**АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА**

**о проведении муниципального конкурса «Фестиваль кулинарного мастерства»**

**среди обучающиеся 5-11 классов МОО Артемовского городского округа**

02.04.2021 года на базе Муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации» (МАОУ ДО «ЦОиПО») Артемовский городской округ прошел муниципального конкурса «Фестиваль кулинарного мастерства» среди обучающиеся 5-11 классов МОО Артемовского городского округа, с целью выявления творческого потенциала обучающихся и профессиональная ориентация в области кулинарного искусства

***В конкурсе принимали участие обучающиеся МОО АГО:***

* Кузьминых Екатерина, МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Чехомова Анна,МБОУ "СОШ №10";
* Вачаева Виктория, МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Сидякина Анастасия МБОУ "СОШ 6";
* Губанов Михаил, МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Аверьянова Виктория МБОУ "СОШ 6";
* Кискина Ульяна, МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Костина Ксения, Рукомойкина Юлия МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Тубольцева Алена, МАОУ "СОШ №8";
* Иванова Евгения, МАОУ ДО "ЦОиПО";
* Максимова Яна, МАОУ ДО «ЦОиПО»;
* Шпота Карина, МАОУ ДО "ЦОиПО";
* Козлова Ольга МБОУ "СОШ №14";
* Муллагалиева Ксения МАОУ "СОШ №8";
* Назарова Дарья, МАОУ ДО "ЦОиПО";
* Насонова Полина МБОУ "СОШ №14";
* Хитрик Тимофей МБОУ "СОШ 6".

Всего: 17 участников из 5 МОО АГО.

***Конкурс проходил в 2 возрастных категориях и 4 номинациях:***

* Лучший пирог (возрастная категория 5-7 класс и 8-11 класс);
* Лучший торт (возрастная категория 5-7 класс и 8-11 класс);
* Лучшая композиция из пищевых продуктов (возрастная категория 5-7 класс и 8-11 класс);
* Лучшая сдобная булочка (возрастная категория 5-7 класс и 8-11 класс)

***Критерии оценивания****:*

*Номинации «ЛУЧШИЙ ПИРОГ»*:

Участники представляют готовое изделие (несколько изделий), приготовленное накануне конкурса. В данной номинации можно приготовить эстетически приготовленное и оформленное изделие, соответствующие теме «Домашняя выпечка – лакомый кусочек», и выложенное на блюде. Запрещается оформлять блюдо непищевыми продуктами.

* Внешний вид, оформление, дизайн изделия (10 баллов);
* Соответствие содержания заданной тематике (10 баллов);
* Сложность приготовления (10 баллов);
* Защита изделия (10 баллов).

*Номинации «ЛУЧШАЯ СДОБНАЯ БУЛОЧКА»:*

Участники представляют сдобные изделия (булочки) на тему «Домашняя выпечка – лакомый кусочек», приготовленные накануне конкурса и выложенные на блюдо. Запрещается оформлять изделия непищевыми продуктами.

* Внешний вид, оформление, дизайн изделия (10 баллов);
* Соответствие содержания заданной тематике (10 баллов);
* Сложность приготовления (10 баллов);
* Защита изделия (10 баллов).

*Номинации «ЛУЧШИЙ ТОРТ»:*

Участники конкурса представляют торт, выполненный накануне конкурса и выставленный на подстановочной тарелке. В данной номинации отрезают сегмент от торта и выставляют его рядом на маленькой тарелочке (не испортив композицию торта). Торт можно оформить фруктами, мастикой, кремом, леденцами, мармеладом, посыпкой, крошкой, айсингом.

* Внешний вид, оформление, дизайн изделия (10 баллов);
* Соответствие содержания заданной тематике (10 баллов);
* Сложность приготовления (10 баллов);
* Защита изделия (10 баллов).

*Номинации «ЛУЧШАЯ КОМПОЗИЦИЯ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»:*

Участники конкурса представляют композицию, выполненную из пищевых продуктов. В данной номинации могут быть представлены изделия из дрожжевого теста, картины или композиция из пищевых продуктов, таких как: макароны, овощи, специи, соленое тесто, пищевая мастика и т.д. Демонстрационные композиции (кроме картин), должны быть выставлены на подстановочной тарелке или блюде.

* Внешний вид, оформление, дизайн изделия (10 баллов);
* Соответствие содержания заданной тематике (10 баллов);
* Сложность приготовления (10 баллов);
* Защита изделия (10 баллов).

***Конкурс оценивали жюри в составе:***

*Председатель экспертной комиссии -* Шицина Мариам Айказовна - Мастер производственного обучения по профессии повар, кондитер. ГАПОУ СО “Артемовский колледж точного приборостроения”.

*Члены жюри:*

1. Свалова Ирина Дмитриевна - ведущий специалист отдела координации деятельности муниципальных образовательных организаций Артемовского городского округа;

2. Петренко Анастасия Сергеевна, мастер Цеха плавленых сыров Группы кампаний Сыробогатов ООО "Первая линия".

 ***Итоги конкурса:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Эксперты | ФИО участника, МОО | Номинация | Внешний вид, оформление, дизайн изделия(1-10 баллов) | Соответствие содержания заданной тематике (1-10 баллов) | Сложность приготовления (1-10 баллов) | Защита изделия (1-10 баллов) | Итоговый балл | Средний балл | Место |
| Учащиеся 5-7 классов |
| Свалова И.Д. | Кузьминых Екатерина, МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучший пирог | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 | 37,67 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 5 | 35 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Свалова И.Д. | Чехомова Анна,МБОУ "СОШ №10" | Лучший торт | 7 | 10 | 7 | 8 | 32 | 31,00 | 2 |
| Шицина М.А. | 5 | 10 | 5 | 7 | 27 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 8 | 6 | 34 |
| Свалова И.Д. | Вачаева Виктория, МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучший торт | 10 | 10 | 9 | 9 | 38 | 37,33 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Петренко А.С. | 10 | 8 | 8 | 8 | 34 |
| Свалова И.Д. | Сидякина Анастасия МБОУ "СОШ 6" | Лучший торт | 5 | 7 | 6 | 10 | 28 | 27,67 | 3 |
| Шицина М.А. | 5 | 5 | 5 | 10 | 25 |
| Петренко А.С. | 5 | 8 | 8 | 9 | 30 |
| Свалова И.Д. | Губанов Михаил, МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучшая композиция из пищевых продуктов | 10 | 10 | 10 | 9 | 39 | 37,67 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 10 | 6 | 36 |
| Свалова И.Д. | Аверьянова Виктория МБОУ "СОШ 6" | Лучшая композиция из пищевых продуктов | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 | 34,67 | 2 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 5 | 35 |
| Петренко А.С. | 5 | 10 | 10 | 6 | 31 |
| Свалова И.Д. | Кискина Ульяна, МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучшая сдобная булочка | 10 | 10 | 9 | 7 | 36 | 36,33 | 2 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 7 | 8 | 35 |
| Учащиеся 8-11 классов |
| Свалова И.Д. | Костина Ксения, Рукомойкина Юлия МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучшая композиция из пищевых продуктов | 10 | 10 | 10 | 9 | 39 | 39,00 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Свалова И.Д. | Тубольцева Алена, МАОУ "СОШ №8" | Лучший торт | 10 | 10 | 9 | 10 | 39 | 38,33 | 2 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 8 | 9 | 37 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 9 | 10 | 39 |
| Свалова И.Д. | Иванова Евгения, МАОУ ДО "ЦОиПО" | Лучший торт | 9 | 10 | 8 | 9 | 36 | 35,00 | 3 |
| Шицина М.А. | 9 | 10 | 8 | 8 | 35 |
| Петренко А.С. | 9 | 10 | 8 | 7 | 34 |
| Свалова И.Д. | Максимова Яна, МАОУ ДО «ЦОиПО» | Лучший торт | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 | 40,00 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Свалова И.Д. | Шпота КаринаМАОУ ДО "ЦОиПО" | Лучшая сдобная булка | 10 | 10 | 8 | 6 | 34 | 36,67 | 2 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 9 | 7 | 36 |
| Свалова И.Д. | Козлова Ольга МБОУ "СОШ №14" | Лучшая сдобная булка | 10 | 10 | 9 | 7 | 36 | 37,00 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 8 | 8 | 36 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 9 | 10 | 39 |
| Свалова И.Д. | Муллагалиева Ксения МАОУ "СОШ №8" | Лучший пирог | 7 | 10 | 8 | 8 | 33 | 34,00 | - |
| Шицина М.А. | 8 | 10 | 8 | 8 | 34 |
| Петренко А.С. | 8 | 10 | 8 | 9 | 35 |
| Свалова И.Д. | Назарова Дарья, МАОУ ДО "ЦОиПО" | Лучший пирог | 10 | 10 | 9 | 7 | 36 | 36,33 | 3 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 8 | 8 | 36 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 9 | 8 | 37 |
| Свалова И.Д. | Насонова Полина МБОУ "СОШ №14" | Лучший пирог | 10 | 10 | 10 | 8 | 38 | 39,33 | 1 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Свалова И.Д. | Хитрик Тимофей МБОУ "СОШ 6" | Лучший пирог | 10 | 10 | 8 | 10 | 38 | 39,00 | 2 |
| Шицина М.А. | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| Петренко А.С. | 10 | 10 | 9 | 10 | 39 |

***Анализ конкурса:***

 Конкурс проходил в онлайн формате с использование платформы ZOOM для демонстрации изделий и прямого эфира конкурса. Оценивание конкурсных работ проходило в дистанционном режиме с использованием программного обеспечения docs.googl.com (Гугл-таблицы) для заполнения протоколов конкурса.

Обучающиеся представили свои изделия в четырех номинациях. Все изделия участники готовили самостоятельно. При подготовке многие участники изучали историю блюда, технологические карты, кто-то даже готовил по семейным рецептам

Поздравляем победителей и призеров конкурса. Желаем им дальнейших творческих успехов.

***Вывод:***

Впервые в Артемовском городском округе муниципальный конкурс “Фестиваль кулинарного мастерства” среди обучающиеся 5-11 классов МОО проходил с помощью инновационных технологий в дистанционном формате, с чем с успехом справились участники и эксперты. С помощью онлайн технологий была создана среда творческого общения, ситуация успеха для каждого участника конкурса.

***Награждение:***

Победителям и призёрам вручаются грамоты начальника Управления образования Артёмовского городского округа

Форма награждения заочная.

исп. Власова Д.А..,

педагог-организатор МАОУ ДО «ЦОиПО»

89644857551