


«Утверждаю»
Председатель Совета директоров
Учреждений профессионального
образования Ростовской области»
М.Н. Греховодова
«24» февраля 2025 г.



Положение

о проведении XXV 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 программе подготовки специалистов среднего звена по специальности «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, 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 и 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 «Поварское и кондитерское дело».

4. Условия участия в Фестивале

4.1 Фестиваль предполагает очно-дистанционное участие.

4.2 Фестиваль проводится с 17 по 20 марта 2025 года:

- с 3 по 6 марта 2025 года - прием заявок;
- с 10 по 14 марта 2025 года - прием конкурсных работ (для дистанционного участия в номинации «Сервис -класс») и работа членов жюри;
- 18-19 марта 2025 года - очный этап Фестиваля;
- 18-26 марта 2025 года – подведение итогов.

4.3 Порядок проведения Фестиваля определяется настоящим положением.

4.4 Для участия в Фестивале необходимо в срок до 6 марта 2025 года выслать по электронной почте на e-mail: kulinar@donpac.ru с пометкой «Фестиваль» заявку на участие (Приложение №1), в срок до 14 марта 2025 года необходимо выслать конкурсные работы для дистанционного участия (ссылку для скачивания ролика, видеофайл должен быть подписан в следующем формате краткое наименование ОУ ОЛИМП25 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):***

Оформление и сервировка стола по мотивам произведений русских писателей-юбиляров 2025 года: А. П. Чехова, М. А. Шолохова, И. А. Бунина, А. С. Грина.

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 - твое будущее» (участие возможно только в очном формате)

18 МАРТА 2025 ГОДА

Приготовление горячего блюда из птицы с двумя гарнирами и горячим соусом: «Зразы куриные с фаршем грибы, лук» (для обучающихся 2 курса, команда из 3 человек):

- Время выполнения задания – 120 минут;
- Приготовить 2 идентичных порции горячего блюда;
- Приготовить два гарнира (картофельное пюре; морковь, тепловая обработка на выбор команды);
- Вид горячего соуса – на выбор команды;
- Масса блюда от 180 грамм;
- Температура подачи блюда- 65-75 °С;
- Температура подачи тарелки - от 35 °С и выше;
- Две порции горячего блюда подаются на круглых плоских тарелках белого цвета диаметром 30-32 см;
- Наличие декора – на усмотрение участника.

Команда должна выполнять конкурсное задание в соответствии с требованиями чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

19 МАРТА 2025 ГОДА

Приготовление горячего блюда из птицы с двумя гарнирами и горячим соусом: «Рулет из филе птицы с фаршем грибы, лук, сыр» (для обучающихся 3 курса, команда из 3 человек):

- Время выполнения задания – 120 минут;
- Приготовить 2 идентичных порции горячего блюда;
- Приготовить два гарнира (картофельное пюре и морковь);
- Вид горячего соуса – на выбор команды;
- Масса блюда от 180 грамм;
- Температура подачи блюда- 65-75 °С;
- Температура подачи тарелки - от 35 °С и выше;
- Две порции горячего блюда подаются на круглых плоских тарелках белого цвета диаметром 30-32 см;
- Наличие декора – на усмотрение участника.

Команда должна 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»;

Члены Оргкомитета:	
Аношенко Евгения Николаевна	- зам. директора по УВР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
Работа Тамара Юрьевна	- заведующий отделом практики ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Малахова Марина Евгеньевна	- зам. директора по УМР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Дроздова Надежда Васильевна	- главный эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»;
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:

Соприкин Роман Юрьевич – директор ООО «Фабрика»

Левищев Владимир Александрович – бренд шеф Лаундж бар «Галактика»

Оганесян Самвел Каренович – старший кондитер ресторана «Гранд Хаят Ридженси»

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);
- - Работа Тамара Юрьевна – 9-909-400-15-79 (профессиональный блок).

ЗАЯВКА
ДЛЯ УЧАСТИЯ В ОБЛАСТНОМ ФЕСТИВАЛЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА
«Кулинарный Олимп»

(Заполняется отдельно на каждую номинацию)

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 (всех участников команды)	
5	Контактный телефон участника	
6	Номинация фестиваля	
7	Ссылка для скачивания видеоролика	

Директор профессионального
образовательного учреждения

Ф.И.О