



« Утверждаю»
Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области»
М.Н. Греховодова
«15» марта 2024 г.

Положение

о проведении XXIV Регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный Олимп»
среди обучающихся учреждений среднего профессионального образования
Ростовской области, посвященного Году Семьи

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 специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело».
- 2.2 Проведение Фестиваля направлено на решение следующих задач:
 - укрепление традиционных семейных ценностей;
 - сохранение традиций семейного гостеприимства
 - повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования, распространения стандартов чемпионата «Профессионалы»;
 - повышение уровня знаний, умений и навыков обучающихся при подготовке к выполнению заданий демонстрационного экзамена;
 - профориентация школьников, содействие развитию интереса к профессии повар, кондитер, техник-технолог, специалист поварского и кондитерского дела;
 - 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 специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело».

4. Условия участия в Фестивале

4.1 Фестиваль предполагает очно-дистанционное участие.

4.2 Фестиваль проводится с 1 по 17 апреля 2024 года:

- с 1 по 4 апреля 2024 года - прием заявок;
- с 5 по 10 апреля 2024 года - прием конкурсных работ (для дистанционного участия) и работа членов жюри;
- с 8 по 12 апреля 2024 года - очный этап Фестиваля;
- 15-17 апреля 2024 года – подведение итогов.

4.3 Порядок проведения Фестиваля определяется настоящим положением.

4.4 Для участия в Фестивале необходимо в срок до 4 апреля 2024 года выслать по электронной почте на e-mail: kulinar@donpac.ru с пометкой «Фестиваль» заявку на участие (Приложение №1), в срок до 10 апреля 2024 года необходимо выслать конкурсные работы для дистанционного участия (ссылку для скачивания ролика, видеофайл должен быть подписан в следующем формате краткое наименование ОУ ОЛИМП24 фамилия участника).

4.5 **Образовательные учреждения, не предоставившие материалы в указанный срок, к участию в Фестивале не допускаются!**

5. Номинации Фестиваля:

5.1 ***«Сервис -класс» (участие возможно только в дистанционном формате)***

Необходимо оформить и засервировать праздничный стол в соответствии с выбранной тематикой:

- отражение семейных ценностей в русских национальных традициях гостеприимства;

- отражение семейных ценностей в татарских национальных традициях гостеприимства;

- отражение семейных ценностей в чеченских национальных традициях гостеприимства;

- отражение семейных ценностей в башкирских национальных традициях гостеприимства;
- отражение семейных ценностей в армянских национальных традициях гостеприимства;
- отражение семейных ценностей в кабардинских национальных традициях гостеприимства;
- отражение семейных ценностей в мордовских национальных традициях гостеприимства;
- отражение семейных ценностей в якутских национальных традициях гостеприимства;
- отражение семейных ценностей в белорусских национальных традициях гостеприимства.

Для участия в конкурсе предоставляется видеоролик с презентацией оформленного и засервированного стола. В презентации необходимо отразить отличительные особенности выбранной темы.

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

5.2 Профессиональный блок «Твоя профессия - твоё будущее» (участие возможно только в очном формате)

9 АПРЕЛЯ 2024 ГОДА

Демонстрация навыков по нарезке овощей (для обучающихся 2 курса):

- Время выполнения задания – 45 минут;
- Масса каждого вида нарезки – 40 грамм;
- Каждый вид нарезки должен быть подан на круглом плоском блюде белого цвета диаметром 30-32 см.
- Виды нарезок:
 - jardiniere (жардиньер) 4 мм*4мм*4см;
 - macedoine (македонский кубик) 4 мм*4мм*4мм;
 - paysanne (пейзан) 10 мм*10мм*2 мм.

Участник должен выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

10 АПРЕЛЯ 2024 ГОДА

Приготовление горячего блюда из птицы с двумя гарнирами и горячим соусом (для обучающихся 3 курса):

- Время выполнения задания – 120 минут;
- Приготовить 2 идентичных порции горячего блюда;
- Приготовить два гарнира на выбор участника (овощной и крупяной)
- Вид горячего соуса – на выбор участника;
- Масса блюда минимум 180 грамм;
- Температура подачи тарелки - от 35 °С и выше;
- Две порции горячего блюда подаются на круглых глубоких тарелках белого цвета с плоскими полями диаметром 30-32 см;
- Наличие декора – на усмотрение участника.

Участник должен выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями чемпионата

по профессиональному мастерству «Профессионалы».

11 АПРЕЛЯ 2024 ГОДА

Приготовление пасты собственного приготовления «Равиоли» в авторской подаче (для обучающихся 4 курса):

- Время выполнения задания – 90 минут;
- Приготовить 2 идентичных порции пасты «Равиоли»;
- Рецепттура – на усмотрение участника;
- Необходимо использовать соус собственного приготовления;
- Масса блюда – максимум 180 грамм;
- Температура подачи тарелки - от 35 °С;
- Две порции подаются на круглых плоских тарелках белого цвета диаметром 30-32 см;
- Наличие декора – на усмотрение участника.

Участник должен выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

6. Оргкомитет и жюри Фестиваля

Председатель Оргкомитета Фестиваля:

Санжаров Андрей Анатольевич – и.о.директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

<i>Члены Оргкомитета:</i>	
Аношенко Евгения Николаевна	- зам. директора по УВР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
Хохлачева Ольга Владимировна	- зам. директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
Малахова Марина Евгеньевна	- зам. директора по УМР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
Церодзе Лияна Владимировна	- эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»;
Мамедова Анастасия Александровна	- главный эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»;
Авилов Игорь Анатольевич	- программист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

В функции оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля, утверждение и согласование документов (протоколов, дипломов);
- регистрация заявок на участие;
- организация награждения победителей;
- публикация результатов на сайте ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

Оценку работ участников фестиваля проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов предприятий питания и ресторанного бизнеса.

Члены жюри:

- Ишимов Константин Сергеевич – бренд-шеф ООО «Такт», ресторан «Абрау Дюрсо»
- Левищев Владимир Александрович - шеф-повар ООО «Вершина»;
- Хорунжева Наталья Викторовна - заведующая производством ОАО «РЖД» ресторан «Русский стиль».

В функции жюри входят:

- установление критериев оценки работ участников Фестиваля по каждому конкурсу;

- оценка работ участников Фестиваля путем выставления баллов в рабочие протоколы;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурса.

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 сертификаты Фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп».

Консультации по вопросам заполнения заявок, подготовки и участия в Фестивале можно получить у представителей оргкомитета Фестиваля:

- Аношенко Евгения Николаевна - 8-903-400-28-76 (по общим вопросам);

- Хохлачева Ольга Владимировна – 9-919-874-60-40 (профессиональный блок);

Приложение 1

ЗАЯВКА
ДЛЯ УЧАСТИЯ В ОБЛАСТНОМ ФЕСТИВАЛЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА
«Кулинарный Олимп»
(Заполняется отдельно на каждого участника)

1	Полное и сокращенное наименование учебного заведения(по Уставу)	
2	Ф.И.О. лица, ответственного за подготовку обучающегося, участвующего в фестивале	
3	Контактный телефон лица, ответственного за подготовку	
4	Фамилия, имя, отчество участника	
5	Контактный телефон участника	
6	Номинация фестиваля	
7	Ссылка для скачивания видеоролика	

Директор профессионального
образовательного учреждения

Ф.И.О