

ЧАВАШ РЕСПУБЛИКИ
ВЁРЕНӰ МИНИСТЕРСТВИ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

02.05.2024 ПРИКАЗ № 643
Шупашкар хули

02.05.2024 ПРИКАЗ № 643
г. Чебоксары

О проведении Регионального конкурса
«Чувашская национальная кухня» среди
обучающихся образовательных организа-
ций Чувашской Республики

В целях изучения, сохранения и развитие национальных кулинарных традиций, популяризация национальной кухни, создание условий для расширения творческих способностей обучающихся образовательных организациях Чувашской Республики, развития профессиональных и проектно-исследовательской деятельности обучающихся п р и к а з ы в а ю:

1. Провести Региональный конкурс «Чувашская национальная кухня» (далее – Конкурс) среди обучающихся 5-11 классов образовательных организаций и студентов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики с 06 по 22 мая 2024 года на базе Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

2. Утвердить Положение о проведении Регионального конкурса «Чувашская национальная кухня» среди обучающихся 5-11 классов образовательных организаций и студентов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики согласно приложению №1.

3. Отделам образований муниципальных и городских округов Чувашской Республики обеспечить участие победителей муниципального этапа в региональном этапе Регионального конкурса «Чувашская национальная кухня» среди обучающихся 5-11 классов образовательных организаций по номинации «Проектная работа «Мое национальное блюдо».

4. Руководителям профессиональных образовательных организаций, реализующим образовательные программы профессионального обучения 43.01.09 Повар, кондитер. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечить участие победителей в региональном этапе Регионального конкурса «Чувашская национальная кухня» среди студентов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики по номинации «Лучшее национальное блюдо».

4. Ответственность за организацию и проведение Конкурса возложить на Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии (Н.К. Горшкова) и отдел профессионального образования и науки Минобразования Чувашии (Л.Н. Вотякова).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования Чувашской Республики М.Н. Лежнину.

Министр

Д.А. Захаров

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении Регионального конкурса «Чувашская национальная кухня»
среди обучающихся 5-11 классов образовательных организаций и обучающихся
профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики**

1. Организаторы конкурса

- Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования Чувашской Республики,
- Ассоциация кулинаров Чувашской Республики,
- ИП Дроздова Л.А. – ООО Кондитерская «Планета».

2. Общие положения

2.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения Регионального конкурса «Чувашская национальная кухня» среди обучающихся 5-11 классов образовательных организаций и обучающихся профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики (далее - Конкурс), организационное и методическое обеспечение Конкурса, порядок участия и определения победителей и призеров Конкурса.

2.2 Конкурс проводится в три этапа:

I этап – муниципальный (отборочный) (с 6 мая 2024 года по 21 мая 2024 года), проводится отделами образований муниципальных округов Чувашской Республики и профессиональными образовательными организациями Чувашской Республики, в соответствии с настоящим положением.

II этап – региональный проводится очно 22 мая 2024 года в соответствии с настоящим положением на базе Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

III этап – Финал, проводится очно ____ июня 2024 года для победителей регионального этапа.

3. Цели и задачи конкурса

3.1. Конкурс проводится в целях изучения, сохранения и развития национальных кулинарных традиций народа, популяризации национальной кухни, выявления наиболее одаренных и талантливых обучающихся, повышения качества профессиональной подготовки студентов, профориентации школьников, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, выявления и развития творческого потенциала обучающихся.

3.2. Основными задачами Конкурса являются:

- представление возможностей участникам конкурса реализовать творческий потенциал путем реализации проекта,
- повышение интереса к национальной чувашской кухне;
- дальнейшее совершенствование умений и углубление знаний, полученных в процессе теоретического и практического обучения;
- проверка способностей студентов применять знания и умения по дисциплине;
- совершенствование навыков самостоятельной работы и развитие профессионального мышления;
- стимулирование обучающихся к дальнейшему профессиональному и личностному развитию;
- распространение опыта изготовления национальных блюд и пропаганды экологически чистой и здоровой пищи;
- привлечение внимания и побуждение интереса к национальной кухне и к здоровой пище;
- информирование о профессиональных направлениях: предоставление информации о различных профессиональных сферах, требованиях и возможностях для профессионального роста и развития гастротуризма в Чувашской Республике.

4. Порядок проведения Конкурса

4.1. Официальная информация о Конкурсе размещается на сайте организатора Конкурса – <https://chetk.info> (официальный сайт Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии).

4.2. Конкурс проводится по двум номинациям:

Первая номинация – «Проектная работа «Мое национальное блюдо», для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций Чувашской Республики, в форме презентации процесса приготовления одного блюда (напитка) Чувашской национальной кухни, его демонстрация.

Вторая номинация – «Лучшее национальное блюдо», для обучающихся (очной формы обучения) профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики, приготовление горячего блюда и напитка.

Требования к Конкурсу и порядок подачи заявок размещены в Приложении 1 к данному Положению.

4.3. В номинациях устанавливаются возрастные категории, по которым победители определяются отдельно:

- обучающиеся общеобразовательных организаций с 5 по 8 класс;
- обучающиеся общеобразовательных организаций с 9 по 11 класс;
- студенты профессиональных образовательных организаций очной формы обучения.

4.4. Сроки и условия проведения этапов Конкурса:

– **I этап – муниципальный (отборочный)** в период с 6 мая 2024 года по 21 мая 2024 года, проводится отделами образований муниципальных округов Чувашской Республики по номинации «Проектная работа «Мое национальное блюдо», и профессиональными образовательными организациями Чувашской Республики по номинации «Лучшее национальное блюдо» в соответствии с настоящим положением.

– **II этап – региональный** проводится 22 мая 2024 года среди победителей, в соответствии с настоящим положением на базе Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

Начало Конкурса – в 10:00 часов, регистрация участников - в 9:30 часов.

Адрес образовательной организации: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Кукшумская 13

Контакты ответственного лица: Ефимова Алина Александровна, зам. директора по учебно-производственной работе и инновационной деятельности +79278648774.

– **III этап – финал.**

4.5. Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 18.05.2024 года и присылаются на электронную почту chetk-inform@chetk.info согласно Приложению 1 к данному Положению.

5. Участники Конкурса

5.1. В Конкурсе на добровольной основе принимают участие обучающиеся 5-11 классов образовательных организаций и обучающихся очной формы обучения профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики.

5.2. Во II этапе – региональном (финальном) по номинации «Проектная работа «Мое национальное блюдо» принимают участие победители (по возрастным категориям)

муниципальных округов Чувашской Республики и по номинации «Лучшее национальное блюдо» по одному победителю от одной профессиональной образовательной организации.

5.3. Организаторы оставляют за собой право снимать с участия в Конкурсе лиц, нарушающих дисциплину и правила проведения конкурсных мероприятий.

5.4. Лица, сопровождающие участников Конкурса, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения Конкурса.

5.5. При регистрации участники в соответствии с заявкой предъявляют студенческий билет или справку от образовательной организации.

6. Организационный комитет Конкурса

6.1. Организационный комитет Конкурса (далее – Оргкомитет) решает следующие задачи:

- утверждает состав жюри Конкурса (далее – жюри), состоящий из ведущих преподавателей, практикующих специалистов организаций и предприятий отрасли;
- определяет форму проведения Конкурса и осуществляет его информационно-методическое обеспечение;
- устанавливает сроки проведения каждого этапа Конкурса;
- освещает проведение Конкурса на официальном сайте Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии <https://chetk.info>;
- разрабатывает задания и критерии оценки их выполнения;
- проводит Конкурс;
- осуществляет проверку выполнения заданий Конкурса;
- утверждает и объявляет результаты Конкурса;
- анализирует, обобщает итоги Конкурса и представляет отчет о ее проведении;
- готовит материалы для освещения итогов Конкурса на сайте образовательной организации, на базе которой проводился Конкурс.

7. Определение победителей конкурса и поощрение участников

7.1. Победители и призеры Конкурса определяются в каждой номинации и по каждой возрастной категории на основании результатов выполнения конкурсных заданий, которые заносятся в итоговую таблицу результатов, представляющую собой ранжированный список участников, расположенных по мере убывания набранных ими баллов. Участники с равным количеством баллов располагаются в алфавитном порядке. Итоги Конкурса оформляются итоговым протоколом и подписываются всеми членами Экспертной комиссии.

7.2. Участники Конкурса, занявшие призовые места, награждаются Дипломами 1, 2, 3 степени и ценными призами от спонсора конкурса.

Требования к конкурсным работам и порядок подачи заявок

Номинация – «Проектная работа «Мое национальное блюдо», для обучающихся 5-11 классов образовательных организаций Чувашской Республики, в форме презентации процесса приготовления одного блюда (напитка) Чувашской национальной кухни, его демонстрация.

Заявка

Наименование блюда	
Номинация	
Возрастная категория	
Наименование образовательной организации	
Ф.И.О. участника	
Дата рождения	
Номер телефона, email участника	
Ф.И.О. наставника	
Номер телефона, email наставника	

Участники предоставляют готовое национальное чувашское блюдо или выпечку, проводят его презентацию, с использованием мультимедийной презентации. Готовят доклад с продолжительностью не более 5-7 минут.

Представление презентации с этапами создания является обязательным, весьма желательным, объем презентации – не более 15 слайдов основного содержания (не считая заглавного слайда) в формате *.ppt. или *.pptx.

Требования к презентации

Компьютерная презентация выполняется в программе PowerPoint в формате *.ppt или *.pps. Ее объем не должен превышать 10 Мб. Изображения, содержащиеся в данной презентации, должны быть в формате .jpeg; видео – в формате .avi. Количество слайдов произвольное. Присутствие в презентации полнотекстовых слайдов исключается.

Показатель	Требования
Основные слайды презентации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Титульный лист. 2. Желательно слайд с фотографией автора и контактной информацией об авторе (наименование образовательной организации, класс,). 3. Содержание с кнопками навигации. 4. Основные пункты презентации. 5. Список источников 6. Завершающий слайд. Обычно копия слайда №2 с контактной

	<p>информацией. Можно объединить слайд №1 и слайд №2.</p>				
Размещение изображений (фотографий), их оптимизация	<p>В презентации размещать только оптимизированные изображения (например, уменьшенные с помощью Microsoft Office Picture Manager изображения, т.к. фото «весом» в 2 Мб превращается в 50 – 200 Кб). Материалы расположить на слайдах так, чтобы слева, справа, сверху, снизу от края слайда оставались свободные поля.</p>				
Воздействие цвета	<p>На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один - для фона, один - для заголовка, один - для текста. Для фона и текста использовать контрастные цвета. Обратить особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).</p>				
Цвет фона. Единство стиля	<p>Для фона необходимо выбирать более холодные тона (синий или зеленый). Пёстрый фон не применять. Для лучшего восприятия старайтесь придерживаться единого формата слайдов (одинаковый тип шрифта, сходная цветовая гамма).</p>				
Анимационные эффекты	<p>Анимация не должна быть навязчивой. Желательно не использовать побуквенную или аналогичную анимацию текста, а также сопровождение появления текста звуковыми эффектами (из стандартного набора звуков Power Point) Не рекомендуется применять эффекты анимации к заголовкам, особенно такие, как «Вращение», «Спираль» и т.п. В информационных слайдах анимация объектов допускается только в случае, если это необходимо для отражения изменений и если очередность появления анимированных объектов соответствует структуре работы.</p>				
Использование списков	<p>Списки использовать только там, где они нужны. Возможно использование от 3 до 5 пунктов. Большие списки и таблицы разбивать на 2 слайда. Чем проще, тем лучше.</p>				
Содержание информации	<p>При подготовке слайдов в обязательном порядке должны соблюдаться принятые правила орфографии, пунктуации, сокращений и правила оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.)</p>				
Расположение информации на странице	<p>Проще считывать информацию, расположенную горизонтально, а не вертикально. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Желательно форматировать текст по ширине. Не допускать «рваных» краёв текста. Уровень запоминания информации зависит от её расположения на экране.</p> <table border="1" data-bbox="571 1845 874 1966"> <tr> <td>33%</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>16%</td> <td>23%</td> </tr> </table>	33%	28%	16%	23%
33%	28%				
16%	23%				
Шрифт	<p>Текст должен быть хорошо виден. Размер шрифта не должен быть мелким.</p>				

	<p>Самый «мелкий» для презентации - шрифт 22 пт. Отказаться от курсива. Больше «воздуха» между строк (межстрочный интервал полуторный). Использовать шрифты без засечек (их легче читать): Arial, Verdana для всей презентации.</p>
Способы выделения информации	<p>Следует использовать: рамки, границы, заливку, разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки. Если хотите привлечь внимание к информации, используйте рисунки, диаграммы, схемы.</p>
Объем информации	<p>Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации, т.к. запоминается не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.</p>
Разветвлённая навигация	<p>Используйте навигацию для обеспечения интерактивности и нелинейной структуры презентации. Это расширит ее область применения. (Навигация - это переход на нужный раздел из оглавления). Навигация в презентации должна осуществляться в 3 щелчка.</p>
Требования к завершающим слайдам презентации	<p>Последний слайд копирует первый.</p>

Критерии оценок:

1. Творческий подход при презентации блюда или выпечки – от 0 до 10 баллов.
2. Грамотность и логичность изложения – от 0 до 10 баллов.
3. Аутентичность блюда – от 0 до 10 баллов.
4. Оригинальность подачи и оформления блюда – от 0 до 10 баллов.
5. Рецепт изготовления блюда – от 0 до 10 баллов.

Номинация – «Лучшее национальное блюдо», для обучающихся (очной формы обучения) профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики, приготовление горячего блюда и напитка.

Заявка

Наименование блюда	
Номинация	
Возрастная категория	
Наименование образовательной организации	
Специальность/профессия	
Ф.И.О. участника	
Дата рождения	
Номер телефона, email участника	
Ф.И.О. наставника/эксперта	
Номер телефона, email наставника	

1.1 Задание конкурса практическая часть для студентов:

- Горячее блюдо – Хуран кукли. Приготовить 2 порции. Масса блюда 200-250 г.
- Напиток - 2 порции.

Обязательное условие: использование регионального сырья.

Время выполнения практической части задания 2 часа. Участникам предоставляется 10 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 10 минут после выполнения модуля для уборки бокса, оценивание в течение этого времени не производится. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается

1.2 Задание конкурса теоретическая часть для студентов:

-Составить технологическую карту на горячее блюдо: Хуран кукли и Напиток, с указанием: расхода сырья входящее в состав блюда на одну порцию; описания последовательности выполнения технологического процесса.

1.3. Оценивание выполненной работы осуществляется экспертной комиссией строго по оценочным ведомостям:

Время выполнения 2 часа
Приготовить 2 порции горячего блюда Хуран кукли и 2 порции Напитка <ul style="list-style-type: none">• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.

Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Обязательное соответствие предоставленной технологической карте

Горячее блюдо:

- 1 соус на выбор участника
- Масса горячего блюда 200-250 г
порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Температура подачи тарелки от 35 °С до 50 °С
- Подаются два идентичных блюда;
- Обязательно использование регионального сырья
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаются в дегустацию

Напиток:

- Посуду для подачи напитка участник привозит с собой
- Обязательно использование регионального сырья: трав, ягод, фруктов и овощей, на выбор участника
-

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

1.4. Распределение ролей между экспертами будет осуществляться на брифинге.

1.5. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

1.6 Сырья для выполнения конкурсного задания участник привозит с собой

1.7 Инфраструктурный лист.

Перечень оборудования

Перечень оборудования

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные
3. Плита индукционная (4конфорки)
4. Планетарный миксер
5. Шкаф холодильный
6. Шкаф шоковой заморозки
7. Микроволновая печь
8. Слайсер
9. Мясорубка
10. Блендер стационарный
11. Соковыжималка
12. Кофемолка
13. Набор разделочных досок
14. Гастроемкости из нержавеющей стали (3шт)
15. Набор кастрюль с крышками (2шт)
16. Сотейник (2шт)
17. Сковорода (с антипригарным покрытием) 1шт
18. Миска металлическая (5шт)
19. Венчик
20. Терка 4-х сторонняя
21. Половник
22. Ложки столовые 5шт
23. Тарелка круглая белая плоская

Перечень расходных материалов

1. Пергамент
 2. Фольга
 3. Пленка пищевая
- Общий стол**
1. Перчатки силиконовые
 2. Мешки кондитерские
 3. Соль крупная
 4. Перец черный молотый
 5. Перец черный горошком

6. Лавровый лист
7. Корица
8. Зира
9. Базилик
10. Куркума

Критерии оценивания Горячего блюда

Критерии оценивания	Максимальный балл	Номер участника					Итоговый балл
		1	2	3	4	5	
Внешний вид	10						
Вкус блюда	10						
Национальный колорит* (да/нет)	10						
Температура подачи тарелки (да/нет)	5						
Масса блюда (да/нет)	5						
Соответствие выполнения задания (да/нет)	10						
Своевременность подачи (за каждую следующую минуту – снятие 2 балла)	10						
Организация рабочего места	10						
Соблюдение техники безопасности	10						
Наличие технологической карты (да/нет)	10						

Критерии оценивания Напитка

Критерии оценивания	Максимальный балл	Номер участника					Итоговый балл
		1	2	3	4	5	
Внешний вид, оформление напитка	5						
Вкус напитка	10						
Национальный колорит*	10						
Своевременность подачи (за каждую следующую минуту – снятие 2 балла)	10						
Соответствие выполнения задания (да/нет)	10						
Наличие технологической карты	10						

*Национальный колорит- использование дикорастущего/регионального сырья, символики в оформлении, цветовой гаммы.