

Положение

о профориентационном кулинарном конкурсе Повар XXI века на тему: «Здоровое питание – это вкусно!»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок и сроки проведения профориентационного кулинарного конкурса **«Повар XXI века»** для учащихся образовательных учреждений г. Екатеринбурга в рамках партнёрского сотрудничества в городском проекте «Профи-дебют: масштаб – город», реализуемом Муниципальным бюджетным учреждением Екатеринбургский Центр психолого-педагогической поддержки несовершеннолетних «Диалог» (далее МБУ ЕЦПППН «Диалог»).

Тема конкурса этого года - **«Здоровое питание – это вкусно!»**. Человеческий организм получает почти все необходимые вещества именно через пищу и воду. Состав продуктов питания и их свойства непосредственно влияют на здоровье, физическое развитие, трудоспособность, эмоциональное состояние и в целом на качество и продолжительность жизни. Трудно найти другой фактор, который бы оказывал такое серьезное воздействие на организм человека. На самом деле, здоровое питание – это вкусно, полезно и интересно. В большинстве случаев люди, перешедшие на здоровое питание, очень быстро отмечают, насколько лучше, вкуснее и насыщеннее они стали питаться. Наш конкурс позволит пройти профессиональную пробу через интересы учащихся попробовать принципы здорового питания на себе и своей семье.

1.2. Учредителем конкурса является ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (далее ЕТЭТ).

1.3. Профориентационный кулинарный конкурс **«Здоровое питание – это вкусно!»** проводится с целью

- формирования культуры профессионального самоопределения школьников;
- раскрытия творческого потенциала школьников;
- развития профориентационной работы в образовательных учреждениях города Екатеринбурга и Свердловской области;
- популяризации рабочих профессий.

1.4. Участниками конкурса являются *учащиеся 7-8-9-х классов* образовательных организаций города.

1.5. Общее руководство организацией и проведением конкурса осуществляет ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

1.6. В оргкомитет профориентационного конкурса входят специалисты ГАПОУ СО «ЕТЭТ» и МБУ ЕЦПППН «Диалог».

1.7. Оргкомитет оставляет за собой право вносить изменения в Положение о конкурсе.

2. Задачи конкурса

2.1. Знакомство учащихся образовательных учреждений с особенностями профессионального рынка труда и образовательных услуг города Екатеринбурга.

2.2. Выявление школьников, имеющих профессиональные склонности к профессиям сферы общественного питания.

2.3. Развитие новых форм социального партнёрства общеобразовательных учреждений с учреждениями системы среднего профессионального образования.

2.4. Привлечение внимания широкого круга общественности, всех заинтересованных лиц и организаций к проблеме ориентации школьников на профессии в сфере общественного питания.

3. Порядок организации и проведения конкурса

3.1. Конкурсные мероприятия проводятся в рамках диагностики профессиональной направленности по плану проекта «Профи-дебют: масштаб – город», утверждённому Распоряжением Департамента образования Администрации г. Екатеринбурга в сроки, согласованные с ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

3.2. Конкурсные мероприятия охватывают все образовательные организации г. Екатеринбурга и Свердловской области, направлены на выявление и развитие у учащихся 7-8-9-х классов интереса к профессиям сферы общественного питания.

3.3. Порядок и сроки проведения конкурса определяет оргкомитет.

3.4. **Заявка** на конкурс (**Приложение 1**) направляются в оргкомитет - ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (ул. Большакова, д. 65, e-mail: priemetet@yandex.ru), в сроки до **20 февраля 2021 года**.

3.5. Конкурс проводится дистанционно, в виде видео-защиты конкурсных работ **26 февраля 2021 года**.

3.6. В конкурсе участвуют команды, предоставившие заявку в соответствии с требованиями (**Приложение 1**) в оргкомитет.

3.7. Команда может состоять максимально из **3 человек и 1 руководителя** (возможно индивидуальное выступление).

3.8. **Конкурсная работа представляет собой видео ролик с записью выступления участника или команды.** Может быть представлено видео с поэтапным приготовлением и объяснением блюда, особенностей подбора продуктов в соответствии с правилами здорового питания.

3.9. Состав жюри определяется оргкомитетом конкурса и включает в себя поваров ресторанов г. Екатеринбурга, преподавателей технологии продукции общественного питания, студентов техникума, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания», «Повар, кондитер» и специалиста МБУ ЕЦПППН «Диалог».

3.10. Каждый участник игры может получить консультацию членов оргкомитета в согласованные сроки.

4. Требования к конкурсным работам

4.1. Необходимо выбрать для участия в конкурсе одну из трех номинаций (номинация указывается в заявке):

- Номинация 1 «Полезный завтрак»
- Номинация 2 «Блюда из овощей или фруктов»
- Номинация 3 «Оригинальный фитнес-коктейль»

Если участники выбирают номинацию №2 «Композиция из овощей и фруктов», рекомендуется использовать для приготовления овощи и фрукты, которые не окисляются и не «теряют вид» (морковь, редис, капуста, лук, тыква, огурец, помидор, виноград, слива и проч.)

4.2. Необходимо подготовить и отправить в оргкомитет вместе с конкурсной работой карту приготовления блюда/композиции (**Приложения 2,3**) и рецепт блюда (**для номинаций 1 и 3**).

4.3. Видео ролик с защитой конкурсной работы должен включать в себя:

- представление участника (команды) и руководителя;
- название образовательной организации, город;
- названием блюда/композиции;
- обоснование концепции блюда (в соответствии с темой конкурса);
- краткое описание процесса приготовления или видео процесса приготовления;
- самооценка (с какими трудностями столкнулись при создании конкурсной работы, что узнали нового и интересного, чему еще хотели бы научиться и проч.).

4.4. Критерии оценки участников представлены в **Приложении 4**. Обращаем внимание, что жюри будет оценивать и внешний вид участников команды (аккуратность, наличие элементов поварской униформы (колпак/платок/бандана, фартук/китель и проч.).

5. Подведение итогов

4.1. Участники конкурса получают сертификаты, победители – дипломы, подарки, руководители команд – благодарности.

4.2. Вся информация о результатах проведения конкурсных мероприятий обобщается Оргкомитетом и размещается на сайте ГАПОУ СО «ЕТЭТ» (в разделе «Новости») и МБУ ЕЦПППН «ДИАЛОГ».

По всем возникающим вопросам обращаться:

по телефону:

+7 (343) 305-50-65 добавочный ☎ 132 (Петровских Любовь Игоревна),
+7922-10-676-53 (Петровских Любовь Игоревна)

по электронной почте: priemetet@yandex.ru

Приложение 1

ЗАЯВКА
на участие в **профориентационном кулинарном конкурсе**
«ПОВАР XXI века»

Образовательная организация (полное наименование)	
Город	
Для Екатеринбурга - район	
Планируемое количество участников (с указанием класса)	
Руководитель группы (ФИО) полностью	
Название команды	
Номинация	
ФИО участников команды	
Контактный телефон руководителя группы	
Электронная почта	

Образец оформления карты составления композиции из овощей или фруктов

Название блюда _____

Используемое сырье _____

Этапы	Приемы и действия
Организация рабочего места	<p style="text-align: center;">Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовили и расположили на рабочем столе инвентарь и инструменты - Проверили исправность оборудования
Подготовка и обработка сырья	<p style="text-align: center;">Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Помыли овощи - Очистили овощи от кожуры
Нарезка	Описать, какие приемы нарезки (и для каких продуктов) были использованы
Оформление	Поэтапно описать действия при создании композиции

**Образец оформления карты
приготовления блюд для завтрака или фитнес – коктейля**

Название блюда _____

Используемое сырье _____

Этапы	Приемы и действия
Организация рабочего места	<p align="center">Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовили и расположили на рабочем столе инвентарь и инструменты - Проверили исправность оборудования, подготовить к работе
Подготовка сырья к производству	<p align="center">Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Протерли ягоды - Приготовили яично-молочную смесь
Соединение ингредиентов	<p align="center">Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовое ягодное пюре соединили с охлажденной до 18-20 °С яично-молочной смесью - Готовый крем быстро разлили в формочки и охладили
Подача и оформление	<ul style="list-style-type: none"> - Перед отпуском форму с кремом опустили на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, ее встряхнули - Крем выложили на вазочку или десертную тарелку.

Критерии оценки участников конкурса

№п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Оригинальность представления блюда	5
2	Соответствие теме и номинации конкурса	5
3	Оформление блюда, эстетичность	5
4	Дизайн презентации/видео/фото-работы, цветовое и звуковое оформление	5
5	Внешний вид команды (аккуратность, оригинальность, наличие элементов поварской формы)	5
6	Качество публичного выступления (речевая культура, устная речь, контакт с аудиторией)	5