

«Утверждаю»
Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области»
Г. Н. Григорьева
2019 г.



Положение

О проведении XIX регионального фестиваля кулинарного искусства
«Кулинарной олимп» среди обучающихся учреждений профессионального
образования Ростовской области

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп» порядок его организации, порядок определения победителей, призеров и 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;
- мотивировать обучающихся конкурировать и создать условия для обмена опытом лучшими профессиональными практиками;
- укрепление социальных партнерских связей, повышение роли работодателей в обеспечении подготовки квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена

3. Организаторы и участники фестиваля:

Организаторами Фестиваля являются:

ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» при поддержке профсоюзной организации техникума, социальных партнеров;

Участниками Фестиваля являются:

- обучающиеся профессиональных образовательных организаций области;

- педагогические работники профессиональных образовательных организаций области;
- выпускники профессиональных образовательных организаций, построивших профессиональную карьеру в индустрии питания;
- работники предприятий индустрии питания социальные партнеры образовательных профессиональных организаций, родители обучающихся;

3.1. Допускается как индивидуальное, так и коллективное участие.

4. Условия участия в Фестивале

- 4.1. Фестиваль предполагает очное участие.
- 4.2. Фестиваль проводится с 11 марта по 15 марта 2019 года
- 4.3. Порядок проведения Фестиваля определяется ежегодной программой (Приложение № 1)
- 4.4. Для участия в Фестивале необходимо в срок до 4 марта 2019 года выслать в адрес ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» по электронной почте на e-mail: kulinar@donpac.ru с пометкой «Фестиваль» заявку на участие (Приложение №2)
- 4.5. Образовательные учреждения, не подавшие заявки в указанный срок, к участию в Фестивале не допускаются

5 Состав Оргкомитета и жюри Фестиваля

Председатель Оргкомитета Фестиваля:

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

Члены Оргкомитета:

Шумилкина М.Н.- зам. директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Патеева Асия Якубовна- старший мастер ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

5.1. В функции оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля и согласование и утверждение документов(протоколов, дипломов);
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состав приглашенных;
- организация награждения победителей;

5.2. Оценку работ участников фестиваля проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов предприятий питания, ресторанного бизнеса, педагогических работников техникума.

Члены жюри:

Шкориненко Елена Дмитриевна - заместитель директора по производству ИП Абачараев А.С. «Золотой колос»;

Погосов Эдуард Александрович - шеф-повар ООО «Дружба» ресторан «Бекон и Джон»;

Арестов Александр Сергеевич - шеф-повар ресторана «Эрмитаж»;

Насхулиян Сергей Владимирович - шеф-повар ресторана «Рандеву»;

Обиднов Евгений Геннадьевич- директор кафе «Виски»;

Шарлуян Авдей Валерьевич - шеф-повар ресторана «Тамада»;

Кот Михаил Михайлович- су-шеф ресторана «Рыба»;

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.

6. Подведение итогов Фестиваля и награждение

- 6.1. Победителей Фестиваля определяет жюри, формируемое организатором Фестиваля.
- 6.2. Победители определяются в каждой номинации, которым вручаются дипломы и призы
- 6.3. Участники Фестиваля получают именные сертификаты Фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп».