

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И
ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УССУРИЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель РУМО-ПКД
Н.А. Вербицкая

«___» _____ 2026г.



УТВЕРЖДАЮ

«УКТУ»
И.О. Горюх

2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении регионального конкурса «ПримМастерОк»
для обучающихся 5-6 классов образовательных организаций
и их родителей, педагогов СПО в Приморском крае

г. Уссурийск,

2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет организационные основы, порядок проведения и систему оценки результатов регионального конкурса «ПримМастерОк» для обучающихся 5-6 классов образовательных организаций и их родителей, педагогов СПО в Приморском крае (далее Конкурс). Конкурс является современной моделью воспитательного, культурно-образовательного проекта, направленного на пропаганду семейных ценностей и традиций, патриотическое воспитание детей, подростков и молодежи, поддержку творческой инициативы педагогов, родителей и детей, развитие взаимоотношений между образовательными организациями и семьей через активное участие самих семей в совместной деятельности. Конкурс способствует решению проблем, отмеченных в Указе Президента Российской Федерации от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».

1.2. Организатор Конкурса региональное учебно-методическое объединение «Поварское и кондитерское дело» (далее РУМО «Поварское и кондитерское дело»), КГА ПОУ «УКТУ».

1.3. Оргкомитет Конкурса будет определен из представителей ПОУ реализующих направление подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; 43.01.09 «Повар, кондитер» входящих в состав РУМО «Поварское и кондитерское дело», представители индустриальных партнёров профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального образования Приморского края в сфере гастрономии и туризма.

1.4. Настоящее Положение определяет содержание, категории участников и номинации Конкурса в 2026 году.

1.5. Рабочим языком конкурса является русский язык

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Цель Конкурса: вовлечение детей и родителей, педагогов в совместную деятельность, активации навыков в приготовлении пищи у школьников, а также повышение интереса к кулинарии и национальной кухне. Создание условий для формирования первичного представления о профессии «Повар».

2.2. Задачи:

- способствовать развитию эффективного взаимодействия между детьми и родителями;
- предоставить возможность самовыражения, развитие фантазии, творческих способностей, формировать у детей и подростков лидерские качества, интерес к самостоятельному приготовлению пищи;
- содействовать повышению информированности обучающихся в вопросах приготовления пищи, готовности соблюдать правила рационального питания;
- повысить педагогическую культуру родителей в вопросах проведения полезного совместного досуга.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

3.1. Конкурсанты - обучающиеся 5-6 классов образовательных организаций Приморского края.

Родители - помощники, обеспечивающие психологическую поддержку, мотивацию и техническое содействие.

Педагоги и мастера производственного обучения (наставники) – подготовка и передача практического опыта, обучение конкретным профессиональным навыкам, отработка конкурсных заданий, освоение современного оборудования и технологий.

3.2. Конкурс проводится в два этапа, в очной форме:

– **Отборочный этап** Конкурса с **16 марта по 20 марта 2026 года** на базе каждого ПОУ Приморского края.

– **Финал** Конкурса проводится **1 апреля 2026 года** на базе КГА ПОУ «УКТУ», в период весенних каникул в общеобразовательных организациях.

Регистрация участников на Финал конкурса до 25 марта 2026 года.

Первый этап – отборочный тур на площадках ПОУ Приморского края реализующих направление подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; 43.01.09 «Повар, кондитер». Проводится с 16 марта по 20 марта 2026 года.

Каждая образовательная организация размещает информацию об итогах проведения Конкурса на своем официальном сайте.

Порядок отборочного тура Конкурсного поединка:

1. Представление участника (не более 2 –х минут);
2. Конкурс «ПримМастерОк» (приготовление салата овощного, бутерброда (сэндвич) и коктейля);
3. Презентация блюд.

В отборочном туре принимают участие 3-5 конкурсантов. Определяется 1 победитель, который участвует в финале – конкурса «ПримМастерОк».

Второй этап – финал регионального Конкурса, принимают участие финалисты отборочного тура.

Порядок Конкурсного поединка в финале:

1. Представление участника (не более 2 –х минут);
2. «Кто такой повар?», «Угадайка»;
3. Конкурс «ПримМастерОк» (приготовление салата овощного, бутерброда (сэндвич) и коктейля);
4. Презентация блюд.

Полное описание конкурсного задания; технологические карты; оценочный лист; инфраструктурный лист; инструктаж по технике безопасности представлены в **техническом описании** (Приложение 1).

3.3. Заявки для участия в отборочном туре принимаются до 13 марта 2026 года в колледжи Приморского края.

До 25 марта 2026 года в КГА ПОУ «УКТУ» для участия в финале Конкурса.

3.4. ЖЮРИ будет учитывать и оценивать:

- Организация рабочего места
- Соблюдение правил техники безопасности
- Соблюдение технологических процессов
- Чистота работы
- Оригинальность приготовления и оформления кулинарных изделий
- Лучшие вкусовые качества
- Презентация и защита блюд перед жюри.

Конкурсант, набравший наибольшее количество баллов, становится Финалистом отборочного тура.

Жюри отборочного тура определяет колледж, на базе которого проводится Конкурсный поединок. Состав жюри формируется из преподавателей и мастеров производственного обучения.

ПОУ вправе привлекать представителей профессиональных и туристических сообществ, промышленных партнёров, студентов ПОУ, учителей и школьников общеобразовательных организаций, родителей, а также иных лиц, заинтересованных в развитии гастроиндустрии, в качестве консультантов, гостей и наблюдателей.

Имена победителей и призеров финала Конкурса будут опубликованы на сайте колледжа КГА ПОУ «УКТУ».

Оргкомитет оставляет за собой право на размещение в образовательных целях предоставленных участниками материалов на сайте колледжа.

1.1. Для проведения финального тура Конкурса создается организационный комитет (далее Оргкомитет).

Оргкомитет выполняет следующие функции:

- определяет сроки проведения Конкурса;
- утверждает критерии для оценки работ;
- проводит мероприятия по подведению итогов;
- разрабатывает образцы дипломов;
- готовит информацию о проведении и итогах Конкурса.
- Работа Оргкомитета строится на основании данного Положения.

1.2. В состав Оргкомитета и конкурсной комиссии входят:

- специалисты организаторов;
- представители общественных организаций;
- эксперты в различных областях, связанных с приготовлением блюд;
- представители родительской общественности;

- представители средств массовой информации;
- заинтересованные лица и колледжи.

2. УСЛОВИЯ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

2.1. ПОУ Приморского края в срок до **25 марта 2026 года** направляют в КГА ПОУ «УКТУ» **заявку** по форме в Приложении 1 и **Согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего** по форме в Приложении 2 к настоящему положению на электронную почту: metodistuktu@mail.ru (с пометкой «ПримМастерОк -название ПОУ»).

2.2. Количество участников финального тура регионального Конкурса для обучающихся 5-6 классов общеобразовательных организаций «ПримМастерОк» **один человек** от каждого ПОУ Приморского края.

2.3. Финал Конкурса проводится **01 апреля 2026 г. на базе КГА ПОУ «УКТУ». Начало в 9.00**

3. ПОРЯДОК ФИКСАЦИИ КОНКУРСА

3.1. Сбор фото и видео материалов с площадок ПОУ участников отборочного тура Конкурса, осуществляется в виде формирования отчёта посредством заполнения on-line протокола в группе РУМО «Поварское и кондитерское дело» не позднее 1 дня после проведения. Представленные материалы должны содержать достоверную и эксклюзивную информацию.

3.2. Протокол Конкурса заполняется каждым ПОУ самостоятельно и содержит информацию:

- Ф.И.О. участников;
- Ф.И.О. наставников;
- наименование общеобразовательной организации, класс, литера;
- наименование ПОУ;
- место в рейтинге (победитель, призер, участник)
- ссылка на фотографии и видео с конкурсной площадки.

3.3. Требования к публичным материалам:

– публикация материалов о проведении Конкурса на площадках ПОУ в СМИ, размещение новостей на сайтах и в социальных сетях работодателей, ПОУ, новостные сюжеты по телевидению; запись интервью (не более 3-х минут) с участниками и гостями Конкурса.

5.4. Представленные фото-видеоматериалы должны быть хорошего качества, как результат должен быть сформирован банк фото-видеоматериалов по итогам проведения Конкурса. (ссылка на сервер будет представлена дополнительно посредством сообщения в группе РУМО «Поварское и кондитерское дело» в МАХ).

5.5. ПОУ, входящим в состав РУМО «Поварское и кондитерское дело», будет направлено приглашение для участия в региональном Конкурсе «ПримМастерОк» официальным письмом на электронную почту колледжа.

РУМО «Поварское и кондитерское дело» обеспечивает информационное сопровождение Конкурса.

4. НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

4.1. Итоги финального тура Конкурса подводятся решением жюри и оформляются протоколом КГА ПОУ «УКТУ».

4.2. По итогам Конкурса, победители награждаются дипломами 1, 2, 3 место. Остальным участникам вручаются дипломы за участие.

4.3. Оргкомитет вправе самостоятельно определять дополнительные номинации, путём экспертизы определяя номинантов.

5. ФИНАНСИРОВАНИЕ КОНКУРСА

5.1. Оплата проезда участников за счет направляющей стороны.

5.2. Расходы по организации и проведению финала Конкурса производится за счёт средств, предусмотренных организационным взносом - 3000 рублей (проведение мастер-класса от шеф-повара, сырье и расходные материалы)

6. РАБОЧАЯ ГРУППА КОНКУРСА

6.1. По вопросам организации и взаимодействия можно обратиться:

- заведующий отделом ДПО КГА ПОУ «УКТУ»: Барабицкая Раиса Валериевна тел. 8-984-146-49-85, почта denis.denis198312385@inbox.ru;

- методист КГА ПОУ «УКТУ»: Марагина Екатерина Николаевна тел. 8-924-261-13-74, почта metodistuktu@mail.ru

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Оглавление

1. Конкурсное задание
2. Технологические карты
3. Оценка выполнения конкурсного задания
4. Инфраструктурный лист
5. Техника безопасности

1. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

1.1 Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно.

Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Повар», приготовлением и презентацией блюд в соответствии с заданием.

1.2 Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) «Кто такой повар?» (ответы каждым участником на вопросы экспертов); «Угадайка» (выбрать тот инвентарь и оборудование, которые понадобятся повару).

Модуль В (социально-коммуникативный) «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд».

Модуль С (продуктивный) «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд».

1.3 Входе Конкурса Участник выполняет задания модулей:

– Модуль А (образовательный) включает 2 задания из области первоначальных представлений: «Кто такой повар?» (ответы каждым участником на вопросы экспертов), «Угадайка» (выбрать те предметы и оборудование, которые понадобятся повару).

– Модуль В (социально-коммуникативный) направлен на установление коммуникативного взаимодействия с экспертами: приветствие экспертов, представление себя, презентацию готовых блюд.

– Модуль С (продуктивный) включает изготовление блюд: салата, бутерброда (сэндвич) и коктейля.

Модуль В интегрируется как с модулем А, так и с модулем С.

1.4 Соревнование длится 1 час.

1.5 Участники при выполнении модулей получают одинаковые задания. Во время Конкурса разрешается использовать только материалы и оборудование, предоставленные Организатором или обозначенные в Тулбоксе.

Интегрированный

Модуль А. Образовательный «Кто такой повар?».

Модуль В. Социально-коммуникативный «Коммуникативное взаимодействие с экспертами».

Конкурсное задание 1. «Кто такой повар?»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии посредством выполнения задания познавательной направленности.

Лимит времени на представление задания:

- 3 минуты презентация профессии;
- 2 минуты ответы на вопросы экспертов.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии;
- ответить на вопросы экспертов (эксперты задают три вопроса по существу рассказа).

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии «Повар».

Конкурсное задание 2. «Угадайка»

Цель: демонстрация элементарных представлений о инвентаре и оборудовании, соответствующих профессии посредством выполнения задания познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;

- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее профессии «Повар»;
- разложить карточки в соответствующие конверты с символами «+» и «-»;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о инвентаре и оборудовании, соответствующих профессии «Повар».

Интегрированный

Модуль С. Продуктивный «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд», модуль В. Социально-коммуникативный «Презентация готовых блюд»

Конкурсное задание 1. «Приготовление салата»

Цель: демонстрация умений готовить салат овощной.

Лимит времени на выполнение задания: 18 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать инвентарь и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- приготовить и оформить салат согласно технологической карте;
- сервировать подачу;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить салат, презентация готового блюда.

Конкурсное задание 2. «Приготовление сэндвича»

Цель: демонстрация умения готовить сложный закрытый бутерброд (сэндвич).

Лимит времени на выполнение задания: 18 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать инвентарь и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- приготовить и оформить сэндвич согласно технологической карте;
- сервировать подачу;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить сложные закрытые бутерброды, презентация готового блюда.

Конкурсное задание 3. «Приготовление коктейля»

Цель: демонстрация умения готовить молочный коктейль.

Лимит времени на выполнение задания: 8 мин.

Лимит времени на презентацию напитка: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать инвентарь и оборудование;
- подобрать и подготовить необходимые ингредиенты;
- приготовить и оформить коктейль согласно технологической карте;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовый коктейль.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить молочный коктейль, презентация готового коктейля.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1			
Бутерброд закрытый «Сэндвич»			
Наименование сырья		Брутто, г	Нетто, г
1.	Хлеб для тостов	2 шт.	50
2.	Сыр плавленый	10	10
3.	Ветчина (колбаса «Ветчинная»)	11	10
4.	Огурец свежий	6	5
5.	Помидор свежий	12	10
6.	Яйцо	¼ шт.	10
ВЫХОД			95

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вареное яйцо очистить, ¼ измельчить. Помидор и огурец помыть, удалить плодоножку, нарезать тонкими кольцами (толщина не должна превышать 2 мм). Колбасу ветчинную нарезают ломтиками, толщина составляет 1-2 мм.

На каждый кусок хлеба тонким слоем равномерно распределяют плавленый сыр. На один кусок хлеба выкладывается приготовленное ранее рубленое яйцо ровным слоем. Затем кладётся тонкий слой ветчины, следом кольца из помидора и огурца. Накрываем вторым кусочком хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2			
Салат овощной			
Наименование сырья		Брутто, г	Нетто, г
1.	Перец сладкий свежий	31	25
2.	Огурец свежий	43	42
3.	Помидор свежий	70	68
4.	Укроп свежий	6	5
5.	Чеснок свежий	3	2,5
6.	Яйцо	¾ шт.	30
7.	Сметана 15%	15	15
8.	Майонез	12	12
9.	Соль	1	1
10.	Перец черный молотый	1	1
ВЫХОД			200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйцо ¾ измельчить.

Перец, помидор, огурец, укроп и чеснок промыть. У помидора и огурца удалить плодоножку. Перец очистить от сердцевины, чеснок почистить, укроп перебрать. Нарезьте перец, помидор и огурец.

Измельчите укроп и чеснок, добавьте к овощам вместе с солью и перцем.

Заправьте салат сметаной и майонезом перемешайте все ингредиенты. Украсьте рубленым яйцом.

Температура подачи 12-14°C

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3	
Коктейль молочный	
Наименование сырья	Нетто, г
1. Молоко	100
2. Мороженое	25
3. Сок фруктовый или ягодный	25
ВЫХОД	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В стакане блендера соединить холодное молоко и сок, добавить мороженое. Взбить в течение 1 минуты, перелить в бокал. Подавать вместе с трубочкой для коктейля. Температура подачи 5-8°C

3. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая и судейская оценки).

Критерий	Баллы	Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
А	Модуль А. Образовательный			
	Задание1.	2,0	3,5	5,5
	Задание2.	1,0	1,5	2,5
В	Модуль В. Социально- коммуникативный	1,0	5,0	6,0
С	МодульС.Продуктивный			
	Задание1.	2,0	10,0	12,0
	Задание2.	2,0	10,0	12,0
	Задание3.	2,0	10,0	12,0
Всего		10,0	40,0	50,0

В ходе Конкурса оценка выполнения заданий Модуля В осуществляется интегрировано с модулем А, а затем с модулем С.

а. Критерии оценки

Модуль А.**Задание 1: «Кто такой повар?»»**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Социальная значимость профессии		
01	Демонстрация понимания социальной значимости профессии	1,0	
2.	Первоначальные знания о профессии		
01	Демонстрация элементарных представлений о профессии	0,5 – рассказ частично; 1,0 – рассказ полный.	
02	Демонстрация умений отвечать на вопросы экспертов по содержанию задания	0 – ответил на все вопросы не правильно; 0,5 – ответил на 1 вопрос, ответ неполный; 1,0 – ответил на все вопросы полным и развернутым предложением.	
03	Соблюдение времени на демонстрацию задания	0,5	
04	Владение терминологией, соответствующей компетенции	0 – не употребляет в речи соответствующие термины; 0,5 – минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки; 1,0 – полное владение терминологией.	
05	Грамотность речи	0 – наличие ошибок в речи; 0,5 – отсутствие ошибок в речи; 1,0 – отсутствие ошибок в речи. Речь четкая и эмоционально окрашенная.	

Задание 2: «Угадайка»

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Первоначальные знания о профессии		
01	Демонстрация элементарных представлений о инвентаре и оборудовании, которые требуются повару	0 – все картинки неправильные; 0,5 – выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось; 1,0 – выбрал все верные	

		картинки.	
02	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	

Модуль В.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		
01.	Поприветствовать экспертов	0,25	
02.	Представиться экспертам	0,25	
2.	Презентация готовых блюд		
01.	Презентовать блюдо (салат)	1,0	
02.	Презентовать блюдо (сендвич)	1,0	
03.	Презентовать напиток (коктейль)	1,0	
04.	Соблюдение времени на презентацию салата	0,5	
05.	Соблюдение времени на презентацию сендвича	0,5	
06.	Соблюдение времени на презентацию коктейля	0,5	
07.	Владение терминологией, соответствующей компетенции и грамотность речи	0 – Не употребляет в речи соответствующие термины; 0,25 – Минимальное количество терминов в речи, возможны незначительные ошибки в произношении терминов; 0,5 – Полное владение терминологией. Речь без ошибок.	
08.	Общее впечатление	0,5	

Модуль С.

Задание 1: Демонстрация умения готовить салат.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
01.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
02.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
03.	Качество приготовления	1,0	
04.	Температура подачи	1,0	
05.	Опрятность внешнего вида	1,0	
06.	Сервировка блюда	1,0	
07.	Размер порции	1,0	
08.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
09.	Правильность подачи (соответствие заданию)	1,0	
010.	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
011.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	
012.	Внешний вид блюда	0,5	
013.	Оригинальность оформления	1,0	
014.	Общее впечатление	0,5	

Задание 2: Демонстрация умения готовить сэндвич.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
01.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
02.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
03.	Качество приготовления	1,0	
04.	Температура подачи	1,0	
05.	Опрятность внешнего вида	1,0	
06.	Сервировка блюда	1,0	
07.	Размер порции	1,0	
08.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
09.	Правильность подачи (соответствие заданию)	1,0	
010.	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
011.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	
012.	Внешний вид блюда	0,5	
013.	Оригинальность	1,0	
014.	Общее впечатление	0,5	

Задание 3: Демонстрация умения готовить коктейль.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальные баллы	Фактически
01.	Соблюдение правил конкурса	1,0	
02.	Соблюдение техники безопасности	1,0	
03.	Качество приготовления	1,0	
04.	Температура подачи	1,0	
05.	Опрятность внешнего вида	1,0	
06.	Сервировка напитка	1,0	
07.	Размер порции	1,0	
08.	Использование обязательных ингредиентов	1,0	
09.	Правильность подачи(соответствие заданию)	1,0	
010.	Чистота бокала (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5	
011.	Соблюдение времени на выполнение задания	0,5	
012.	Внешний вид коктейля	0,5	
013.	Оригинальность	1,0	
014.	Общее впечатление	0,5	

4. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	На всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Выведенные на интерактивную доску (проектор, ноутбук)	шт.	-	1
2.	Интерактивная доска (проектор, ноутбук)		шт.	-	1
Оборудование и инвентарь					
1.	Скатерть	Одноразовая полиэтиленовая 900*600мм	шт.	1	По количеству участников
2.	Доска разделочная	Пластиковая (набор досок)	шт.	1	По количеству участников
3.	Терка	Нержавеющая сталь "Терка 4-х сторонняя, размеры: высота с ручкой, мм: 210 Размеры (низ), мм: 90x115, производитель - Никис."	шт.	1	По количеству участников
4.	Ложка столовая	Ложка столовая из нержавеющей стали. Общая длина, мм: 195 Ширина ложки, мм: 40 Толщина ручки, мм: 1,8 Материал: нержавеющая сталь 18/0 Полировка: зеркальная	шт.	1	По количеству участников
5.	Лопатки силиконовые	Лопатка, производитель- RegentInox, длина, мм: 235	шт.	1	По количеству участников
6.	Гастроёмкости	Нержавеющая сталь GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	3	По количеству участников
7.	Нож	Набор «Поварская тройка» 100 мм, 150 мм, 208 мм. Материал – нержавеющая сталь.	шт.	1	По количеству участников
8.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным	Сковорода-гриль квадратная литой алюминий с антипригарным покрытием 280x280мм h40мм, производитель- ProHotel.	шт.	-	3

	покрытием)				
9.	Миски	Объем 0.3 л, диаметр 16 см, пластик	шт.	3	По количеству участников
10.	Тарелка круглая белая плоская	Тарелка плоская 32 см без декора.	шт.	1	По количеству участников
11.	Тарелка глубокая белая	Тарелка с широкими полями d 27см, 250 мл, без декора.	шт.	1	По количеству участников
12.	Блендер ручной погружной	Блендер ручной, погружной RedmondRHB-2971 Titan Мощность 1200Вт, 4 насадки: измельчитель, блендер, миксер + насадка для пюре.	шт.	1	По количеству участников
13.	Прихватка – варежка термостойкая силиконовая	Прихватка термостойкая материал пищевой силикон, 290x130 мм.	шт.	1	По количеству участников
14.	Плита индукционная	Стационарная Indokor ПИ 4-98, на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно). Размеры 800x860x255, мощность -14 кВт.	шт.	-	3
15.	Шкаф холодильный	"Шкаф холодильный Полаир DM105-S версия 2.0, размеры 697x620x1998/2028, габаритные размеры, мм: 697x665x2028 Объем, л: 500 Толщина стенки, мм: 40 Тип двери: распашная стеклянная Тип охлаждения: динамическое Тип: автоматическая с системой испарения конденсата Материал корпуса: сталь с полимерным покрытием Температурный режим, °С: от 0 до 6 Окружающая температура, °С: до 40 Напряжение, В: 220 Количество полок, шт.: 4. Размер полки, мм: 595x455 Максимальная нагрузка на полку, кг: 40 Фреон: R-134a Потребляемая электроэнергия, кВт/сутки: 3,5"	шт.	-	3
16.	Шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	шт.	-	1
17.	Пластиковая урна для мусора	Контейнер для мусора 40 л.	шт.	1	По количеству

					участнико в
18.	Стол производствен ный	С внутренней металлической полкой, глухой. СР-С-1-1800.600-02-ПСО, без борта из нержавеющей стали, 1800x600x870.	шт.	1	По количеству участнико в
19.	Бокал (стакан)	Материал: стекло, объём 200 мл.	шт.	1	
20.	Коктейльные трубочки	Пластиковые, одноразовые	шт.	1	
21.	Мешок кондитерский	Плотность 50 мкм, материал ПВД	шт.	1	
Фома на одного участника (предоставляет площадка организаторов)					
1.	Фартук одноразовый, колпак одноразовый	Фартук одноразовый, размер: 81*125 см, цвет белый; шапочка «Шарлотта», цвет белый.	шт.	1	-
2.	Нарукавники	Цвет белый	пара	1	-
3.	Перчатки	Силиконовые, размер S/M	пара	3	-
Сырье и ингредиенты на одного участника (предоставляет площадка организаторов)					
1.	Перец сладкий свежий		шт.	1	-
2.	Огурец свежий		шт.	1	-
3.	Помидор свежий		шт.	1	-
4.	Укроп свежий		гр.	6	-
5.	Чеснок свежий		гр.	3	-
6.	Хлеб для тостов		шт.	2	-
7.	Сыр плавленый		гр.	10	-
8.	Ветчина (колбаса «Ветчинная»)		гр.	11	-
10.	Сметана 15%		гр.	15	-
11.	Майонез		гр.	12	-
12.	Соль		гр.	1	-
13.	Перец черный молотый		гр.	1	-
14.	Молоко 3,2%		мл.	100	-
15.	Мороженое (пломбир)		гр.	25	-
16.	Сок (мультифрукт)		мл.	25	-

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются обучающиеся 5-6х классов общеобразовательных учреждений, прошедшие инструктаж по охране труда;

К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются участники, имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструментов и оборудования.

К участию в модуле допускается обучающийся общеобразовательного учреждения, вместе с наставником, имеющим в наличии:

– справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя общеобразовательного учреждения) на день проведения соревнований;

– письменное согласие родителей на участие ребенка в Конкурсе.

Участники и наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Конкурса, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Конкурса возлагается на Организатора.

При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения. При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Конкурса: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.






Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Конкурсе.

Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

Наименование оборудования и инвентаря	
Использует самостоятельно	Использует под наблюдением эксперта, наставника или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет
Нож	Блендер
Сковорода - гриль	Плита индукционная
Терка	Шкаф шоковой заморозки

Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты, обувь - безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

	Огнетушитель
	Телефон для использования при пожаре
	Указатель выхода
	Указатель запасного выхода
	Аптечка первой медицинской помощи

На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

Перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.

При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте;
- при работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

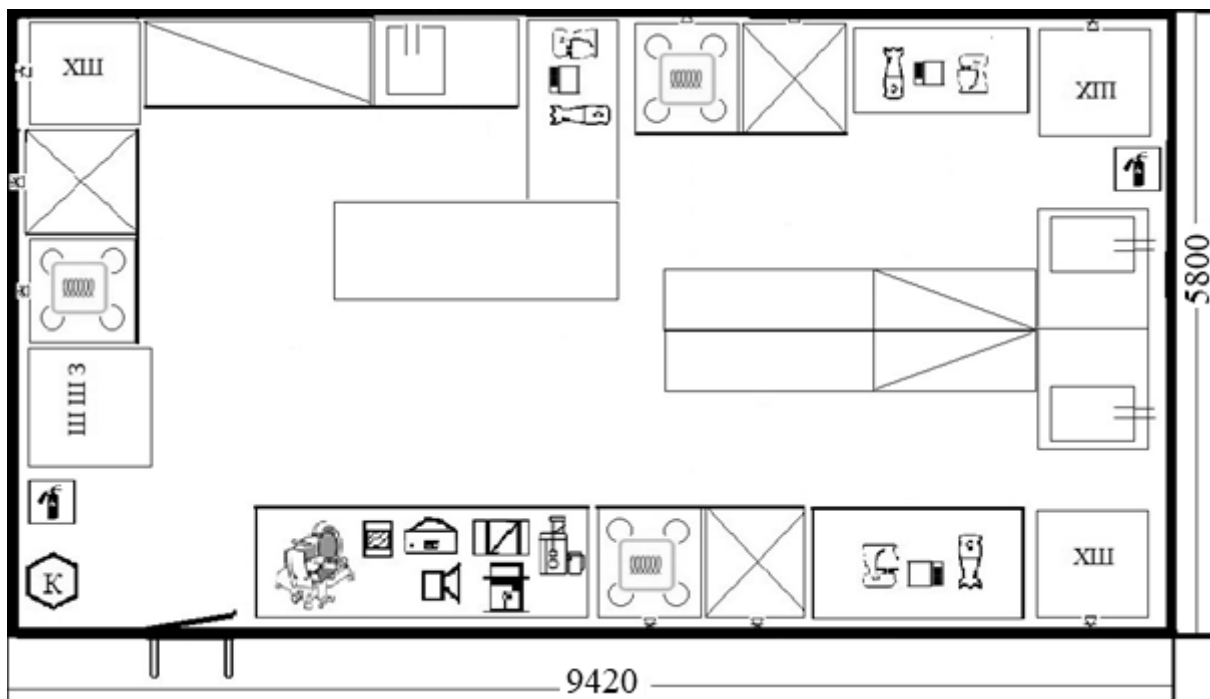
При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

После окончания работ Участник обязан:

- Привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

6. ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

План застройки мастерской по компетенции «Поварское дело»



$$S = 54,6 \text{ кв.м}$$

СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

	Плита индукционная 4-конфорки		Шкаф холодильный		Миксер планетарный
	Слайсер		Шкаф шоковой заморозки		Кофемолка
	Мойка односекционная со столешницей 1000x600x850		Пароконвектомат с подставкой		Мясорубка
	Соковыжималка				Фритюр
	Стеллаж 800x500x1800		Пандус с поручнями		Вакуумный упаковщик настольный
	Стол производственный		Микроволновая печь		Электр.розетка 380 В
	Стол рабочий		Весы		Электр.розетка 220 В
	Блендер погружной		Низкотемпературный холодильник		Огнетушитель углекислотный

Примерный набор картинок для выполнения модуля А





ЗАЯВКА

на участие в региональном конкурсе «ПримМастерОк» для обучающихся 5-6 классов образовательных организаций и их родителей, педагогов СПО в Приморском крае.

(полное наименование профессиональной образовательной организации)

ФИО (полностью) участников общеобразовательных учреждений ПК	
Класс, литера	
Полное наименование общеобразовательных учреждений	
Ф.И.О. законного представителя	
Телефон законного представителя	
Адрес ОУ (индекс)	
ФИО (полностью) руководителя ПОУ	
ФИО (полностью), должность наставника, подготовившего участника	
Е-mail наставника	
Телефон наставника	

Ф.О.И. руководителя ОО

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего

Я, _____,
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: _____,
(адрес с индексом)

Свидетельство о рождении _____,
(серия, номер)

выдано _____,
(когда и кем выдано)

являясь родителем (опекуном) несовершеннолетнего (в случае опекунства указать реквизиты документа, на основании которого осуществляется опека или попечительство)

_____ (ФИО несовершеннолетнего полностью)

Действуя в его интересах в соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего _____

в целях обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов; отражения информации в документах; исчисления и уплаты, предусмотренных законодательством Российской Федерации налогов, сборов и взносов; предоставление _____, установленной законодательством отчетности в отношении несовершеннолетнего, в том числе сведений персонифицированного учета в Пенсионный фонд Российской Федерации, сведений в Федеральную налоговую службу Российской Федерации, в Фонд социального страхования Российской Федерации; ведения статистики; предоставления сведений в банковские организации для проведения расчетов; предоставления налоговых вычетов; обеспечения безопасности, жизни и здоровья и безопасности имущества; контроля качества оказываемых услуг; обеспечения сохранности имущества _____.

Даю согласие _____ на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку персональных данных несовершеннолетнего, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

Перечень персональных данных несовершеннолетнего, на обработку которых дается согласие: фамилия, имя, отчество; пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные (данные свидетельства о рождении), гражданство; сведения о социальных льготах; адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании; сведения о составе семьи, которые могут понадобиться _____ для предоставления льгот, предусмотренных налоговым и иным законодательством; сведения о постановке на налоговый учет (ИНН); сведения о регистрации в Пенсионном фонде (номер СНИЛС); данные, полученные при помощи систем видеонаблюдения, установленных в местах проведения конкурса; информация о результатах участия в конкурсе.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в целях формирования информационной системы, обеспечивающей проведение и участие несовершеннолетнего в региональном чемпионате профессионального мастерства.

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». Согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки предоставленных персональных данных и их подтверждение.

Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в интересах несовершеннолетнего.

« ___ » _____ 20__ г. _____ (_____)

Состав
организационного комитета по подготовке к проведению
регионального конкурса профессионального мастерства «ПримМастерОк» в
2026 году
для учреждений среднего профессионального образования
Приморского края

№ п/п	Ф.И.О, должность	Зона ответственности
1.	Барабицкая Раиса Валериевна, заведующий отделом дополнительного профессионального образования, КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления»	Подготовка положения и регламента Конкурса, формирование состава участников конкурса, координация деятельности на площадке финала Конкурса. Подготовка церемонии Торжественного итогового этапа Конкурса: - сценарий; - подготовка материалов для церемонии; - концертная программа
2.	Марагина Екатерина Николаевна, методист, КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления»	Подготовка положения и регламента Конкурса; - сбор заявок, фото-видеоматериалов; - приглашение главного эксперта на финал Конкурса.
3.	Королёва Мария Алексеевна, преподаватель, КГА ПОУ «Колледж технологии и сервиса»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГА ПОУ «Колледж технологии и сервиса»; участие в финале Конкурса.
4.	Линник Мария Николаевна, преподаватель, КГБ ПОУ «Сельскохозяйственный технологический колледж»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГБ ПОУ «Сельскохозяйственный технологический колледж»; участие в финале Конкурса.
5.	Маслова Оксана Геннадьевна, преподаватель, КГА ПОУ «Артемовский колледж сервиса и дизайна»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГА ПОУ «Артемовский колледж сервиса и дизайна»; участие в финале Конкурса.
6.	Тетерятникова Людмила Анатольевна, мастер производственного обучения, КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГА ПОУ «Лесозаводский индустриальный колледж»; участие в финале Конкурса.
7.	Косолапова Мария Владимировна, Преподаватель, КГА ПОУ «Черниговский сельскохозяйственный колледж»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГА ПОУ «Черниговский сельскохозяйственный колледж»; участие в финале Конкурса.
8.	Дымочко Светлана Сергеевна, преподаватель, Филиал КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в Филиал КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» в Ханкайском районе»; участие в финале Конкурса.

	Ханкайском районе	
9.	Царапкина Евгения Александровна, заведующий учебной (производственной) практикой, КГА ПОУ «Спасский индустриально - экономический колледж»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГА ПОУ «Спасский индустриально - экономический колледж»; участие в финале Конкурса.
10.	Сулима Анна Леонидовна, мастер производственного обучения, КГБ ПОУ «Приморский индустриальный колледж»	Организация и проведение отборочного этапа Конкурса в КГБ ПОУ «Приморский индустриальный колледж»; участие в финале Конкурса.