|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель Совета директоров  профессиональных образовательных организаций Волгоградской области  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.П. Саяпин  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский индустриальный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Ф.Полонский  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении региональной конференции**

**«Инновационные технологии в общественном питании»**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение определяет порядок, статус, цели и задачи проведения региональной конференции «Инновационные технологии в общественном питании» (далее – Конференция).
   2. Учредителем Конференции является Совет директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области.
   3. Организатором Конференции является государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум» (далее по тексту – ГБПОУ ВИТ).
   4. К участию в конференции приглашаются обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
   5. Конференция проводится в соответствии с планом работы Совета директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области.
   6. Конференция проводится с целью развития научно-исследовательского потенциала студентов, обмена опытом и содействия профессиональному росту будущих специалистов.
   7. Задачи Конференции:

* формирование личностной направленности студентов на повышение уровня профессиональной компетентности;
* развитие интеллектуального потенциала обучающихся, привлечение их к исследовательской работе;
* выявление и стимулирование талантливых студентов;
* организация взаимного общения с целью обмена практическим опытом.

1. **Организация и порядок проведения Конференции**

2.1 Для организации и проведения Конференции создаются оргкомитет и экспертный совет.

2.2 Функциями организационного комитета являются:

* формирование состава экспертного совета Конференции;
* определение порядка проведения, регламента работы Конференции;
* подготовка необходимой для проведения Конференции документации;
* рассылка информации о Конференции;
* принятие и рассмотрение заявок в соответствии с настоящим Положением;
* организация работы экспертного совета.

2.3 В состав экспертного совета входят представители предприятий общественного питания Волгоградской области.

2.4 Функциями экспертного совета Конференции являются:

* разработка критериев для оценки выступления участников;
* оценка выступлений участников Конференции в соответствии с выработанными критериями;
* определение победителей и призеров Конференции.

2.5 Конференция проводится на базе ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», **27 марта 2020г. в 11.00 час**. Начало регистрации в 10-00 час.

2.6 Для участия в Конференции от каждой образовательной организации приглашаются студенты в количестве 2-4 человек (с выступлениями не менее 2 человек), обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и/или специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.7 Для участия в Конференции необходимо до **18.03.2020г**. направить заявку (Приложение 2) на электронный адрес [vset-metod@yandex.ru](mailto:vset-metod@yandex.ru):

2.8 Место проведения Конференции: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум».

Адрес: 400029, г. Волгоград, ул. Саушинская, 13А;

Электронный адрес:[vset-metod@yandex.ru](mailto:vset-metod@yandex.ru)

Контактные телефоны организационного комитета Конференции:

8 909-380-91-24, Шурыгина Ирина Юрьевна, начальник отдела учебно-методической работы;

8 927-253-64-69 , Митюкова Елена Викторовна, методист

2.9 Участие в Конференции – бесплатное.

2.10 Формы участия в Конференции:

* очное участие с выступлением;
* очное участие без выступления;

2.11 В выступлении участников могут быть рассмотрены любые вопросы, соответствующие направлениям Конференции. Регламент выступления – 5-7 минут. При выступлении возможно использование презентации и/или видеоролика.

1. **Направления Конференции**

3.1 В работе конференции выделяются следующие направления:

**1. Инновационные технологии при приготовлении блюд в сфере общественного питания.**

К рассмотрению предлагаются следующие вопросы:

* современные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;
* современные технологии в приготовлении и декорирование кондитерских изделий**;**
* инновационные направления в приготовлении национальных блюд народов мира.

**2. Инновационное оборудование для предприятий общественного питания.**

К рассмотрению предлагаются следующие вопросы:

* виды современного оборудования предприятий общественного питания;
* средства обеспечения безопасности и качества процессов приготовления блюд и кондитерских изделий и т.д.

Принимаются материалы по другим вопросам, соответствующим направлению.

1. **Подведение итогов и награждение**

4.1 Итоги конференции подводит экспертный совет в тот же день. Оцениваются студенты, выступившие на Конференции с докладами. Выступление участника оценивается по каждому направлению отдельно в соответствии с критериями (Приложение 3).

4.2 Все студенты, принявшие участие в Конференции вне зависимости от формы участия, получат сертификаты участников. Преподаватели, подготовившие участников Конференции, награждаются благодарственными письмами. Участники Конференции, выступившие с докладами и представившие лучшие работы в каждом направлении, награждаются дипломами 1-й, 2-й, 3-й степени.

**5. Финансовое обеспечение Конференции**

5.1 Расходы по организации и проведению Конференции несёт организатор Конференции - ГБПОУ ВИТ.

5.2 Оплата проезда и питание участников Конференции и представителей профессиональных образовательных организаций производится за счет направляющей организации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Состав организационного комитета**

**регионального конкурса профессионального мастерства современного оформления стола методом карвинга среди студентов, обучающихся по профессии 19.01.17** **Повар, кондитер и специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания (очного отделения)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПОЛОНСКИЙ**  **Сергей**  **Федорович** | директор ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», председатель организационного комитета; |
| **САЯПИН**  **Сергей**  **Петрович** | директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волжский политехнический техникум», председатель Совета директоров профессиональных образовательных организаций Волгоградской области; |
| **БОНДАРЕНКО**  **Ирина**  **Викторовна** | заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», член организационного комитета; |
| **ШУРЫГИНА**  **Ирина**  **Юрьевна** | начальник отдела учебно-методической работы ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», член организационного комитета; |
| **МИТЮКОВА**  **Елена**  **Викторовна** | методист ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», член организационного комитета; |
| **Каткова Наталья Анатольевна** | преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум», член организационного комитета. |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Заявка**

**на участие в региональной конференции «Инновационные технологии в общественном питании» среди студентов, обучающихся по профессии 19.01.17** **Повар, кондитер и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**27 марта 2020г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Полное наименование профессиональной образовательной организации** |  |
| **Ф.И.О. участника, профессия или специальность, курс обучения** |  |
| **Форма участия (оставить нужное)** | • очное участие с выступлением  • очное участие без выступления |
| **Направление конференции (оставить нужное)** | 1. Инновационные технологии при приготовлении блюд в сфере общественного питания  2. Инновационное оборудование для предприятий общественного питания |
| **Тема доклада** |  |
| **Ф.И.О. преподавателя, подготовившего участника (для оформления сертификата)** |  |
| **Адрес профессиональной образовательной организации (юридический, почтовый)** |  |
| **Ф.И.О. директора профессиональной образовательной организации** |  |
| **Контактные телефоны ответственного за участие** |  |
| **Адрес электронной почты** |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Критерии оценки ВЫСТУПЛЕНИЙ**

Выступления оцениваются экспертным советом по 3-х бальной системе (от 0-2 баллов).

Учитываются следующие пункты:

1. Соответствие доклада теме конференции:

• соответствует – 2

• частично соответствует – 1

• не соответствует – 0

2. Актуальность:

• работа актуальна – 2

• актуальность работы сомнительна – 1

• неактуальна – 0

3. Научность:

• работа научна – 2

• имеются ошибки в использовании терминов и т.д. – 1

• ненаучна – 0

4. Грамотность и логичность изложения материала:

• полностью грамотна и логична – 2

• имеются ошибки – 1

• безграмотна, отсутствует логичность в изложении – 0

5. Качество изложения:

• свободное владение материалом – 2

• придерживается текста – 1

• читает текст – 0

6. Наличие презентации:

• Текст и графическая информация соответствуют теме,

интересный дизайн, эстетичность, единый стиль - 2

• отклонения от вышеперечисленных критериев презентации - 1

• отсутствует – 0

7. Возможность практического применения:

• чётко даны практические рекомендации – 2

• использование в практике сомнительно – 1

• нет связи с практикой – 0

8. Соблюдение регламента:

• регламент соблюдён (5-7мин.) – 2

• выступление 8-9 мин. – 1

• выступление 10 мин и более – 0