

Утверждаю:

Председатель Совета  
директоров учреждений  
профессионального образования  
Ростовской области

 Г.Н. Григорьева  
« 5 » 12 2019

## ПОЛОЖЕНИЕ

об областном дистанционном конкурсе на лучшее кулинарное изделие (блюдо) «Готовим с героями А.П. Чехова» для обучающихся по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер; специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1. Общие положения

1.1. Конкурс на лучшее оформление кулинарного изделия (блюда) 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 кулинарного мастерства, развития профессионального творчества, стимулирования к повышению качества и расширению ассортимента кулинарной продукции, популяризации отечественной классической литературы, выявление и поощрения лучших студентов и внедрения их продукции на производство.

#### 2.2. Задачи конкурса:

Повышение престижа профессии, возможность продемонстрировать и прорекламировать профессиональное мастерство;  
Пропагандирование российской литературы, произведений А.П. Чехова, пробуждение интереса к российской литературной классике;  
Обмен опытом и информацией обучающихся образовательных учреждений, осваивающих профессию «повар»;

### 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 «повар».

3.3. Порядок и сроки проведения конкурса.

Конкурс проводится в 2 этапа:

Участники конкурса подают в оргкомитет информационную заявку с 09 декабря по 28 декабря 2019 г. по форме (приложение № 2) по электронному адресу: с пометкой «Кулинарный Чехов».

3.4. С 14 января по 28 января 2019 г. участники конкурса предоставляют в оргкомитет презентацию рецепта и оформления кулинарного изделия на тему «Готовим с героями А.П. Чехова»

3.5. С 29 января по 12 февраля 2020 года подведение итогов конкурса, определение победителей конкурса.

4. Условия участия в конкурсе:

4.1. Участники обязаны представить на конкурс только авторские фотографии изделия (блюда) 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 «ТТТИТ» для ознакомления;

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. Выписка из произведения А.П. Чехова с описанием кулинарного изделия;
3. Технологическая схема приготовления кулинарного изделия;
4. Рецепт изделия;
5. Этапы изготовления, сопровождаемые фотографиями;
6. Финальная фотография изделия крупным планом;
7. Фотография изделия с участниками конкурса.

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

Во втором разделе приводится название произведения А.П. Чехова с отрывком, содержащим описание блюда или кулинарного изделия;

В третьем разделе представляется технологическая схема приготовления полуфабрикатов и кондитерского изделия.

Четвертый раздел содержит рецептуру изделия, все нормы закладки указываются в граммах, с указанием источника.

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

Финальную фотографию кулинарного изделия необходимо расположить крупно.

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

Количество слайдов в презентации не должно превышать 20.

## 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 «ТТТИТ»

Работы оцениваются по следующим критериям (за каждый критерий присваивается от 1 до 5 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 кулинарного изделия;
- 7) Иллюстративность (качество представленных фотографий);

Приложение № 1

Состав оргкомитета и конкурсной комиссии.

Оргкомитет:

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

Члены оргкомитета:

Т.И. Перетятко- заместитель директора по УПР;

О.Г. Лубенец — заместитель директора по УР

Л.Н. Киселева — старший мастер

Конкурсная комиссия:

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

Члены комиссии:

заместитель директора по УПР Т.И. Перетятко ;

преподаватель профцикла Е.Г. Кирилина;

мастера производственного обучения И.И. Кучеренко; Т.П. Касьянова;

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе на лучшую презентацию кулинарного изделия**  
**по профессии**  
**43.01.09. «Повар, кондитер», по специальностям 19.02.10 «Технология**  
**продукции общественного питания», 43.02.01 Организация обслуживания**  
**в общественном питании; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**  
**на тему «Готовим с героями А.П. Чехова»»**

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

Директо

