



«Утверждаю»

Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области»

М.Н. Греховодова

_____ 2021 г.

Положение

О проведении XXI регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп» среди обучающихся учреждений среднего профессионального образования Ростовской области

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп» порядок его организации, определения победителей и призеров, а также их награждение.
- 1.2 Организатором Фестиваля является государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

2. Цели и задачи Фестиваля

- 2.1 Целью Фестиваля является выявление наиболее одаренных и талантливых обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» и программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».
- 2.2 Проведение Фестиваля направлено на решение следующих задач:
 - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования, распространения международных стандартов WorldSkills;
 - повышение уровня знаний, умений и навыков обучающихся при выполнении заданий демонстрационного экзамена;
 - профориентация школьников, содействие развитию интереса к профессии повар, кондитер, техник-технолог;
 - развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности;
 - стимулирование обучающихся к дальнейшей профессиональной и личной самореализации;
 - мотивирование обучающихся на создание условий обмена опытом с лучшими профессиональными практиками;
 - укрепление социальных партнерских связей, повышение роли работодателей в обеспечении подготовки квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена

3. Организаторы и участники фестиваля:

- 3.1 Организаторами Фестиваля являются:
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» при поддержке профсоюзной организации техникума, социальных партнеров;

Оргкомитет располагается по адресу: г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 128, контактный телефон 8-903-400-28-76, e-mail: kulinar@donpac.ru, сайт техникума <http://донткииб.рф>.

- 3.2 Участниками Фестиваля являются:
обучающиеся профессиональных образовательных организаций области, реализующих ОПОП по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»;

4. Условия участия в Фестивале

- 4.1 Фестиваль предполагает дистанционное участие.
- 4.2 Фестиваль проводится с 1 марта по 30 марта 2021 года:
- с 1 марта 2021года по 13 марта 2021г прием заявок и конкурсных работ;
 - с 15 марта 2021г по 19 марта 2021г работа членов жюри;
 - с 22 марта 2021г по 26 марта 2021г онлайн конкурс зрительских симпатий;
 - 29-30 марта 2021г публикация результатов Фестиваля на сайте техникума.
- 4.3 Порядок проведения Фестиваля определяется настоящим положением.
- 4.4 Для участия в Фестивале необходимо в срок до 13 марта 2021 года выслать по электронной почте на e-mail: kulinar@donpac.ru с пометкой «Фестиваль» заявку на участие (Приложение №1) с ссылкой для скачивания видеоролика с записью работы участника.
- 4.5 Образовательные учреждения, не предоставившие материалы в указанный срок, к участию в Фестивале не допускаются!**

5. Номинации Фестиваля:

5.1 «Сервис –класс»

Необходимо оформить и засервировать стол в соответствии с выбранным стилем:

- кантри;
- эко-стиль;
- рустик;
- прованс;
- винтаж;
- викторианский (или английский);
- шебби-шик;
- фристайл;
- восточный;
- авангард;

Для участия в конкурсе предоставляется видеоролик с презентацией оформленного и засервированного стола. В презентации необходимо отметить отличительные особенности выбранного стиля.

В ходе презентации можно использовать различные художественные приемы (музыкальное сопровождение, цитирование стихотворных произведений, хореография и т.д.). Длительность видеоролика до 5 минут.

Присланные работы будут размещены на сайте техникума и примут участие в онлайн-конкурсе зрительских симпатий.

5.2 «Твоя профессия- твоё будущее»

а) Горячее блюдо из птицы:

Приготовить 1 порцию горячего блюда из курицы.

Два гарнира на выбор участника (один из круп, один из овощей).

Минимум 1 соус на выбор участника.

Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника.

Масса блюда минимум 220г.

Порция горячего блюда подается на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 – 32 см.

Участник должен выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями стандарта WorldSkills.

Для участия в конкурсе предоставляется видеоролик с презентацией готового блюда (до 3 минут) и фото (5штук) поэтапного приготовления выбранного блюда.

Присланные работы будут размещены на сайте техникума и примут участие в онлайн-конкурсе зрительских симпатий.

б) Десерт с использованием теста собственного приготовления:

Приготовить 1 порцию Десерта.

Два гарнира на выбор участника.

1 соус на выбор участника.

Декоративный элемент из изомальта или карамели, шоколада, мастики.

Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

Порция десерта подается на круглой белой плоской тарелке диаметром 30 - 32 см.

Участник должен выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями стандарта WorldSkills.

Для участия в конкурсе предоставляется видеоролик с презентацией готового блюда (до 3 минут) и фото (5штук) поэтапного приготовления.

Присланные работы будут размещены на сайте техникума и примут участие в онлайн-конкурсе зрительских симпатий.

6. Состав Оргкомитета и жюри Фестиваля

Председатель Оргкомитета Фестиваля:

Данилова Ирина Витальевна – И.о. директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Члены Оргкомитета:

Шумилкина Марина Николаевна – зам. директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Аношенко Евгения Николаевна – зам. директора по УВР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Авилов Игорь Анатольевич – программист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Гриненко Полина Владимировна – эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

Баскакова Татьяна Васильевна – эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

Дроздова Надежда Васильевна – эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис»;

Пойманова Татьяна Юрьевна – эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис».

6.1 В функции оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля и согласование и утверждение документов(протоколов, дипломов);
- регистрация заявок на участие;

- организация награждения победителей;
 - публикация результатов на сайте ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».
- 6.2 Оценку работ участников фестиваля проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов предприятий питания и ресторанного бизнеса.

Члены жюри:

- Арестов Александр Сергеевич – шеф-повар ресторана «Эрмитаж»;
- Алехин Роман Викторович – шеф-повар ОЛД «Хаус Отель» ресторан «Бульон»
- Хорунжева Наталья Викторовна – заведующая производством ОАО «РЖД» ресторан «Русский стиль».

В функции жюри входят:

- установление критериев оценки работ участников Фестиваля по каждому конкурсу;
- оценку работ участников Фестиваля путем выставления баллов в рабочие протоколы членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурса;
- оглашение результатов конкурса зрительских симпатий.

7. Подведение итогов Фестиваля и награждение победителей и призеров:

- 7.1 Победителей Фестиваля определяет жюри, формируемое организатором Фестиваля.
- 7.2 Победители и призеры определяются в каждой номинации и награждаются дипломами.
- 7.3 Педагоги, подготовившие победителей и призеров, награждаются благодарственными письмами.
- 7.4 Участники Фестиваля получают именные сертификаты Фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп».
- 7.5 Видеоролики победителей конкурса будут доступны для просмотра в разделе «Фестиваль кулинарного искусства» во вкладке «Профессиональные конкурсы» на сайте техникума.

Консультации по вопросам заполнения заявок, подготовке творческих номеров и участия в Фестивале можно получить у представителей учредителя Фестиваля Аношенко Евгения Николаевна 8-903-400-28-76

Шумилкина Марина Николаевна 8-951-496-55-33.