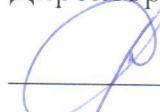


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

Утверждаю

Директор колледжа




С.В.Самохвалов

“___” ноября 2017 г.

Согласовано

Зам.директора колледжа по ПО



Н.В. Николаева

“___” ноября 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О Региональном конкурсе профессионального мастерства «Пряничный домик»

Волгоград 2017

1. Общие положения

Региональный конкурс профессионального мастерства «Пряничный домик» (далее - Конкурс) проводится Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

1.1 Настоящее положение определяет цель, порядок проведения и содержания Конкурса для всех специальностей колледжа.

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об учреждении среднего профессионального образования, Государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

1.3 Конкурс призван способствовать повышению качества профессиональной подготовки студентов в системе профессионального образования, формированию профессиональной компетентности, развитию творческих способностей, обеспечения профессиональной мобильности студентов всех специальностей колледжа.

1.3.1 Конкурс представляет собой заочное участие

Для участия выполняется практическое задание дома или на производстве, которое предусматривает инновационную разработку пряничного домика в авторском исполнении. Конкурсанты выставляют конкурсное изделие на демонстрационные столы в лаборатории колледжа (кабинет №107) с 14 по 19 декабря 2017 года с сопроводительной табличкой. Образец которой представлен в Приложении 1 к Положению.

Жюри конкурса работает 20 декабря 2017 года. Результаты конкурса оглашаются 22 декабря 2017 года.

Все работы будут сфотографированы и выложены на официальном сайте колледжа.

Конкурсанты, занявшие 1-10 место награждаются дипломами (10 человек), сведения об оценке в баллах отражаются в протоколе, который подписывают все члены жюри.

1.3.2 Участники конкурса должны продемонстрировать:

Визуальное впечатление.

Современные тенденции оформления кондитерских изделий

Стиль и креативность домика. Конструкция домика

Украшение и декорация, эстетичность, привлекательность

Вид и ингредиенты пряничного теста (мед, сорта меда, добавление сахара, мучная смесь, специи)

Вкус - общая гармония

Рыхлость мякиша

Таблица оценивания представлена в Приложении 2

1.3.3. Вне конкурса могут участвовать обучающиеся общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1 Конкурс профессионального мастерства «Пряничный домик» приурочен к Новому году и Рождеству, проводится в целях популяризации выбранной профессии, укрепления социально-партнерских связей и развития творческой инициативы в студенческой сфере колледжа.

Основной задачей Конкурса является выявление талантливой молодежи и дальнейшее повышение квалификации в соответствии со стандартами World Skills, повышение престижа высококвалифицированного труда работников ресторанной индустрии, а также в целях развития и формирования культуры добровольчества (волонтерства) среди молодежи в Российской Федерации.

2.2 Основными задачами Конкурса являются:

- формирование личностной направленности студентов на повышение квалификации;
- анализ способностей студентов к решению профессионально-значимых задач;

- проверка способностей студентов к самостоятельной деятельности, ее проектированию, реализации, анализу;
- углубление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций студентов
- формирование профессионального самосознания, ответственности, самостоятельности;
- анализ и повышение уровня готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности.
- формирование социальных навыков и навыков межличностного общения

3. Организация и проведение конкурса

3.1 Организатором Конкурса является государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

3.2 Для обеспечения Конкурса сформирован состав жюри. В состав жюри приглашаются наиболее опытные и почетные работники предприятий – социальных партнеров, преподаватели и мастера производственного обучения колледжа.

3.3 Разработку графика проведения Конкурса осуществляет кафедра профессионального цикла колледжа.

4. Порядок проведения

4.1 Конкурс проводится с 14 по 19 декабря 2017 года на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» по адресу: 400010 г. Волгоград, ул. Новодвинская, 20

Телефон: (8-8442) 35-80-98 (заместитель директора по производственному обучению Н.В. Николаева)

Факс: (8-8442) 48-51-63 (приемная); **e-mail:** college@vcrst.ru

Контактные телефоны и электронные адреса оргкомитета конкурса:

Николаева Наталья Вячеславовна - 8-902-658-88-78;

e-mail: nnv@vcrst.ru (8-8442) 35-80-98.

Жюри конкурса работает 20 декабря 2017 года. Результаты конкурса оглашаются 22 декабря 2017 года.

4.2 Регламент Конкурса:

Продолжительность оценивания 120 минут

4.3 Конкурсное задание:

- Приготовление Пряничного домика.
- Обязательное условие - домик должен быть упакован в прозрачную пленку и иметь сопроводительную табличку с указанием названия композиции, ФИО автора, состава теста. К каждому домику приложить выпеченные образцы пряников для дегустации

5. Условия проведения Конкурса

5.1 Конкурс включает выполнение домашнего задания. Для участия студенты предоставляют готовый Пряничный домик в упакованном виде в прозрачную пленку в лабораторию колледжа с 14 по 19 декабря 2017г.

5.2 Все участники проходят регистрацию и получают номер участника конкурса

6. Работа жюри Конкурса, подведение итогов

6.1 Итоги Конкурса среди студентов колледжа ресторанного сервиса и торговли подводит жюри в составе председателя и членов жюри. Состав жюри и критерии оценивания утверждаются директором колледжа. Жюри конкурса работает 20 декабря 2017 года. Результаты конкурса оглашаются 22 декабря 2017 года.

6.2 В состав жюри (всего 5 членов жюри) представители предприятий общественного питания (социальные партнеры), представители некоммерческой общественной организации.

6.3 Основные критерии оценки;

- визуальное впечатление, современные тенденции оформления

- стиль и креативность домика, конструкция домика
- творческий подход к оформлению домика;
- украшение и декорация , эстетичность, привлекательность;
- вид и ингредиенты пряничного теста (мед, сорта меда, добавление сахара, мучная смесь, специи);
- вкус - общая гармония
- рыхлость мякиша

6.5 Победители Конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий награждаются Дипломами.

Для поощрения участников конкурса за выполнение конкурсного задания устанавливаются 7 дополнительных номинаций:

«За сохранение национальных традиций»;

«За оригинальность в оформлении»;

«За применение в работе современных направлений кондитерского искусства»;

«Кондитер –юниор» (до 18 лет)

«Декорирование бутылок с шампанским» (детское шампанское, лимонад)

Приз зрительских симпатий (подсчет голосов по количеству просмотров фото блюд на сайте)

Иные номинации от социальных партнеров

6.6 Итоги Конкурса оформляются отдельным протоколом, подписываются председателем жюри, членами жюри и директором колледжа, заверяются печатью образовательного учреждения.

6.7 Все участники, представившие свои работы на конкурс «Пряничный домик», имеют возможность принять участие во всероссийском конкурсе «Хочу делать добро» и быть представленными в номинациях:

-«Забота и внимание» - как пример опыта социальной помощи и участия;

-«Культура и искусство» - как пример кондитерского искусства и профессионального мастерства участников;

-«Гражданское участие» - как пример опыта благотворительной деятельности в рамках конкурса «Пряничный домик»

Для этого надо самостоятельно зарегистрироваться на сайте добровольцыроссии.рф и ознакомиться с условиями конкурса.

Приложение 1

Сопроводительная табличка участника конкурса «Пряничный домик»

ФИ _____

ОУ _____

Группа _____

Название композиции

Приложение 2

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ КОНКУРСА «Пряничный домик»

Учредители конкурса : Министерство образования Волгоградской области, Министерство экономики Волгоградской области, Агентство культурных инициатив г. Волгограда.

	Ф.И.О. Участника конкурса	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА				Результат
		Украшение и декорация домика 40 баллов	Технология 60 баллов			
			Украшение и декорация Эстетичность Привлекательность Тематика	Вид и ингредиенты пряничного теста (мед, сорта меда, добавление сахара, мучная смесь, специи) 20 баллов	Рыхлость мякиша 20 баллов	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

