

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК**

ПРИКАЗ

от «21» мая 2020

№433

О проведении V Муниципального дистанционного конкурса профессионального мастерства «Кулинарное искусство#Весна Победы», посвященного 75-летию Победы в Великой Отечественной войне

С целью выявления обучающихся и слушателей программ профессионального обучения социально-педагогической направленности, обладающих повышенными образовательными потребностями и способностями, создания условий для творческой самореализации личности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести с 25 мая по 29 мая 2020 года V Муниципальный дистанционный открытый конкурс профессионального мастерства «Кулинарное искусство#Весна Победы», посвященный 75-летию Победы в Великой Отечественной войне (далее – Конкурс).
2. Утвердить Положение о проведении Конкурса (приложение №1).
3. Утвердить состав жюри Конкурса (приложение №2).
4. Директору МБОУДО «ДДТ «Дриада» (И.Г. Телегина):
 - 4.1. Обеспечить проведение Конкурса на базе МБОУ ДО «ДДТ «Дриада» г.Снежногорск.
5. Директору МБУО «ИМЦ» (Е.М. Зламан):
 - 5.1. Обеспечить освещение Конкурса в СМИ и на официальном сайте Управления образования администрации ЗАТО Александровск.
6. Директору МБОУДО «ДДТ «Дриада» (И.Г. Телегина), директору МАОУ ДО «ЦДОД» (Л.В. Михайлова):
 - 6.1. Довести до сведения педагогических работников Положение о проведении Конкурса.
 - 6.2. Обеспечить подготовку обучающихся образовательных организаций к участию в Конкурсе.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования администрации ЗАТО Александровск (С.В. Кострова).

**Начальник
Управления образования**

Исп.: Зламан Е.М., директор МБУО «ИМЦ»

Рассылка: 1 – в дело; 2 – Костровой С.В.; 3 – ДДТ «Дриада»; 4 – ЦДОД; 5 – ИМЦ

Г.Ю. Чебелева

ПОЛОЖЕНИЕ

V Муниципального дистанционного конкурса профессионального мастерства «Кулинарное искусство#Весна Победы», посвященного 75-летию Победы в Великой Отечественной войне

1. Цели и задачи конкурса

Цели:

- 1) выявление и поддержка слушателей групп профессионального обучения программы «Повар», имеющих повышенные образовательные потребности и способности;
- 2) обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации детей с инвалидностью к получению профессионального образования.

Задачи:

- 1) способствовать повышению престижа профессии «Повар»;
- 2) способствовать совершенствованию профессионального и творческого мастерства слушателей;
- 3) стимулировать интерес к получению углубленных знаний по профессии «Повар»;
- 4) стимулировать деятельность педагогов по использованию различных форм углубления технологических знаний слушателей;
- 5) совершенствовать навыки использования образовательных дистанционных технологий

2. Время и место проведения

1. Дата проведения: **25 -29 мая 2020 года.**
2. Место проведения: МБОУ ДО «ДДТ «Дриада», группа ВКонтакте <https://vk.com/ddt.sneg> и официальный сайт учреждения МБОУДО «ДДТ «Дриада» -<http://ddtsnegn.moy.su>
3. Форма проведения: конкурс проводится с применением дистанционных образовательных технологий
4. Категория участников – дети с инвалидностью, ОВЗ и слушатели программ профессионального обучения.

3. Участники

1. Участниками V Муниципального дистанционного конкурса профессионального мастерства «Кулинарное искусство#Весна Победы», посвященного 75-летию Победы в Великой Отечественной войне, являются слушатели групп профессионального обучения профессии «Повар» и дети с инвалидностью и ОВЗ, обучающиеся по программам социально-педагогической направленности.

Категории: дети с инвалидностью и ОВЗ (14 – 18 лет) и слушатели

программ профессионального обучения (младшая возрастная группа 13 – 14 лет, старшая возрастная группа 15 – 18 лет).

4. Руководство организацией и проведением Конкурса

Общее руководство организацией и проведением Конкурса осуществляет муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада».

5. Порядок организации и проведения Конкурса

1. Категория (дети с инвалидностью и ОВЗ):

приготовление блюда «Блинчики с ягодным соусом» на 1 порцию. (Приложение №1)

2. Категория (слушатели программ профессионального обучения):

приготовление 2-х видов Finger Food по 1 штуке каждого вида.

3. Все скоропортящиеся полуфабрикаты (начинки, гарниры и т.д.) приготавливаются на месте. Необходимо заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

4. Участники работают в специальной одежде и сменной обуви, соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочего места.

5. Для участия в дистанционном Конкурсе необходимо произвести демонстрацию блюда, для чего следует сделать видеозапись процесса приготовления (1-5 минут) и фотографию блюда.

6. Конкурсные материалы должны содержать: фотографию блюда, видеозапись процесса приготовления, заявку с информацией об участнике Конкурса.

6. Подведение итогов Конкурса, награждение

1. Информация о проведении Конкурса, работы участников Конкурса – фотографии блюда с хештегом **#КулинарноеИскусство#ВеснаПобеды**, будут размещены в группе ВКонтакте – <https://vk.com/ddt.sneg> и на официальном сайте учреждения МБОУДО «ДДТ «Дриада» – <http://ddtsnegn.moy.su>.

2. Победителями считаются участники, набравшие наибольшее количество баллов в соответствии с критериями оценки выполнения задания (приложение №2). По результатам Интернет-голосования в группе ВКонтакте <https://vk.com/ddt.sneg> определяется победитель зрительских симпатий.

3. Победители и призёры Конкурса награждаются дипломами за I, II, III место в каждой возрастной категории.

4. По решению жюри специальным Дипломом «Приз зрительских симпатий» награждается победитель Интернет-голосования.

5. Все участники получают сертификаты участников Конкурса.

6. Педагогические работники, подготовившие участников, призеров и победителей награждаются благодарственными письмами.

7. Итоги Конкурса будут подведены и опубликованы на официальном сайте учреждения МБОУДО «ДДТ «Дриада» 5 июня 2020 года.

7. Порядок предоставления заявок

Для участия в Конкурсе образовательное учреждение предоставляет в адрес муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Дом детского творчества «Дриада» в срок до **29.05.2020** комплект документов – фотографию конкурсного блюда, видеозапись процесса приготовления (2-3 минуты, не более 5 минут), заявку по форме:

ЗАЯВКА

№ п/п	ФИО участника (полностью)	Дата	Учреждение	Руководитель

Заявка подаётся по адресу: г.Снежногорск, ул. Победы, д.4, на адрес электронной почты: ddtsnegn@mail.ru. Контактный телефон: 8 (81530) 6-16-82.

Технологическая карта
«Блинчики с ягодным соусом»
(на 1 порцию)

Наименование	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	42	42	Яйцо, соль, сахар размешиваем, добавляем холодное молоко, добавляем холодное молоко, всыпаем просеянную муку и взбиваем до получения однородной массы. Готовое жидкое тесто процеживаем. Настаиваем минут 20-30. Выпекаем на разогретой и смазанной жиром сковороде, с одной стороны. Охлаждаем
Молоко	104	104	
Яйца	1/5	8,3	
Сахар	25	25	
Соль	0,8	0,8	
Масса теста:		153,8	
Соус ягодный:			Ягоды, сахар и воду помещаем в сотейник, доводим до кипения, уменьшаем температуру и продолжаем варить до момента выпаривания воды. Пробиваем соус блендером до получения однородной массы
Сахар	30	30	
Вода	120	120	
Вишня	60	60	
Выход:		140	Готовим блюдо к подаче. Блинчики обжариваем на сковороде с разогретым маслом (растительное + сливочное). Соус доводим до кипения. Блинчики кладем на разогретую тарелку, наливаем соус. Подаем блюдо в авторском исполнении

Критерии оценки**Параметры оценки выполнения задания «Блинчики с ягодным соусом» и задания Finger Food**

№ п/п	Критерии	Наивысший балл
1.	Соблюдение технологии приготовления блюда Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (видеозапись)	5
2.	Презентация: стиль, красота и оригинальность оформления блюда (Фотография блюда)	5
3.	Соблюдение правил гигиены и техники безопасности	5
4.	ИТОГО – максимальный балл	15

Состав жюри

Председатель:

Горшунов В.А., управляющий филиала «Сушимен».

Члены жюри для категории (дети с инвалидностью и ОВЗ):

Вознюк Ж.С., мастер производственного обучения, педагог дополнительного образования МАОУ ДО «ЦДОД»;

Рыбникова Н.В., педагог дополнительного образования МАОУ ДО «ЦДОД».

Члены жюри для категории (слушатели программ профессионального обучения):

Лапинская Н.С., заместитель директора по УВР МБОУДО «ДДТ «Дриада»;

Ваничкина Е.Н., воспитатель государственного областного бюджетного общеобразовательного учреждения «Минькинская коррекционная школа-интернат» (по согласованию).