



«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области
М.Н. Греховодова
«10» января 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении областного дистанционного конкурса «Готовим с героями И.А. Крылова» для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общие положения

1.1. Областной дистанционный конкурс (далее – Конкурс) является научно-образовательным проектом и направлен на создание целостного научно-образовательного пространства подготовки обучающихся по направлению подготовки.

1.2. Организатором Конкурса выступает государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (далее – ГБПОУ РО «ДонТКиБ»).

1.3. Настоящее положение об областном дистанционном конкурсе (далее – Положение) определяет цели и задачи Конкурса, условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью:

- стимулирования к повышению качества и расширению ассортимента кулинарной продукции;
- популяризации отечественной, классической литературы, изучению отечественной истории,
- расширить знания обучающихся о жизни и творчестве И.А. Крылова, развития интереса к его творчеству, в связи с 255- летием со дня рождения баснописца.
- активизации творческого потенциала обучающихся;
- обмен опытом работы и совершенствования профессионального мастерства обучающихся СПО;
- реализация целевой модели наставничества, в форме педагог – студент.

2.2. Задачи конкурса:

- повышение престижа рабочей профессии/специальности и возможность продемонстрировать свое профессиональное мастерство;
- развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности;
- стимулирование обучающихся к дальнейшей профессиональной и личной самореализации;
- мотивация обучающихся на создание условий обмена опытом с лучшими профессиональными практиками;
- развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций, навыков проектной работы;
- повышение качества подготовки специалистов под руководством наставника, для обеспечения максимальной эффективности обучения.

3. Организация и проведение конкурса

3.1. Для организации и проведения конкурса создается оргкомитет и конкурсная комиссия (Приложение 1);

3.2 В конкурсе принимают участие обучающиеся профессиональных образовательных организаций СПО РО реализующих образовательную программу, в освоение которой входит изучение дисциплин и модулей, направленных на освоение профессиональных компетенций профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. От одного образовательного учреждения Ростовской области в конкурсе могут принять участие не более 3 (трех) работ!

По всем вопросам проведения конкурса можно обращаться:

тел. 8 (950) 8655292 – председатель ПЦК №1 Дроздова Надежда Васильевна ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

3.3 Порядок и сроки проведения конкурса:

Конкурс проводится в 3 этапа:

1 этап - предоставление заявок на участие в Конкурсе (заявка установленного образца Приложение 2), конкурсных работ (в формате PDF) и видеоролика выполненных в соответствии с требованиями, указанными в п.3.4, 4.1, 4.2 присылать на адрес: nadya.drozdova.2018@mail.ru. В теме письма указать название конкурса, наименование учебного заведения с 29 января – 03 февраля 2024 г.

2 этап - проведение смотра – отбора участников конкурсных работ, определение победителей с 5 февраля по 11 февраля 2024г.;

3 этап - подведение итогов Конкурса (12 февраля 2024г). размещение информации об итогах конкурса на сайте «ДонТКИиБ» - с 12 февраля 2024г. » в разделе «Новости», «Профессиональные конкурсы»; предоставление участникам конкурса дипломов и сертификатов участника - с 12 февраля 2024г.;

3.4. Условия участия в конкурсе:

к участию в конкурсе допускаются только изделия, разработанные обучающимися индивидуально или под руководством наставника, в соответствии с заданием;

Задание для конкурсантов:

- разработать рецептуру,
- оформить технологическую карту и приготовить для подачи авторский тематический пирог, весом 2-2,5кг соответствующий тематике Конкурса (с изображением героев произведений И.А.Крылова на пироге или в форме любого героя)
- рассматриваются только авторские фотографии изделия;
- участники должны соблюдать сроки участия в конкурсе.
- все конкурсные работы проходят предварительный отбор, результаты конкурса размещаются на сайте ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» в разделе «Новости», «Профессиональные конкурсы» для ознакомления;
- до окончания проведения конкурса участники не имеют права размещать конкурсные рецепты, фотографии и другие материалы конкурсных работ на других интернет - ресурсах;

4. Условия конкурса

4.1 Конкурсная работа Тематический пирог «Готовим с героями И.А. Крылова»

На конкурс принимаются рецепты пирога из дрожжевого теста с фаршем (с использованием регионального сырья на выбор участника: яблоки свежие или капуста белокочанная).

4.2. Требования к оформлению работы:

- титульный лист: название образовательной организации, наименование пирога, Ф.И. (полностью) участника и наставника, историческая справка с описанием кулинарного изделия (название произведения, источника с отрывком содержания описания изделия);
- рецептура изделия;

- технология приготовления и органолептическая оценка качества изделия ;
- фотографии 3 штуки (финальная фотография изделия крупным планом с показателями веса; фотография изделия в разрезе; фотография участника конкурса с изделием и наставником);
- видеоролик с этапами приготовления изделия (приготовление дрожжевого теста, фарша, формование и оформление пирога), максимальная продолжительность видео 5 минут. Работа должна быть оформлена в редакторе Microsoft Word (не более 5- и страниц) переведена формат PDF .

5. Подведение итогов и критерии оценки

5.1. Победители конкурса награждаются дипломами (1-3 степени), все остальные участники и наставники получают сертификаты и благодарственные письма.

5.2. Работы оцениваются по следующим критериям (Приложение 3): (каждый критерий оценивается по 5-ти бальной системе)

Состав оргкомитета и конкурсной комиссии

Оргкомитет:

Председатель оргкомитета:

А.А. Санжаров, и.о. директор ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Члены оргкомитета:

О.В. Хохлачева заместитель директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

М.Е. Малахова заместитель директора по УМР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Конкурсная комиссия:

Председатель комиссии:

А. С. Захаревич - шеф–кондитер ООО «Перспектива+», пекарня «КЕКС»

Члены комиссии:

В. А. Левещев– шеф - повар кафе «Момо»

Д.А. Романенко. – шеф - повар ресторана «Amalfi» ООО «Премиум отель Ростов»

Н.В. Дроздова – председатель ПЦК№1 ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Т.Ю. Работа – преподаватель профцикла ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Т.Ю. Пойманова - мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Форма заявки на участие в конкурсе

ЗАЯВКА

на участие в заочном областном конкурсе
«Готовим с героями И.А.Крылова»

Наименование ОУ	
ФИО участника	
Контактный телефон, электронный адрес участника	
Специальность /профессия/курс	
Название работы	
ФИО наставника, подготовившего участника	
Контактный телефон, электронный ад- рес наставника, подготовившего участ- ника	

Оценочная ведомость областного дистанционного конкурса
«Готовим с героями И.А. Крылова»

№ п/ п	Название ПОУ	Ф.И.О		Оценка результатов конкурсных работ							Общее кол-во баллов	Место
		участника	наставника	Критерии оценки								
				1	2	3	4	5	6	7		
				Максимальный балл								
5	5	5	5	5	5	5						

Критерии оценки

- 1.Соответствие содержания работы заданию
- 2.Профессионализм
- 3.Владение профессиональной терминологией
- 4.Оригинальность предоставленных материалов
- 5.Применение инновационных материалов и технологий
6. Креативность, информативность видеоролика
- 7.Иллюстративность (качество предоставленных материалов)