



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского
рынка Свердловской области

Комитет по товарному рынку Администрации города Екатеринбурга

Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Межотраслевой ресурсный центр уральского гостеприимства

Ассоциация учреждений по развитию профессионального образования
Свердловской области

ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»



Большакова ул., д. 65, Екатеринбург, 620142
тел./факс (343) 305 50 65
E-mail: cabinet201@ektec.ru
www.ektec.ru



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

В.В.Протасов В.В.Протасов
«21» сентября 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении IX Международного фестиваля

«Мастерство, творчество, поиск молодых

в кулинарном искусстве»

(«Ural Professional Cooking Cup»)

для работающей молодежи в предприятиях общественного питания,
студентов обучающихся в профессиональных образовательных
организациях, по специальностям 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания»,

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,

43.01.09 «Повар-кондитер».



1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения IX Международного фестиваля «Ural Professional Cooking Cup». Мероприятие проводится при поддержке Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области, Межотраслевого ресурсного центра уральского гостеприимства.

1.2 Цель фестиваля: профессиональное и творческое развитие студентов образовательных учреждений учащихся общеобразовательных школ; создание единой информационной среды, укрепление международных контактов между образовательными организациями и предприятиями общественного питания.

1.3 Тематическая направленность фестиваля «Славим человека труда»

В рамках фестиваля будет организована работа по 7-и номинациям:

- «Мастер на все руки» - командные соревнования с дегустацией по поварскому делу и хлебопечению (для студентов СПО) ;
- «Пирог мира» - командные/индивидуальные соревнования без дегустации ;
- «Осень золотая» - арт-класс композиция из пищевых продуктов;
- «Свадебный курник» (для преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций);
- «Дары Урала» (для специалистов предприятий общественного питания);
- «Сервис-класс»
- «Вместе мы – сила!» (заочное участие) - бесплатно.

1.4 Фестиваль проводится **15 октября 2020 года.**

Организационный взнос за очное участие составляет:

за участника – 500 руб.;

за сопровождающего – 500 руб.;

В организационный взнос входит печатная продукция (грамоты, дипломы), питание, участие в семинарах.

1.5 Программа фестиваля (**Приложение 3**) предусматривает тематические семинары, мастер-классы от членов Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области. Участие в данных мероприятиях бесплатное.



2. Участники фестиваля

2.1 В фестивале могут принять участие обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) и среднего профессионального образования (СПО), преподаватели и мастера производственного обучения, учащиеся общеобразовательных школ, а так же специалисты предприятий общественного питания.

3. Порядок проведения фестиваля

3.1 «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» настоящим положением определяет состав Оргкомитета фестиваля и рассылает уведомления с условиями проведения фестиваля руководителям образовательных учреждений.

3.2 В задачи Оргкомитета входят:

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

3.3 Заявка на участие в фестивале должна быть заполнена не позднее **12.10.2020 до 12.00 по ссылке: <https://forms.gle/iz5WkTJbBiWk8iww5>**

Обращаем внимание на то, что количество мест в соревновательных номинациях ограничено и составляет:

- «Мастер на все руки»: Поварское дело – 10 участников, Хлебопечение – 6 участников;

Контактные лица:

Контактные лица:

Гордеева Наталия Сергеевна тел. 8-904-543-11-54 (вопросы по номинациям);

Никитина Ольга Васильевна 8-912-212-19-12(по договорам и оплате взносов);

Макеева Елена Николаевна – 8-952-730-85-25 (номинация «Сервис-класс»);

Стоянова Ольга Николаевна – 8-922-29-62-850 по всем орг.вопросам.

При необходимости предоставляется общежитие.

3.4 Оценку работ участников конкурсов по номинациям проводит жюри, которое формируется из ведущих экспертов международного уровня и специалистов предприятий общественного питания. Окончательный состав



жюри уточняется оргкомитетом фестиваля, не позднее, чем за неделю до его проведения.

3.5 В обязанности жюри входит:

- утверждение регламента работы фестиваля;
- установление критериев оценки работ участников фестиваля по каждому конкурсу;
- оценка работ участников конкурсов путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурсов.

4. Требования к номинациям

- **4.1 Номинация «Мастер на все руки» - командные соревнования с дегустацией по поварскому делу и хлебопечению (для студентов СПО) ;**

4.1.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций. Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

4.1.2 Поварское дело.

Участники готовят в течение 30 минут одну порцию ассорти из овощей и сыра с обязательным использованием следующего набора продуктов предоставляемого организаторами: огурцы, помидоры, салат, твердый сыр .

Продукты для оформления и посуду для подачи ассорти участники используют свои.

На подготовку рабочей зоны выделяется 5 минут.

На уборку рабочей зоны выделяется 5 минут.

Инфраструктурный лист (Приложение 2)

Хлебопечение:

Участники готовят в течение 50 минут штучное хлебобулочное изделие с обязательным использованием следующего набора продуктов предоставляемого организаторами: творог, масло сливочное, сметана.

Продукты и посуду для подачи изделия участники используют свои. Допускается использование полуфабрикатов разной степени готовности (например, тесто, начинки и т.п.)

На подготовку рабочей зоны выделяется 10 минут.



На уборку рабочей зоны выделяется 10 минут.

Инфраструктурный лист (Приложение 2)

4.1.3 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.1.4 Во время выполнения конкурсного задания жюри оценивает соблюдение санитарно-гигиенических правил, технологический процесс приготовления, температурный режим подачи, выход блюда и органолептические показатели качества.

4.1.5 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют приготовленные блюда. Время презентации 3-5 минут.

4.1.6 Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2 Номинация «Пироги мира» - командные/индивидуальные соревнования без дегустации

4.2.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций (индивидуальное или командное участие).

4.2.2 Участники заранее готовят и выставляют изделия из теста согласно тематике.

4.2.3 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием наименования изделия, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют работу. Время презентации 3-5 минут.

4.2.4 Все необходимые атрибуты декора стола, скатерти участники обеспечивают самостоятельно.

4.2.5 Участник должен иметь бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2.6 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800x12

00 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.3 Номинация «Осень золотая»

4.2.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций (индивидуальное или командное участие).



4.2.2 Участники заранее готовят и выставляют работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций из овощей и фруктов (карвинг), композиции из пищевых продуктов, где могут быть использованы различные съедобные материалы: семена, крупы, специи и пряности, в том числе соль, яичная скорлупа. В данной номинации также можно представить композиции, выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др.

4.2.4 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют работу. Время презентации 3-5 минут.

4.2.5 Все необходимые атрибуты декора стола, скатерти участники обеспечивают самостоятельно.

4.2.6 Участник должен иметь бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2.7 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800x1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.4 Номинация для преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций «Свадебный курник»

4.4.1 Участники – преподаватели и мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций (индивидуальное участие).

4.4.2 Участники заранее готовят и выставляют изделия из теста согласно тематике.

4.4.3 Все необходимые атрибуты декора стола, скатерти участники обеспечивают самостоятельно.

4.4.4 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия изделия, Ф.И.О. автора, названия учебного заведения, города.

4.4.5 Участники презентуют приготовленное изделие. Время презентации 3-5 минут.

4.4.6 Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.4.7 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800x1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.



4.5 Номинация «Дары Урала»

4.5.1 Участники номинации – специалисты предприятий общественного питания.

4.5.2 Участники представляют выставочные экспонаты из теста или кондитерские изделия по заявленной тематике.

4.5.3 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, ФИО автора и/или исполнителей, название предприятия.

4.5.4 Все необходимые атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

4.5.5 Организаторы предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800x1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.6 Номинация «Сервис-класс»

4.6.1. Участники номинации студенты профессиональных образовательных организаций города и области.

4.6.2. Практическая часть, частично соответствует требованиям к компетенциям WorldSkills:

4.6.3 Приготовление и подача кофе гостям

В процессе выполнения задания необходимо подготовить рабочее место для приготовления 2х видов кофе (с молоком и без молока) по заказу гостей из предложенного ассортимента (эспрессо, американо, лунго, капучино, латте-макиато). На подготовку отводится 5 минут.

Далее производится встреча гостей, прием заказа, приготовление и подача заказа, завершение обслуживания, уборка рабочего места. 20 минут. Оценка жюри производится в процессе выполнения задания.

4.6.4. Конкурсанты должны иметь спецодежду (форма официанта), бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.6.5. Во время проведения фестиваля для участников и сопровождающих экспертов в номинации «Сервис-класс 2020» (после выполнения заданий) будет проведен круглый стол «Опыт участия в ФНЧ «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia 2020) и подготовка к чемпионатам»

4.7 Номинация ««Вместе мы – сила!» (заочное участие).

4.7.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций, а так же учащиеся общеобразовательных школ (индивидуальное участие или команда из двух человек).



4.7.2 Представляется творческий проект, исследование, видеоролик, связанный с рецептом питания «Трудового народа».

Требования к оформлению проектов представлены в **Приложении 1**.

5. Подведение итогов и награждение победителей фестиваля

5.1 По результатам набранных суммарных баллов участникам в каждой номинации фестиваля присуждаются места.

5.2 Участники награждаются дипломами.

5.3 Слушатели мастер-класса получают сертификаты установленного образца.

5.4 Апелляции участников после оглашения результатов конкурсов не принимаются. Материалы, предоставляемые на конкурс, не возвращаются.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ
(ЗАОЧНОЕ УЧАСТИЕ)****ТРЕБОВАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ И ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ
ПРЕЗЕНТАЦИЙ ТВОРЧЕСКИХ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ****Структура работы**

Титульный слайд	Название образовательной организации Название номинации Название работы автор работы Руководитель работы (если есть)
Далее, вы раскрываете результаты своего исследования. Не забывайте, что все фрагменты презентации должны быть связаны с темой, заявленной на титульном слайде. Обратите внимание на правила оформления и размещения информации на слайде (они приведены ниже). Презентация должна содержать не менее 10 и не более 20 слайдов.	

Правила оформления

Оформление слайдов	
Стиль	- соблюдайте единый стиль оформления; - избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации; - вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки)
Фон	- для фона выбирайте более светлые тона (если у вас преобладает иллюстративный материал – фон лучше выбирать одноцветный).
Использование цвета	- на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста; - для фона и текста используйте контрастные цвета; - обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования)
Анимационные эффекты	- используйте возможность компьютерной анимации для представления информации на слайде; - анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
Представление информации	
Содержание информации	- используйте короткие слова и предложения; - минимизируйте количество предлогов, наречий,



	прилагательных; - заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	- предпочтительно горизонтальное расположение информации; - наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; - если на слайде располагается иллюстрация, надпись должна располагаться под ней.
Объем информации	- не стремитесь уместить весь текст или все иллюстрации на одном слайде – правило – один слайд – одна иллюстрация или не более 5-7 строк текста; - наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом слайде; - не забывайте, что демонстрация слайда сопровождается вашими комментариями (не стоит дублировать информация и читать слайд).

ПРИМЕРНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТВОРЧЕСКИХ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ

Общее

- Все материалы проекта созданы с соблюдением авторских прав (наличие титульного слайда с темой и фамилией автора)
- Слайды представлены в логической последовательности
- Минимальное количество – 5 слайдов
- Общий вид презентации, оформление каждого слайда выстраивается в общую концепцию
- Использование мультимедийных средств и эффектов анимации слайда и дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)
- Текст легко читается, фон сочетается с графическими элементами
- Списки, таблицы, диаграммы и графики в презентации выстроены и размещены корректно

Содержание

- Содержание соответствует заявленной теме
- Цели и задачи сформулированы грамотно
- Структура проекта соответствует целям и задачам
- Использование актуальной и современной информации
- Представление конечного продукта исследования
- Выводы (по результатам исследования)

Оригинальность

- Собственно оригинальность идеи
- Использование сырья для приготовления блюда
- Неординарная авторская концепция
- Представление последовательности выполнения работ в виде фотографий.

ТРЕБОВАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ И ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВИДЕОРОЛИКОВ



К участию в Фестивале принимаются материалы, выполненные в цифровом формате в одной из форм в соответствии с требованиями:

1) видео (видеоролик, видеопрезентация)

- видеоролики должны быть сняты в формате mp4;
- оптимальное разрешение видеоролика (предпочтительно) 1920x1080 (Full HD, 1080p), но не меньше, чем 720x576;
- продолжительность видеоролика до 3 минут;
- ориентация горизонтальная.

В начале видеоролика должна быть указана следующая информация:

- номинация, по которой представлена данная работа;
- название конкурсной работы;
- фамилия и имя автора (либо название авторского коллектива).

Использование при монтаже и съемке видеоролика специальных программ и инструментов остается на усмотрение участников.

Участие в видеоролике непосредственно участника Фестиваля – обязательно.

На конкурс не принимаются ролики рекламного характера, оскорбляющие достоинства и чувства других людей, не укладывающиеся в тематику конкурса, содержащие ненормативную лексику.

Организаторы конкурса оставляют за собой право не принимать к участию работы, не соответствующие определенному качеству и техническому уровню, без объяснения причин.

**Инфраструктурный лист****Общее оборудование в зоне соревнований;**

№ п/п	Наименование позиций
1.	Пароконвектомат
2.	Настольная взбивальная машина
3.	Блендер
4.	Холодильник
5.	Плита индукционная двухконфорочная

Посуда, инвентарь на каждого конкурсанта:

№ п/п	Наименование позиции	Количество на одного, шт
1.	Кастрюля из нержавеющей стали 2 л.	1
2.	Сотейник 1,2 л.	1
3.	Сотейник 0,86 л.	1
4.	Сковорода	1
5.	Миски 0,5 л	3
6.	Лопатка деревянная	1
7.	Лопатка металлическая	1
8.	Венчик	1
9.	Доски разделочные	2



**Программа IX Международного фестиваля «Ural Professional Cooking Cup»
15 октября 2020 года**

Мероприятие	Время проведения	Место проведения
Регистрация участников, оформление выставочных экспонатов	8.30-09.45	Зал столовой
Торжественное открытие	10.00-10.30	Актовый зал
Выставка изделий в номинации: - «Пироги мира» - командные/индивидуальные соревнования без дегустации; - «Осень золотая» - арт-класс композиция из пищевых продуктов; - «Дары Урала» (для специалистов предприятий общественного питания); Номинация «Свадебный курник» для преподавателей и мастеров производственного обучения.	10.30-12.00	Зал столовой
Номинация «Сервис-класс»	10.30-12.00	ауд. 107
Номинация «Мастер на все руки» <u>Поварское дело</u> <u>Хлебопечение</u>	10.30-13.30	Кулинарная лаборатория, № 108 лабораторная № 109
Мастер-класс для школьников по карвингу	11.00-12.00	ауд. 213
Активити-игра «Занимательная кулинария»	10.30-12.00	По маршрутному листу
Мастер-класс для сопровождающих	13.30-14.30	Международный тренинговый центр кулинарного мастерства
Семинар по теме: «Современное оформление и декорирование блюд». Спикер Юдин Роман Владимирович	1 смена 10.30 — 11.00 2 смена 11.15 — 11.45	Ауд. 211
<i>Обед для участников</i>	12.00-12.40	Кафе «Сказы Бажова»
<i>Обед для сопровождающих и жюри</i>	13.00-13.40	Кафе «Сказы Бажова»
Активити-игра «Антракт»	12.40-13.40	По маршрутному листу
Подведение итогов	14.30-15.30	Актовый зал