

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»)**

**П Р И К А З**

14.10.2022

№ 61

г. Новосибирск

**О проведении Дней поварского дела**

На основании Комплексного плана работы колледжа в 2022-2023 учебном году, в целях создания условий, способствующих расширению и углублению знаний по курсу специальной дисциплины «Поварское и кондитерское дело», воспитания у обучающихся колледжа интереса к выбранной профессии и профессионального самоопределения, **приказываю:**

1. Провести 19 - 20 октября 2022 года профориентационное мероприятие «День поварского дела».

2. Утвердить:

- состав оргкомитета (Приложение № 1);

- план подготовки и проведения мероприятия (Приложение № 2 и № 3);

- положение о проведении конкурса «Фестиваль кулинарного искусства» (Приложение № 4).

3. Заведующему мастерскими Доскач Н.М.:

3.1. Организовать уборку актового зала, кулинарного цеха с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.

3.2. Организовать при входе в колледж термометрию участников мероприятия с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой 37, 1 С и выше.

4. Председателю ПЦК Толкачевой Е.В в срок до 23 октября 2022 года подготовить на совещание при директоре информацию об итогах проведения профориентационного мероприятия и разместить статью о мероприятии на официальном сайте колледжа.

5. Ответственность и контроль за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УМР Праксину И.Н.

Директор

В.В. Эллерт

## Лист согласования

1. Праксина И.Н.
2. Толкачева Е.В.
3. Герцен А.Н.
4. Кондюрин В.А.
5. Доскач Н.М.
6. Раковская О.А.
7. Лелюхина Т.А.
8. Серга А.Ю.
9. Экгардт О.А.
10. Баев А. Ю.

**Состав организационного комитета по подготовке и проведению Дней поварского и кондитерского дела 19-20.10.2022г.**

1. Праксина И.Н., заместитель директора по УМР, председатель оргкомитета.
2. Толкачева Е.В., председатель предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин (43.02.15 Поварское и кондитерское дело), заместитель председателя оргкомитета.
3. Герцен А.Н., председатель предметно-цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин (русский язык и литература, английский язык, история (включая обществознание)).
4. Кондюрин В.А., председатель предметно-цикловой комиссии по IT-технологиям.
5. Доскач Н.М., заведующий мастерскими.
6. Раковская О.А., заведующий сектором УПР.
7. Лелюхина Т.А., заведующий учебной частью.
8. Серга А.Ю., главный бухгалтер
9. Экгардт О.А., педагог-организатор.
10. Баев А. Ю., инженер-программист.

**План подготовки проведения профориентационного мероприятия  
«День поварского и кондитерского дела»  
19-20.10.2022г.**

<b>№</b>	<b>Поручение</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственный</b>
1	Проведение заседаний оргкомитета по подготовке и проведению мероприятия «День поварского и кондитерского дела».	10.10.2022г. 14.10.2022г. 17.10.2022г.	Праксина И.Н. Яицких Т.М. Толкачева Е.В.
2.	Разработка сценария проведения мероприятия ( торжественное открытие, ход мероприятия и его торжественное закрытие).	17.10.2022г.	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
3.	Подготовка благодарственных писем участникам мероприятия «День поварского и кулинарного дела»	18.10.2022г	Праксина И.Н. Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
4.	Подготовка видеороликов о профессии ПКД	17.10.2022г.	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
5.	Приглашение работодателей на торжественную церемонию открытия и проведение мастер-классов	17.10.2022г.	Толкачева Е.В. Раковская О.А.
6.	Подготовка и оформление книжной выставки, посвященной поварскому и кулинарному делу	18.10.2022г.	Толкачева Е.В. Герцен А.Н.
7.	Оформление фотозоны в холле 1 этажа	18.10.2022г	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
8.	Организация работы волонтерского отряда в дни проведения мероприятий	18.10.2022г.	Толкачева Е.В. Лелюхина Т.А.
9.	Подготовка кулинарной мастерской к проведению мастер-классов и фестиваля блюд	18.10.2022г. 19.10.2022г. 20.10.2022г.	Толкачева Е.В. Миронова Л.И. Осипова Е.П. Грейлих А.В. Саранчук Е.Н.
10.	Подготовка актового зала к торжественным церемониям открытия и закрытия профориентационного мероприятия.	19.10.2022г. 20.10.2022г.	Экгардт О.А.
11.	Подведение итогов проведения мероприятия на совещании при директоре	23.10.2022г.	Праксина И.Н. Толкачева Е.В.
12.	Размещение информации о проведенном мероприятии на официальном сайте колледжа	23.10.2022г.	Праксина И.Н. Толкачева Е.В.

			Баев А.Ю.
13	Выпечка пирогов для награждения активных участников мероприятия	20.10.2022г.	Миронова Л.И. Серга А.Ю.
14.	Организация онлайн-трансляции мастер-классов в учебных аудиториях колледжа	19.10.2022г. 20.10.2022г.	Праксина И.Н. Толкачева Е.В. Кондюрин В.А. Баев А.Ю.
15.	Подготовка и организация выставки поделок студентов –первокурсников «Кулинарная фантазия»	18.10.2022г.	Толкачева Е.В. Саранчук Е.Н. Миронова Л.И.

**Программа проведения профориентационного мероприятия  
«День поварского и кондитерского дела»  
19-20.10.2022г.**

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Дата, время</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Утренняя программа, посвященная Дню ПКД.	19.10.2022г. 8.00-8.30	Экгардт О.А.
2.	Работа фотозоны в холле 1 этажа.	19.10.2022г. 20.10.2022г.	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
3.	Работа книжной выставки, посвященной поварскому и кулинарному делу.	19.10.2022г. 20.10.2022г.	Толкачева Е.В. Герцен А.Н.
4.	Выставка поделок студентов – первокурсников «Кулинарная фантазия»	19.10.2022г. с 8.00 до 14.30	Толкачева Е.В. Саранчук Е.Н. Миронова Л.И.
5.	Организация видео и фотосъемки мероприятий.	19.10.2022г. 20.10.2022г.	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
6.	Демонстрация видеороликов о колледже и о профессии ПКД.	19.10.2022г. 20.10.2022г. с 10.00 – 15.00	Толкачева Е.В. Экгардт О.А.
7.	Встреча работодателей, социальных партнеров. Кофе-брейк	19.10.2022г. 9.30 - 9.55	Праксина И.Н. Толкачева Е.В. Раковская О.А.
8.	Торжественная церемония открытия профориентационного мероприятия «Фестиваль поварского искусства».	19.10.2022г. 10.00 - 10.30	Эллерт В.В. Праксина И.Н. Толкачева Е.В. Раковская О.А. Экгардт О.А. Лелюхина Т.А.
9.	Раздача маршрутного листа учебным группам ПКД 1- 4 курсов.	19.10.2022г. 10.30-10.35	Толкачева Е.В. Лелюхина Т.А.
10.	Мастер –класс приглашенных шеф-поваров. Онлайн трансляция мастер-классов для учебных групп ПКД	19.10.2022г 10.40 – 12.00	Толкачева Е.В. Кондюрин В.А. Баев А.Ю.
11.	Подведение итогов первого дня	19.10.2022г 14.30	Праксина И.Н. Толкачева Е.В.

			Члены оргкомитета
12.	<p>Проведение фестиваля поварского искусства:</p> <p>1) Презентация блюд учебных групп 2-4 курсов (7 групп) в кулинарной мастерской.</p> <p>2) Работа жюри по оценке представленных блюд</p>	<p>20.10.2022г. с 12.30 до 13.30</p> <p>с13.30 -13.55</p>	<p>Толкачева Е.В. Члены ПЦК ПКД</p> <p>Члены жюри</p>
13.	Торжественное закрытие Дней поварского и кулинарного дела. Награждение активных участников фестиваля поварского искусства.	20.10.2022г. 14.00 – 14.30	<p>Эллерт В.В. Праксина И.Н. Толкачева Е.В. Раковская О.А. Экгардт О.А. Лелюхина Т.А.</p>
14.	Подведение итогов проведения мероприятия на совещании при директоре	23.10.2022г.	<p>Праксина И.Н. Толкачева Е.В.</p>
15.	Размещение информации о проведенном мероприятии на официальном сайте колледжа	23.10.2022г.	<p>Праксина И.Н. Толкачева Е.В.</p>

	<p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ          Директор ГБПОУ НСО          «Новосибирский политехнический          колледж»          _____ В.В. Эллерт          « ____ » _____ 2022 года</p>
--	--

## Положение о проведении Конкурса «Фестиваль поварского искусства».

### 1. Общее положение о проведении конкурса

Настоящее положение определяет порядок организации и проведение конкурса среди профессий «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело» Новосибирского политехнического колледжа.

Организатором конкурса является ГБПОУ НСО «НПК»

#### Цели и задачи:

1. Определение и повышение качества профессиональной подготовки, уровня практической подготовки обучающихся по профессии;
2. Совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда, современных педагогических технологий;
3. Создания среды состязания и творческого общения;
4. Выявление и поддержка социально-активной, интеллектуально и творчески одаренной молодежи.

### 2. Участники конкурса

К участию в конкурсе приглашаются обучающиеся 2-4 курсов по специальности: ТПОП, ПКД.

### 3. Учебно-материальное оснащение:

**Оборудование** - плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, эл. миксер, весы, производственные столы.

**Инвентарь и приспособления** – соусники, салатницы, кастрюли, сковорода, доски разделочные, лопатки, кондитерский мешок, зубчатая трубочка, прямая трубочка, кондитерские листы. Тарелки для вторых блюд, столовые приборы, салфетки. Сырье.

**Конкурс проводится в 1 этап 20 октября 2022 года:**

**1 этап – Презентационный:**

- презентация фирменных блюд (холодные, горячие блюда, закуски, десерты, кондитерские изделия, напитки по желанию участника конкурса.). Все блюда должны быть приготовлены участниками конкурса. Тематическое меню приветствуется.

Участники презентуют блюдо членам жюри. Продолжительность презентации длится не более 10 минут. На конкурс принимаются все блюда, соответствующие назначению, целям и задачам конкурса. От группы может быть представлено от 1 до 3 блюд. Для демонстрации конкурсных блюд посуда предоставляется организаторами. При необходимости демонстрировать блюда в оригинальной подаче участники используют собственную посуду.

При презентации конкурсных заданий участники должны предоставить членам жюри рецептуры на приготовленные блюда.

Организаторы обеспечивают участникам выставочные места (столы, скатерти)

**Ответственные:** преподаватели спец.дисциплин Толкачева Е.В., Осипова Е.П., Миронова Л.И., Грейлих А.В.

***Порядок определения победителей и награждение***

Итоги конкурса проводит жюри после осмотра всех представленных на конкурс блюд.

Награждение участников конкурса за 1,2,3 место.

Призерам конкурса на лучшее блюдо вручаются грамоты и ----

Для поощрения участников конкурса за выполнение конкурсных заданий могут устанавливаться специальные номинации:

- «За высокие вкусовые качества блюда»;
- «За креативное художественное оформление блюда»;
- «За сохранение национальных традиций»;
- «Мастер – золотые руки»
- «За оригинальность в оформлении и подаче блюд»
- «За применение в работе современных технологий кулинарного искусства»
- «За технику и сложность выполнения».

Участникам конкурса вручаются дипломы участников.

Награждение победителей проводится в этот же день, после подведения итогов. Итоги конкурса будут освещены на сайте колледжа.

**Основные критерии оценки.**

1. Внешний вид участника. Наличие спец одежды. 0-10 баллов
2. Организация рабочего места, профессиональная гигиена. 0-10 баллов

3. Профессионализм и инновация (мастерство, сложность, техника приготовления, соблюдение технологий приготовления). 0-10 баллов
4. Презентация (эстетичность и внешний вид блюда, аппетитность). 0-10 баллов
5. Вкусовые качества. 0-10 баллов
6. Умение работать в команде. 0-10 баллов
7. Оформление и подача блюда. 0-10 баллов
  - Гармоничность - самое главное в любом блюде - захотеть его еще раз. А для этого оно должно быть не только ярким и современным, но и вкусным и гармоничным. (Не переборщить с фантазией)
  - подача - внешний вид блюда. Ведь любое блюдо сначала "съедают глазами"! (Показать утонченный вкус и чувство стиля)
  - Описание блюда - ярко и красочно рассказать о своем блюде, об истории его создания. Посоветовать, в каком настроении лучше попробовать его впервые, в какой обстановке. А главное – сделать это ВКУСНО!

#### **Состав жюри:**

Эллерт В.В. - директор ГБПОУ НСО «НПК», председатель жюри

#### **Члены жюри:**

1. Чепурная В.Ф., ветеран педагогического труда
2. Праксина И.Н., зам. директора по УМР
3. Толкачева Е.В., председатель ПЦК
4. Раковская О.А., зав сектором УПР
5. Класина Т.А., лаборант
6. Миронова Л.И., преподаватель спецдисциплин

Жюри определяет победителей Конкурса по сумме набранных баллов. При равенстве голосов решающий голос имеет председатель жюри.