурса проводится тестирование по заданной тематике, с целью проверки знаний в области кондитерского дела.

* Для участников номинации «Юный кондитер» проводится тестирование по теме: «Баурсак и технология его приготовления».
* Для участников номинации «Лучший кондитер» проводится тестирование по теме: «Технологическое оборудование и приспособления кондитерского цеха».
* Для участников номинации «Навыки мудрых» проводится тестирование по теме: «Мучные кондитерские изделия татарской кухни и их технология приготовления».

Каждый правильный ответ приравнивается к одному баллу. Итоговый результат второго этапа прибавляется к результату первого этапа.

6.11. Третий этап Конкурса позволяет проверить практические навыки конкурсантов.

Участникам необходимо изготовить и произвести выпечку кондитерских изделий «Бармак», хворост «Урама» в течение 90 минут.

В соответствии с тематикой Конкурса участник должен приготовить 2 вида изделий (каждое изделие должно быть разной формы), осуществить окончательную выпечку. Отделка и оформление на усмотрение участника. Масса каждого вида готового изделия для подачи не более 200 г.

Задание выполняется в учебно-производственной лаборатории Организатора «Учебный кондитерский цех». Готовая продукция выставляется на выставочный стол с табличкой, на которой указан номер участника. Необходимый инвентарь посуду для подачи готовых изделий конкурсной комиссии предоставляется Организатором.

Каждому участнику для выполнения задания предоставляется ассортимент продуктов за счет Организатора Конкурса по предварительной заявке.

В **Приложении № 5** образец заявки на перечень продуктов, из которых необходимо приготовить два кулинарных изделия.

6.12. Участник за 2 недели обязательно предоставляет Организатору Конкурса заявку продуктов и сырья для приготовления изделий, с указанием их количества. Заявку на продукты и сырье направлять по электронной почте [ox.veselova2014@yandex.ru](mailto:ox.veselova2014@yandex.ru) c пометкой «Заявка на продукты» **(Приложение № 6).** Участник для приготовления изделий не может использовать дополнительное сырье, не вошедшее в перечень. При возникновении разногласий по рецептуре и недостающим продуктам следует в недельный срок проинформировать Организатора Конкурса.

6.13. Штрафные баллы присуждаются за нарушение правил охраны труда, превышение времени, отведенного для задания, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в протоколах выполнения практического задания.

6.14. Третий этап Конкурса оценивается по критериям (**Приложение №3**). Итоговый результат третьего этапа прибавляется к результатам двух предыдущих этапов Конкурса.

**7. Подведение итогов Конкурса.**

7.1. Жюри оценивает работы участников Конкурса по критериям (**Приложение № 3**).

7.2. Жюри по итогам проведения каждого этапа оформляет результаты в сводную ведомость (**Приложение № 6**).

7.3. Жюри по окончательному итоговому результату сводной ведомости подводит итоги и доводит их до сведения Оргкомитета Конкурса.

7.4. Оргкомитет утверждает результаты и определяет победителей Конкурса в каждой номинации (1 место (победитель), 2 место (призер), 3 место (призер)).

7.5. Призерами и победителями становятся участники в каждой из трех номинаций, набравшие наибольшее количество баллов.

7.6. Участники Конкурса будут дополнительно награждаться по номинациям:

- «За лучшее раскрытие тематики татарской национальной кухни»;

- «За лучшие вкусовые качества определенного блюда»;

- «За самую оригинальную кулинарную композицию»;

- «Блюдо для всей большой семьи» (оценивается **по объему** и вкусовым качествам);

7.7. Все участники Конкурса получают сертификаты и поощрительные призы.

7.8. Для получения награды участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной (фирменной) или национальной одежде.

7.9. Победители и призеры Конкурса имеют право использовать награды в рекламных целях.

**8. Дополнительная информация**

Организатор Конкурса оставляет за собой право:

8.1. Вносить изменения в Положение о проведении Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020»

8.2. Использовать собранные рецепты и снятые фото, видео материалы для размещения в сети Интернет, печатных, электронных и рекламных изданиях.

**Контактная информация**:

Организационные вопросы:

Абдуллина Гульнара Рафиковна, заместитель председателя Совета ОО «Конгресс татар Нижегородской области», телефон: +79087623132, электронная почта: Krokt.bux@yandex.ru

Баринов Александр Геннадьевич, старший мастер ГБПОУ ПАПТ, телефон: +79023063704, электронная почта: kurm-dd@yandex.ru

Вопросы по заявкам на продукты питания, по приготовлению блюд и наличию оборудования: преподаватель ГБПОУ ПАПТ по специальности «Поварское и кондитерское дело» Веселова Оксана Евгеньевна, телефон :+79063676939; электронная почта: [ox.veselova2014@yandex.ru](mailto:ox.veselova2014@yandex.ru)

**Приложение № 1**

**Заявка на участие**

в Межрегиональном профессиональном конкурсе кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020»

ФИО участника (полностью):*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Наименование номинации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Возраст участника, класс, курс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полное наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО(полностью) лиц(а), сопровождающего учащихся, студентов*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Контактный телефон (e-mail): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес организации, банковские реквизиты:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение № 2**

Согласие на обработку персональных данных

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных

(для участников конкурса от 18 лет и старше)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_серия\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выдан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(вид документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(когда и кем)

проживающий(ая) по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

настоящим даю свое согласиеГосударственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению **«Пильнинский агропромышленный техникум»** (адрес : 607490 Нижегородская область, р.п. Пильна, ул.Юбилейная, д.12) на обработку моих персональных данных и подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую добровольно и в своих интересах.

Согласие дается мною для использования в целях участия в Межрегиональном профессиональном конкурсе кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» и распространяется на информацию: Ф.И.О, номер телефона, наименование организации, населенного пункта, где я проживаю, возраст.

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий (без ограничения) в отношении моих персональных данных, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, а именно: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение

(обновление, изменение), использование, распространение персональных данных, а также осуществление любых иных действий с учетом федерального законодательства.

В случае неправомерного использования предоставленных моих персональных данных согласие отзывается моим письменным заявлением.

Данное согласие действует с момента его подписания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись лица, давшего согласие) (расшифровка подписи)

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных

(для участников конкурса до 18 лет)

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,

(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_серия\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_ выдан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(вид документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(когда и кем)

проживающий(ая) по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя ребенка)

на основании свидетельства о рождении\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

выданного ЗАГС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

настоящим даю свое согласиеГосударственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению **«Пильнинский агропромышленный техникум»** (адрес : 607490 Нижегородская область, р.п. Пильна, ул.Юбилейная, д.12) на обработку персональных данных моего ребенка и подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую добровольно и в своих интересах.

Согласие дается мною для использования в целях участия в Межрегиональном профессиональном конкурсе кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» и распространяется на информацию: Ф.И.О, номер телефона, наименование организации, возраст.

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий (без ограничения) в отношении персональных данных моего ребенка, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, а именно: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение(обновление, изменение), использование, распространение, а также осуществление любых иных действий с учетом федерального законодательства.

Данное Согласие действует до достижения целей обработки персональных данных моего несовершеннолетнего ребенка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя ребенка)

Согласие может быть отозвано по моему письменному заявлению. Данное согласие действует с момента его подписания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись лица, давшего согласие) (расшифровка подписи)

**Приложение № 3**

Критерии оценивания 1 этапа «Домашнее задание»

1. Соответствие стола заданной тематике: тематика отражена в дизайне оформления стола.

2. Соблюдение санитарных норм: соответствие форменной одежды требованиям санитарии.

3. Оценка кондитерских изделий:

- искусность: изящество и тонкость исполнения работ;

- эстетика: исполнено со вкусом, показывает художественные навыки и отражает тему;

- общее впечатление: гармония всех элементов, визуальная целостность;

- креативность: оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа;

- дизайн: композиция и согласованность элементов, соответствие тематике конкурса;

-соответствие массы заданию (вес не более 200г.).

4. Презентация изделий: творческий подход, знание технологии приготовления изделий, грамотные ответы на дополнительные вопросы

Критерии оценивания во 2 этапе «Теоретическое задание»

Критерии оценки выполнения тестового задания

Каждый правильный ответ-1 балл

Критерии оценивания 3 этапа

1.Подготовка  рабочего  места и работа в процессе изготовления

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * Персональная гигиена - Спец. одежда соответствие требованиям и чистота; * Персональная гигиена - Руки (в т.ч. работа с перчатками); * Персональная гигиена - Снятие пробы пальцами; * Персональная гигиена - плохие привычки; * Гигиена рабочего места - Чистый пол; * Гигиена рабочего места - холодильник - чистота и порядок; * Гигиена рабочего места - рабочие поверхности - чистота и порядок; * Расточительность; Брак; * Организационные навыки - подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления; * Эффективность, контроль за ведением процесса; * Владение различными техниками.   2.Технология приготовления национального татарского кондитерского изделия «Бармак»   * Корректное время подачи; * Соответствие массы заданию (вес не более 200г.); * Соответствие теме; * Сложность; * Вкус; * Количество; * Правильность подачи; * Дизайн, изысканность, творческий подход; * Мастерство исполнения.   3. Технология приготовления национального татарского кондитерского изделия «Хворост»   * Корректное время подачи; * Соответствие массы (не более 200г); * Сложность; * Вкус; * Количество; * Правильность подачи; * Дизайн, изысканность, творческий подход; * Мастерство исполнения. |  |  |  |

**Приложение № 4**

Образец таблички: размер 15 х 10 см

|  |
| --- |
| Номинация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование изделия)  Автор и/или исполнитель(и): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Наименование организации, населенный пункт) |

**Приложение № 5**

Межрегиональный профессиональный конкурс кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020»

**ЗАЯВКА на продукты**

**Участник:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Регион:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Субъект РФ, город, населенный пункт

**Номинация:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон:** (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **мобильный**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**e-mail:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактное лицо: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень продуктов  (пример) | Ед. измерения | Количество |
| 1 | Мука пшеничная |  |  |
| 2 | Крахмал кукурузный |  |  |
| 3 | Яйца |  |  |
| 4 | Сахар |  |  |
| 5 | Ванилин |  |  |
| 6 |  |  |  |

**Приложение № 6**

**СВОДНАЯ (оценочная) ведомость**

результатов выполнения конкурсных заданий

(теоретического и практического) этапов

Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства

татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» Номинация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  |  |
| N п/п | Номер участника | Ф.И.О. участник | Оценки (баллы) | | | Итоговая оценка (сумма баллов) | Занятое место |
|  |  |  | Домашнее задание | Теоретическое задание | Практическое задание |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель жюри:   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                          (подпись)           (Ф.И.О.)

Члены жюри:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                           (подпись)            (Ф.И.О.)

                                         \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                           (подпись)             (Ф.И.О.)

                                         \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                           (подпись)            (Ф.И.О.)

                                         \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                           (подпись)             (Ф.И.О.)

**Оценочный лист**

результатов выполнения конкурсного домашнего задания Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» в номинации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выполнения "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Критерии | Баллы | Количество баллов |
| 1. Соответствие стола заданной тематике: тематика отражена в дизайне оформления стола. | 1 |  |
| 2. Соблюдение санитарных норм: соответствие форменной одежды требованиям санитарии. | 1 |  |
| 3. Оценка кондитерских изделий: |  |  |
| - искусность: изящество и тонкость исполнения работ; | 1-3 |  |
| - эстетика: исполнено со вкусом, показывает художественные навыки и отражает тему; | 1-2 |  |
| - общее впечатление: гармония всех элементов, визуальная целостность; | 1-3 |  |
| - креативность: оригинальность, экспрессивность, и впечатляющая работа; | 1-4 |  |
| - дизайн: композиция и согласованность элементов, соответствие тематике конкурса. | 1-5 |  |
| -соответствие массы заданию (вес не более 200г.) | 1-3 |  |
| 4. Презентация изделий: |  |  |
| -творческий подход, | 1-5 |  |
| -знание технологии приготовления изделий, | 1-5 |  |
| -грамотные ответы на дополнительные вопросы | 1-5 |  |
| Итого |  |  |

Подпись члена жюри:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                               (Ф.И.О.) (подпись)

          **Оценочный лист**

результатов выполнения конкурсного теоретического

задания Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» в номинации «Юный кондитер»

Номер участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выполнения "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Время начала тестирования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время окончания тестирования:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N  участника | Количество правильных ответов | Количество неправильных ответов | Количество баллов |
|  |  |  |  |

Подпись члена жюри:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                               (Ф.И.О.) (подпись)

**Оценочный лист**

результатов выполнения конкурсного практического задания Межрегионального профессионального конкурса кондитерского мастерства татарской национальной кухни «Чак-чак 2020» в номинации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выполнения "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Критерии | Баллы | Штрафные баллы | Фактический балл |
| 1.Подготовка  рабочего  места и работа в процессе изготовления | | | |
| Персональная гигиена - Спец. одежда соответствие требованиям и чистота | 1 | 0,5 |  |
| Персональная гигиена - Руки (в т.ч. работа с перчатками) | 1 | 0,5 |  |
| Персональная гигиена - Снятие пробы пальцами | 1 | 0,5 |  |
| Персональная гигиена - плохие привычки | 1 | 0,5 |  |
| Гигиена рабочего места - Чистый пол | 1 | 0,5 |  |
| Гигиена рабочего места - холодильник - чистота и порядок | 1 | 0,5 |  |
| Гигиена рабочего места - рабочие поверхности - чистота и порядок | 1 | 0,5 |  |
| Расточительность | 1 | 0,5 |  |
| Брак | 1 | 0,5 |  |
| Организационные навыки - подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления; | 1 | 0,5 |  |
| Эффективность, контроль за ведением процесса | 1 | 0,5 |  |
| Владение различными техниками | 1 | 0,5 |  |
| 2.Технология приготовления национального татарского  кондитерского изделия «Бармак» | | | |
| Корректное время подачи | 3 | 1 |  |
| Соответствие массы заданию (вес не более 200г.) | 4 | 2 |  |
| Соответствие теме | 5 | 2 |  |
| Сложность | 5 | 2 |  |
| Вкус | 4 | 2 |  |
| Количество | 3 | 1 |  |
| Правильность подачи | 3 | 1 |  |
| Дизайн, изысканность, творческий подход | 5 | 2 |  |
| Мастерство исполнения | 4 | 2 |  |
| 3. Технология приготовления национального татарского  кондитерского изделия  «Хворост» | | | |
| Корректное время подачи | 2 | 1 |  |
| Соответствие массы (не более 200г) | 3 | 1 |  |
| Сложность | 4 | 2 |  |
| Вкус | 4 | 2 |  |
| Количество | 3 | 1 |  |
| Правильность подачи | 2 | 1 |  |
| Дизайн, изысканность, творческий подход | 4 | 2 |  |
| Мастерство исполнения | 4 | 2 |  |
| Итого |  |  |  |

Подпись члена жюри:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                               (Ф.И.О.) (подпись)