

Утверждаю:

Председатель Совета
директоров учреждений
профессионального образования
Ростовской области



А.Н. Григорьева

2019

ПОЛОЖЕНИЕ

об областном дистанционном конкурсе на лучшее кондитерское изделие «По мотивам сказок А.С. Пушкина» для обучающихся по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер; 43.01.09 Повар, кондитер; специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Общие положения

1.1. Конкурс на лучшее оформление кондитерского изделия проводится государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Ростовской области «Таганрогским технологическим техникумом питания и торговли».

1.2. Настоящее положение определяет цели и задачи конкурса, порядок его организации, проведения и участия.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования кондитерского мастерства, развития профессионального творчества, стимулирования к повышению качества и расширению ассортимента кондитерской продукции, популяризации отечественных брендов, выявление и поощрения лучших студентов и внедрения их продукции на производстве.

2.2. Задачи конкурса:

Повышение престижа профессии, возможность продемонстрировать и прорекламировать профессиональное мастерство;

Пропагандирование российской литературы, произведений А.С. Пушкина, пробуждение интереса к российской литературной классике;

Обмен опытом и информацией обучающихся образовательных учреждений, осваивающих профессию «кондитер»;

3. Организация и проведение конкурса

3.1. Для организации и проведения конкурса создается оргкомитет и конкурсная комиссия (приложение №1).

3.2. Участники конкурса:

В конкурсе могут принять участие учреждения профессионального образования, реализующие образовательную программу, в освоение которой

входит изучение дисциплин и модулей, направленных на освоение профессиональных компетенций по профессии «кондитер».

3.3. Порядок и сроки проведения конкурса.

Конкурс проводится в 2 этапа:

Участники конкурса подают в оргкомитет информационную заявку с 26 апреля по 20 мая 2019 г. по форме (приложение № 2) по электронному адресу: с пометкой «Наследие Пушкина».

3.4. С 30 апреля по 20 мая 2019 г. участники конкурса предоставляют в оргкомитет презентацию рецепта и оформления кондитерского изделия на тему «По мотивам сказок А.С. Пушкина»

3.5. С 21 по 31 мая 2019 года работы размещаются на сайте ГБПОУ РО «ТТТПиТ» для голосования.

3.6. 3 -6 июня 2019г. конкурсная комиссия организует и проводит экспертизу представленных материалов, определяет победителей конкурса.

4. Условия участия в конкурсе:

4.1. Участники обязаны представить на конкурс только авторские фотографии изделия и его производства.

1. Запрещено использование водяных знаков и логотипов других сайтов на фотографиях;

2. Принимая участие в конкурсе, участники соглашаются с тем, что организаторы конкурса имеют право использовать присланные конкурсные работы в рекламных и других целях без уведомления автора и без выплаты ему какого-либо вознаграждения.

3. Все конкурсные работы проходят предварительный отбор, размещаются на сайте ГБПОУ РО «ТТТПиТ» для зрительского голосования;

4. До окончания проведения конкурса участники не имеют права размещать конкурсные рецепты, фотографии и другие материалы конкурсных работ на других интернет-ресурсах.

5. На конкурс не принимаются работы, пропагандирующие жестокость и насилие.

5. Условие конкурса:

5.1 Представить презентацию рецепта и оформления кондитерского изделия в программе Microsoft Power Point.

5.2 Требования, предъявляемые к презентации конкурсной работы.

Разделы презентации:

1. Титульный слайд;

2. Технологическая схема приготовления кондитерского изделия;

3. Рецепт изделия;

4. Этапы изготовления, сопровождаемые фотографиями;

5. Финальная фотография изделия крупным планом;

6. Фотография изделия с участниками конкурса.

На титульном слайде располагается название работы, фамилия автора и руководителя, название учреждения, где выполнена работа.

Во втором разделе представляется технологическая схема приготовления полуфабрикатов и кондитерского изделия.

Третий раздел содержит рецептуру изделия, все нормы закладки указываются в граммах.

В четвертом разделе отражаются этапы приготовления кондитерского изделия, сопровождаемые фотографиями (3-4 фотографии).

Финальную фотографию кондитерского изделия необходимо расположить крупно.

Заключительный раздел состоит из фотографии участника (участников) конкурса с изделием.

6. Подведение итогов и критерии оценки

6.1. Победители конкурса награждаются дипломами (1-3 степени). Все участники и руководители, контролирующие процесс выполнения работы на конкурс, получают сертификаты участника и благодарственные письма.

Все работы будут размещены на сайте ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

Работы оцениваются по следующим критериям (за каждый критерий присваивается от 1 до 3 баллов), (приложение №3):

- 1) Соответствие содержания работы теме;
- 2) Профессионализм;
- 3) Владение профессиональной терминологией;
- 4) Оригинальность представленных материалов;
- 5) Применение инновационных материалов и технологий;
- 6) Оформление презентации кондитерского изделия;
- 7) Иллюстративность (качество представленных фотографий);
- 8) Результаты зрительского голосования.

Состав оргкомитета и конкурсной комиссии.

Оргкомитет:

Председатель оргкомитета: Л.Г. Шатун директор ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

Члены оргкомитета:

Т.И. Перетятко-заместитель директора по УПР;

Ю.Н. Шубина — методист;

Л.Н. Киселева — старший мастер

Конкурсная комиссия:

Председатель комиссии: заведующая столовой, инженер — технолог, повар, кондитер 5 разряда Е.В.Мазева.

Члены комиссии:

заместитель директора по УПР Т.И. Перетятко ;

методист Ю.Н. Шубина;

преподаватель профцикла Л.В. Кулькова;

мастера производственного обучения Т.А. Соломенцева; Т.П. Касьянова;

Приложение 2

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе на лучшую инфографику кондитерского изделия
по профессии
19.01.17. «Повар, кондитер», по специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»
на тему «По мотивам сказок А.С. Пушкина»

№ п/п	Наименование учебного заведения	Название работы	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. руководит

Директор

