

Департамент образования, науки и молодежной политики
Воронежской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Россошанский колледж мясной и молочной промышленности»
(ГБПОУ ВО «РКММП»)

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 А.Н.Житинская

«10» февраля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО «РКММП»

 М.П.Ягловская

«10» февраля 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ СТУДЕНТОВ
«ОФИЦИАНТ ГОДА»

г. Россошь
2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства «Официант года» (далее - Конкурс).

1.2. Организатором конкурса является ГБПОУ ВО «РКММП» (далее - Колледж).

1.3. Конкурс проводится 3-4 марта 2021 года с использованием дистанционных технологий. Взаимодействие конкурсантов, организаторов и членов жюри осуществляется с помощью мультимедийного оборудования и программного обеспечения, позволяющего установить дистанционный аудиовизуальный контакт в режиме реального времени и обеспечивающего возможность объективного оценивания и сохранности результатов. В качестве площадки для проведения конкурса используется система организации видеоконференцсвязи Zoom, поддерживающая запись мероприятия. Тестирование организуется с использованием сервиса «Яндекс Формы».

1.4. К участию в конкурсе допускаются студенты в возрасте до 25 лет, имеющие российское гражданство, обучающиеся в средних специальных учебных заведениях.

1.5. Основное организационное и методическое обеспечение, организационно-технологическая модель проведения, порядок участия в конкурсе обучающихся и определения победителей и призеров описано в Положении о проведении регионального конкурса профессионального мастерства среди студентов «Официант года».

1.6. Для участия в конкурсе необходимо подать заявку (Приложение 1) в срок до 1 марта 2021г. в электронном виде по адресу metod-rkmmp@yandex.ru (в теме письма указать «Конкурс _Название ОО»). Заявку высылать в формате Word. От каждой образовательной организации в конкурсе принимает участие не более двух студентов.

Контактные телефоны: Заместитель директора по учебной работе: 8(47396) 2-75-66, Житинская Алевтина Николаевна.

Методкабинет ГБПОУ ВО «РКММП» metod-rkmmp@yandex.ru,
Кижапкина Лариса Анатольевна: 8-920-405-96-01.

2. Цели и задачи

2.1. Целью конкурса является повышение качества профессиональной подготовки студентов, выявления их знаний, умений и мастерства, приобретенных на теоретических и практических занятиях, учебной и производственной практиках в определении уровня подготовки к работе официантов.

2.2. Задачи конкурса:

- совершенствование профессиональных знаний, умений и практического опыта студентов;
- повышение интереса к будущей специальности.

2.3. Конкурс проводится среди обучающихся профессиональных образовательных организаций (далее – Участник).

2.4. Оборудование для проведения видеоконференции, размещенное по месту нахождения участника должно включать:

- персональный компьютер, подключенный к системе видеоконференцсвязи;
- камеру, позволяющую продемонстрировать членам жюри помещение, в котором находится участник, материалы, которыми он пользуется, и обеспечивающую непрерывную трансляцию процедуры конкурса;
- микрофон, обеспечивающий передачу аудиоинформации от участника к членам жюри.

3. Порядок проведения конкурса

3.1. Заявку на участие в региональном конкурсе отправить до 1 марта 2021 года по электронному адресу metod-rkmmp@yandex.ru (Приложение №1);

3.2. К конкурсу допускается не более двух участников от одного учебного заведения.

3.3. Проведение конкурса.

Конкурс проводится в 3 этапа.

I этап: Тестирование. Примерные вопросы теста указаны в Приложении № 2. Задания по тестированию могут быть изменены до 30% за 1 день до начала проведения конкурса. Для прохождения тестирования участник должен пройти по ссылке <http://rkmp.ru>

Доступ к тестовым заданиям будет открыт 3 марта 2021 г. с 9:00 до 10:00 часов. На выполнение тестового задания отводится 30 минут.

За правильный ответ каждого тестового задания выставляется - 1 балл, за неправильный – 0 баллов. В тестовом задании может быть только один правильный ответ.

Максимальное количество за 1 этап – 30 баллов (баллы подсчитываются автоматически).

II этап: Выполнение профессиональных заданий

1 задание - «Визитная карточка участника». Участники, соответственно предварительной жеребьевке, проводят презентацию: короткий рассказ о себе, какие обстоятельства привели к выбранной профессии, что привлекает и что отталкивает в ней. Обязательно рассказать об собственных или планируемых инновациях в подходе к увеличению продаж, привлечении постоянных гостей. Время выступления – 3 минуты.

Максимальное количество - 20 баллов.

2 задание - «Складывание салфеток». Конкурсанты соответственно предварительной жеребьевке, начинают складывать тканевые салфетки в пять (5) различных сложных форм. Совпадения у других участников допускаются. Задача выявить самого аккуратного участника. Приоритет победы тому участнику, кто выбрал самые сложные формы складывания салфеток. Для подготовки к конкурсу необходимо подготовить столы, разложить салфетки. Время выполнения задания – 5 минут.

Максимальное количество - 20 балла

3 задание – Конкурс видеороликов на тему: «Тематическая сервировка, посвященная Международному женскому дню 8 марта». Видеоролики выполняются согласно требованиям (Приложение № 3)

Участник отправляет видеоролик на электронный адрес metod-rkmp@yandex.ru за 2 дня до проведения конкурса, не позднее 2 марта 2021 года. Название файла должно содержать фамилию участника и название образовательной организации (например, Петров _ ГБПОУ ВО «РКММП»). Просмотр видеороликов участников осуществляется с 13:00 4 марта 2021 года. Время выступления одного участника не должно превышать 5-7 минут.

Максимальное количество– 30 баллов.

Максимальное количество за 2 этап – 70 баллов.

3.4. Выполнение профессиональных заданий осуществляется в онлайн режиме с использованием системы организации видеоконференцсвязи Zoom. Рабочее место каждого участника должно быть оборудовано видеокамерой, направленной на участника.

3.5. 4 марта 2021 года в 9:00 участники конкурса осуществляют вход по ссылке, представляемой каждому Участнику на электронную почту, проходят жеребьевку для определения очередности выступления. Участнику необходимо ознакомиться с заданиями, выйти в видеоконференцсвязь Zoom в 9:00. Участники выполняют профессиональные задания с 9:30.

4. Критерии оценки конкурса

4.1. Профессиональное мастерство Участника конкурса оценивается по 100 бальной системе.

Критерии оценки по этапам конкурса.

№ п/п	Оценочные показатели	Максимальное количество баллов
1.	Тестирование	30
2.	Выполнение профессиональных заданий	70

	Всего	100
--	--------------	------------

4.2. Критерии оценки второго этапа конкурса

Выполнение профессиональных заданий

Характеристика показателя	Баллы
Задание 1 «Визитная карточка участника»	
Неординарность и оригинальность формы представления «Визитной карточки»	0-8
Культура публичного выступления	0-6
Яркость, эмоциональность и образность выступления	0-6
Итого:	20
Задание 2 «Складывание салфеток»	
Креативность и сложность выбранных элементов	0-4
Четкие и ровные складки	0-4
Соблюдение времени	0-4
Правильно выбранная сторона	0-4
Правильность сложения, техника	0-4
Итого:	20
Задание 3 «Тематическая сервировка, посвященная Международному женскому дню 8 марта»	
Положение скатерти, симметрия, расположение, правильно выбранная сторона	0-2
Салфетки, одинаковое расположение, правильная техника сложения	0-2
Приборы отполированы, симметричны, правильно расположены	0-2
Посуда отполирована, симметрична, правильно расположена	0-2
Стекло отполировано, симметрично и правильно расположено	0-2
Симметричны все предметы на столе	0-2
Декорирование стола	0-2
Соответствие работы теме Конкурса	0-2
Аргументированность и глубина раскрытия темы, ясность представления	0-2
Оригинальность видеоролика (новизна идеи)	0-2
Информативность	0-2
Отслеживается логическая составляющая плана видеоролика при монтаже	0-2

сюжетов/кадров, которая позволяет воспринимать материал как единое целое	
Качество видеосъемки	0-2
Эстетичность работы (общее эмоциональное восприятие)	0-2
Уровень владения специальными выразительными средствами	0-2
Итого:	30
Всего:	70

5. Организационный комитет и жюри конкурса

5.1. Организацию и проведение Конкурса осуществляет организационный комитет колледжа с привлечением специалистов предприятий общественного питания.

5.2. Для оценки профессионального мастерства Участников конкурса создается жюри конкурса из специалистов предприятий соответствующего профиля. Жюри состоит из председателя жюри, секретаря и членов жюри.

5.3. Жюри конкурса:

- 1) самостоятельно разрабатывает и утверждает порядок работы;
- 2) оценивает выполнение конкурсных заданий участников конкурса;
- 3) подводит итоги конкурса;
- 4) решает спорные вопросы, возникшие у участников конкурса.

6. Подведение итогов конкурса

6.1. Жюри конкурса оценивает каждый этап конкурса и вносит его результаты в сводную ведомость. (Приложение № 4)

6.2. Подведение итогов конкурса осуществляется путем вычисления общего количества баллов, полученных Участником конкурса на каждом этапе конкурса и отраженных в сводной ведомости Участников конкурса.

6.3. Победителем признается Участник конкурса, получивший наибольшее количество баллов.

6.4. Если Участники конкурса набрали одинаковое количество баллов, решение о победителе принимается открытым голосованием. Победителем считается Участник конкурса, получивший большинство голосов присутствующих членов жюри по итогам голосования. При равенстве голосов членов жюри, решающим является голос председателя жюри. Председатель жюри отвечает за четкую организацию и объективность оценки Участников Конкурса.

6.5. Итоги конкурса оформляются протоколом, который подписывается председателем, секретарем и членами жюри конкурса. (Приложение № 5)

6.6. Итоги конкурса размещаются на сайте колледжа, объявляются 5 марта 2021 года.

Разработчик:

преподаватель высшей

квалификационной категории _____ Шепилова Т.А.

« 10 » февраля 2020 г

Приложение №1
к Положению о проведении регионального
конкурса профессионального мастерства
среди студентов «официант года»
от " ____ " _____ 20__ г.

ЗАЯВКА

участника регионального конкурса профессионального мастерства
«Официант года»

1.	Регион	
2.	Полное наименование образовательной организации	
3.	Адрес, телефон (факс), e-mail образовательной организации	
4.	Участник Конкурса (ФИО полностью)	
5.	ФИО преподавателя	
6.	Специальность (квалификация)	
7.	Срок обучения (год поступления – год окончания)	
8.	Курс обучения	
9.	Дата рождения	
10.	Адрес регистрации (место жительства)	
11.	Контактный телефон и e-mail преподавателя	
12.	Контактный телефон e-mail участника	

Приложение №2
к Положению о проведении регионального
конкурса профессионального мастерства
среди студентов «официант года»
от " ____ " _____ 20__ г.

Тесты

для 1 этапа конкурса профессионального мастерства

«Официант года»

Задание №1 (*выберите один вариант ответа*)

1. Предприятия общественного питания выполняют функции:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

- 1) производство кулинарной продукции;
- 2) реализация кулинарной продукции;
- 3) организация потребления кулинарной продукции;
- 4) все ответы верны.

Задание №2 (*выберите один вариант ответа*)

2. Услуги общественного питания должны отвечать:

- 1) требованиям безопасности и экологичности;
- 2) требованиям эргономичности;
- 3) требованиям эстетичности;
- 4) целевому назначению;
- 5) все ответы верны.

Задание №3 (*выберите один вариант ответа*)

3. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания:

- 1) гигиеническим требованиям;
- 2) антропометрическим требованиям;
- 3) физиологическим требованиям;
- 4) все ответы верны.

Задание №4 (*выберите один вариант ответа*)

4. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- 1) наличие современной материально-технической базы;
- 2) ассортимент и качество продукции;
- 3) внедрение прогрессивных форм обслуживания;
- 4) профессиональное мастерство персонала;
- 5) уровень рекламно-информационной работы;
- 6) характер предоставляемых услуг;
- 7) все ответы верны.

Задание №5 (*выберите один вариант ответа*)

5. Методы обслуживания:

- 1) самообслуживание;
- 2) обслуживание официантами;
- 3) комбинированный;
- 4) все ответы верны.

Задание №6 (*выберите один вариант ответа*)

6. Формы обслуживания:

- 1) столы саморасчета;
- 2) реализация продукции через автоматы;
- 3) по типу «шведского стола»;
- 4) отпуск скомплектованных обедов;
- 5) все ответы верны.

Задание №7 (*выберите один вариант ответа*)

7. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:

- 1) саморасчет;
- 2) предварительный расчет;
- 3) непосредственный расчет;
- 4) последующий расчет;
- 5) оплата после приема пищи;
- 6) все ответы верны.

Задание №8 (*выберите один вариант ответа*)

8. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- 1) 2 м²;
- 2) 1,8 м²;
- 3) 1,6 м²;
- 4) 1,7 м².

Задание №9 (*выберите один вариант ответа*)

9. Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 посадочных мест равна:

- 1) 180 м²;
- 2) 100 м²;
- 3) 90 м²;
- 4) 85 м².

Задание №10 (*выберите один вариант ответа*)

10. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на одно посадочное место:

- 1) 2 м²;
- 2) 1,6 м²;
- 3) 1,8 м²;
- 4) 1,7 м².

Задание №11 (*выберите один вариант ответа*)

11. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг:

- 1) люкс;
- 2) высший;
- 3) первый.

Задание №12 (*выберите один вариант ответа*)

12. Высота барной стойки:

- 1) 1 м;
- 2) 1,5 м;

3) 1,2м.

Задание №13 (*выберите один вариант ответа*)

13. Высота сиденья барного табурета:

1) 1м;

2) 1,05м;

3) 1,10 м.

Задание №14 (*выберите один вариант ответа*)

14. Барная стойка состоит из:

1) двух частей;

2) трех частей;

3) одной части.

Задание №15 (*выберите один вариант ответа*)

15. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфорта, имеет гармоничный интерьер:

1) люкс;

2) высший;

3) первый.

Задание №16 (*выберите один вариант ответа*)

16. В ресторане норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место составляет:

1) 0,15 м²;

2) 0,25 м²;

3) 0,3 м².

Задание №17 (*выберите один вариант ответа*)

17. Основной буфет в ресторане должен иметь:

1) одно помещение;

2) два помещения;

3) три помещения.

Задание №18 (*выберите один вариант ответа*)

18. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:

- 1) 20 см;
- 2) 22 см;
- 3) 24 см.

Задание №19 (*выберите один вариант ответа*)

19. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм; при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- 1) фарфоровая;
- 2) керамическая;
- 3) фаянсовая.

Задание №20 (*выберите один вариант ответа*)

20. Тарелка для мяса имеет диаметр:

- 1) 22-24 см;
- 2) 26-28 см;
- 3) 20-22 см.

Задание №21 (*выберите один вариант ответа*)

21. Тарелка для гарнира имеет диаметр:

- 1) 27-32 см;
- 2) 22-24 см;
- 3) 20-22 см.

Задание №22 (*выберите один вариант ответа*)

22. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:

- 1) рейнвейная;
- 2) мадерная;
- 3) лафитная;
- 4) бокал.

Задание №23 (*выберите один вариант ответа*)

23. Для крепленных вин применяется рюмка:

- 1) рейнвейная;
- 2) мадерная;
- 3) лафитная;

4) бокал.

Задание №24 (*выберите один вариант ответа*)

24. Какая посуда способствует поддержанию пищи в горячем состоянии:

- 1) фарфоровая;
- 2) металлическая;
- 3) хрустальная;
- 4) все ответы верны.

Задание №25 (*выберите один вариант ответа*)

25. Прибор используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд:

- 1) закусочный;
- 2) рыбный;
- 3) столовый;
- 4) все ответы верны.

Задание №26 (*выберите один вариант ответа*)

26. Для сервировки столов используют салфетки размером:

- 1) 46x46;
- 2) 35x35;
- 3) 50x50;
- 4) 35x85.

Задание №27 (*выберите один вариант ответа*)

27. Какое меню составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов:

- 1) Меню дежурных блюд;
- 2) меню банкета;
- 3) меню дневного рациона;
- 4) меню скомплектованного обеда.

Задание №28 (*выберите один вариант ответа*)

28. Все блюда, включаемые в заказное меню, приготавливают по индивидуальным заказам и подают через:

- 1) 5-10 мин;
- 2) 15-20 мин;
- 3) 30-40 мин.

Задание №29 (*выберите один вариант ответа*)

29. Обед для деловых людей в будние дни с 12-16 ч. по более низким ценам:

- 1) воскресный бранч;
- 2) стол-экспресс;
- 3) бизнес-ланч;
- 4) все ответы верны.

Задание №30 (*выберите один вариант ответа*)

30. Для участников совещаний, конференций организуются фуршетные столы, в ассортименте пирожные, печенье, бутерброды-канапе, лимон, кофе, чай, минеральная вода:

- 1) кофе-брейк;
- 2) бизнес-ланч;
- 3) дегустация блюд национальных кухонь;
- 4) стол-экспресс.

**Требования к видеоролику –
Конкурс видеороликов на тему:**

«Тематическая сервировка, посвященная Международному женскому дню 8 марта».

На конкурс принимаются видеоролики, снятые любыми доступными средствами, соответствующие тематике и номинации конкурса.

Участникам конкурса предлагается создать видеоролик на тему: «Тематическая сервировка, посвященная Международному женскому дню 8 марта» по требованиям:

- максимальная продолжительность видеоролика – 5 минут.
- участие в видеоролике непосредственно Участника обязательно.
- участники самостоятельно определяют жанр видеоролика (интервью, репортаж, видеоклип и. т.д.)
- формат файла – видеоролика: окончательный вариант смонтированного видеоролика сохранять в форматах AVI, MOV, MPEG, MP4.
- разрешение от 640x480 до 1280x720 .
- титры видеоролика должны включать следующую информацию: Ф.И.О. студентов, специальность, местонахождение образовательной организации, Ф.И.О. преподавателя (руководителя работы).

Использование специальных программ и инструментов при съёмке и монтаже видеоролика самостоятельно решается участником Конкурса.

Образовательная организация, направляет на Конкурс видеоролик по числу участвующих в конкурсе.

На конкурс не принимаются ролики рекламного характера, оскорбляющие достоинство и чувства других людей, не раскрывающие тему Конкурса.

1. В конкурсной работе должны быть представлены:

техника тематической сервировки, посвященной Международному женскому дню 8 марта на 2 персоны. Сервировка выполняется в свободном стиле, в соответствии с заранее прописанным меню.

2. Критерии оценки:

Содержательные:

- соответствие работы теме Конкурса;
- аргументированность и глубина раскрытия темы, ясность представления;
- оригинальность видеоролика (новизна идеи);
- информативность.
- отслеживается логическая составляющая плана видеоролика при монтаже сюжетов/кадров, которая позволяет воспринимать материал как единое целое;
- конкурсный материал представлен в понятной форме и может являться формой визитной карточки профессии/ специальности.

Технические:

- качество видеосъемки;
- уровень владения специальными выразительными средствами;
- эстетичность работы (общее эмоциональное восприятие);
- соответствие работы заявленным требованиям.

3. Авторские права

3.1. Ответственность за соблюдение авторских прав работы, участвующей в конкурсе, несет автор (коллектив участников), приславший данную работу на конкурс.

3.2. Присылая свою работу на конкурс, автор автоматически дает право организаторам конкурса на использование присланного материала (размещение в сети интернет, участие в творческих проектах и т. п.).

Приложение №4
к Положению о проведении
регионального конкурса профессионального
мастерства среди студентов «официант года»
от " ____ " _____ 20__ г.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения профессионального комплексного задания регионального конкурса
профессионального мастерства среди студентов «Официант года»

Дата «4» марта 2021 г.

№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Оценка результатов выполнения профессионального комплексного задания в баллах			Итоговая оценка выполнения профессиональног о комплексного задания	Занятое место (номинация)
			Оценка за выполнение задания 1 этапа	Оценка за выполнение заданий 2 этапа			
	2	3	4	5	6	7	8

Председатель жюри:

подпись

фамилия, инициалы

Члены жюри:

подпись

фамилия, инициалы

подпись

фамилия, инициалы

подпись

Приложение №5
к Положению о проведении
регионального конкурса профессионального
мастерства среди студентов «официант года»
от "___" _____ 20__ г.

Протокол
заседания комиссии конкурса
от «___» _____ 2021года.

Председатель: _____

Секретарь: _____

Члены комиссии: _____

1. О подведении итогов конкурса.
2. О награждении победителей и участников конкурса

Слушали:

Председателя комиссии конкурса _____

В конкурсе участвовало _____ человек.

На основании оценок конкурса жюри постановили:

1. Присудить следующие места участникам конкурса и вручит:

_____ ,

занявшему I место, диплом I степени

_____ ,

занявшему II место, диплом II степени

_____ ,

занявшему III место, диплом III степени

2. Присвоить следующие номинации:

_____ ,

Победитель в номинации «Самый оригинальный видеоролик»

Победитель в номинации «За профессионализм»

Председатель: _____

Секретарь: _____

Члены комиссии: _____
