

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



УТВЕРЖДАЮ:

Президент НО «Ассоциация кулинаров
и рестораторов Свердловской области»



/А.С. Пономарев

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»



Ю.А. Митько

**ПОЛОЖЕНИЕ
О МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ И ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ**

**«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

г. Екатеринбург
2022

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет условия организации и проведения Международной научно-практической конференции для студентов и преподавателей «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма» (далее – Конференция).

1.2. Организатором конкурса является ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» города Екатеринбурга.

1.3. Организация и проведение Конференции осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», настоящим Положением и иными нормативными актами, действующими в период проведения мероприятия.

2. Цели и задачи Конференции

2.1. Цель: активизация, пропаганда и развитие навыков научно-исследовательской работы обучающихся, студентов, педагогов, обобщение прикладных аспектов и проблем сферы общественного питания, сервиса и туризма, знакомство с новыми технологиями в названных отраслях.

2.2. Задачи:

- приобретение участниками навыков публичной презентации результатов своей работы перед аудиторией;
- стимулирование интереса студентов и педагогов к исследовательской и творческой деятельности;
- пропаганда научно-исследовательской деятельности педагогов и студентов;
- активизация научно-исследовательской работы студентов и педагогов.

3. Участники Конференции

3.1. Участниками Конференции являются обучающиеся и педагогические работники профессиональных образовательных организаций.

3.2. Принимая участие в Конференции, обучающиеся и педагоги соглашаются:

3.2.1. С требованиями данного положения и дают согласие на предоставление, использование и обработку персональных данных в соответствии с нормами Федерального закона №152 – ФЗ от 27 июля 2006 года (в действующей редакции) «О персональных данных» (фамилия, имя, отчество, наименование образовательной организации, класс, результаты участия в мероприятии, вид и степень диплома);

3.2.2. С тем, что конкурсные материалы (присланные в цифровом виде), не рецензируются и остаются в распоряжении Организатора с правом последующего некоммерческого использования; авторы конкурсных материалов на выплату авторского гонорара не претендуют.

4. Порядок организации, проведения и содержание конференции

4.1. Конференция проводится в онлайн формате с использованием платформы для организации аудио и видеоконференций ZOOM.

4.1.1. Научно-практическая работа должна в себя включать статью в электронном виде (Приложение № 1) и мультимедийную презентацию для представления работы (Приложение № 2).

4.2. Соблюдение авторских и смежных прав:

4.2.1. В создаваемых в рамках конференции материалах могут быть использованы материалы как созданные самостоятельно, так и заимствованные;

4.2.2. При использовании заимствованных материалов и фотографий конкурсанты должны получить разрешение на их использование в соответствии с Законом «О защите авторских и смежных прав» и отразить это в своей работе;

4.2.3. Авторские права на созданные в рамках конференции работы сохраняются за участниками конкурса;

4.2.4. Организаторы конференции не несут ответственности в случае возникновения проблемных ситуаций, связанных с нарушением авторских прав, а работы, оказавшиеся в такой ситуации, с конкурса снимаются.

4.3. Научные направления работы конференции:

1. Инновационные технологии в общественном питании, сервисе и туризме.

2. Современные подходы в преподавании дисциплин профессионального цикла по направлению общественного питания и гостеприимства.

3. Актуальные проблемы в развитии сферы питания и гостеприимства.

4. Мировые тенденции развития индустрии питания, гостиничного сервиса и туризма.

5. Российский рынок общественного питания, сервиса и туризма.

6. Информационные технологии в общественном питании, гостиничном сервисе и туризме.

7. Экологическая безопасность продуктов питания.

8. Рынок рекламных услуг в общественном питании, сервисе и туризме.

9. Обеспечение непрерывности процесса подготовки кадров в системе среднего профессионального образования - высшего профессионального образования.

10. Основные тренды развития туризма: проблемы и перспективы.

11. Социальное питание.

12. Авторская кухня.

13. Профессиональная деятельность людей с ограниченными возможностями в сфере общественного питания, сервиса и туризме.

14. Роль наставников при подготовке кадров.

4.4. Секции научно-практической конференции:

4.4.2. Секции для обучающихся:

Секция 1: Тенденции развития в сфере общественного питания в России и за рубежом.

Секция 2: «Тенденции развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом.

Секция 3: «Сфера общественного питания, сервиса и туризма без границ (Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья).

4.4.3. Секции для педагогов:

Секция 1: Профессиональная подготовка будущих специалистов сферы общественного питания и индустрии гостеприимства в контексте современных подходов к образованию.

Секция 2: Инновационные технологии в общественном питании, сервисе и туризме.

Секция 3: Наставничество в профессиональной подготовке кадров.

4.4. Конференция проводится 23 марта 2022 года в онлайн формате.

4.5. Организационные и технические требования.

4.5.1. Заявка на участие в Конференции и научно-практические материалы принимаются с 14 марта до 18 марта 2022 года (Приложение № 3) в электронном виде по ссылке <https://goo.su/aJsB> . За достоверность сведений, указанных в заявке, ответственность несут педагоги, руководители или иные представители участников.

4.5.2. Для организации видеоконференции для представления своих работ, необходимо установить на своем электронном устройстве программу ZOOM, подключить микрофон и камеру. Ссылка на конференцию будет выслана участнику за сутки до проведения конференции. При представлении работы детей с ОВЗ допускается помощь тьютора, наставника.

5. Оргкомитет и экспертное жюри Конференции

5.1. Руководство Конференции осуществляет оргкомитет, в состав которого входят представители педагогических работников Техникума.

5.2. В состав экспертного жюри входят преподаватели и научные работники учреждений среднего профессионального образования и высшего профессионального образования, представители Ассоциации кулинаров рестораторов Свердловской области, Клуба отельеров Свердловской области, Управляющей компании «Отели ЮСТА», образовательных организаций других регионов, стран (по согласованию).

5.3. Представители участников не входят в состав жюри.

5.4. Система оценивания работ участников Конкурса указана в Приложении № 4.

5.5. Экспертное жюри имеет право присуждать не все места, дублировать места, присуждать специальные призы.

5.6. Решение жюри является окончательным и изменению не подлежит.

5.7. Оценочные листы членов экспертного жюри конфиденциальны, демонстрации или выдаче не подлежат. Итоговый протокол Конкурса будет опубликован после подведения итогов.

6. Подведение итогов, награждение участников

6.1. По результатам Конференции определяются победители (1 место) и призеры (2, 3 место) в каждой секции.

6.2. Жюри оценивает работы участников. Данные оценочных листов заносятся в сводную таблицу.

6.3. Все участники Конференции получают Сертификаты, педагоги, подготовившие участников, получают Благодарственные письма от Организатора.

6.4. Победители (1 место) и призеры (2, 3 место), награждаются Грамотами.

6.5. Информация по итогам проведения Конференции будет размещена на официальном сайте ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» в разделе Главные новости до 28.03.2022 г.

6.6. По окончании Конференции Оргкомитетом Техникума формируется сборник статей с присвоением УДК, ББК, ISBN. Сборник будет размещен на официальном сайте Техникума в разделе Издательская деятельность, публикации по ссылке <http://www.kulinar66.ru/?page=11390>

7. Данные об Организаторе Конференции

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»;
г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128.

Ответственный за проведение Конференции:

Тагильцева Елена Юрьевна, методист. Тел.: 8-929-213-29-13.

E-mail: metodist-kulinar@mail.ru

Королев Александр Павлович, преподаватель. Тел.: 8-952-725-98-16.

E-mail: korolevshurik@gmail.com

8. Финансирование Конкурса

Проведение Международной научно-практической конференции для студентов и преподавателей «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма» осуществляется на бюджетной основе.

Требования к оформлению статьи

Статьи оформляются в редакторе Microsoft Word, шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал 1,5; параметры страницы – поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее, нижнее – 20 мм. Выравнивание текста по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.05–2008. На все приведенные источники даются ссылки по тексту в квадратных скобках с указанием номера источника в списке литературы.

Объем публикаций не более 5 страниц формата А4.

Название статьи размещается по центру прописными буквами, в следующей строке указываются инициалы и фамилия автора (ов). В конце статьи в нижнем правом углу должны быть указаны инициалы, фамилия и должность научного руководителя.

Образец оформления тезисов и статей

Александр Иванович Антонов
студент 2 курса
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
г. Екатеринбург

КОНЦЕПЦИЯ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

[отступ]

Текст статьи [2, с. 85]*

Шрифт: Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал – 1,5.

Список литературы

1. Похлёбкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 311 с.
2. Ручкина Н. Тыква // Химия и жизнь. – 2013. – №12. – с. 54-55.
3. Крыжовник / Пищевая ценность, химический состав и калорийность/
www.intelmeal.ru

* – пример оформления списка литературы

Научный руководитель
И. А. Ковальчук, преподаватель

Требования к оформлению презентации

Мультимедийная презентация должна соответствовать следующим требованиям:

- Наличие титульного листа с указанием образовательного учреждения, ФИО автора, названия секции, темы научно-исследовательской работы.
- Объем презентации: не более 10 слайдов.
- Смена слайдов: в ручном режиме.
- Анимация: не затрудняющая скорость перехода слайдов.
- Соблюдено эстетическое оформление слайдов.

Файл сохраняется в формате MS PowerPoint 2007 (PPT). Размер файла с учетом всех дополнительных файлов мультимедиа – не более 150 Мб.

**Форма электронной заявки
(заполняется по ссылке)**

1.	Наименование образовательной организации
2.	Ф.И.О. участника конференции (полностью)
3.	Название секции
4.	Название научно-практической работы
5.	Текстовый файл статьи в формате DOC (подкрепляется к заявке)
6.	Файл мультимедийной презентации в формате PPT (подкрепляется к заявке)
7.	Ф.И.О. руководителя (полностью), должность
8.	Контактный телефон
9.	E-mail

Система оценивания материалов участников Конкурса

Критерии	Баллы
1. Оценка научной ценности - тема работы актуальна и имеет теоретическое и практическое значение; содержание работы соответствует сформулированной теме, поставленной цели и задачам (0-3).	0 – 3
2. Оценка учебной ценности - выводы в работе не противоречат изложенному в работе теоретическому и практическому материалу; приветствуется наличие собственных суждений и умозаключений	0 – 3
3. Оценка информационно-просветительской ценности автор (авторы) используют в работе современные источники, профессиональную терминологию, в работе представлен понятийный аппарат, возможность использования материалов в образовательном процессе	0 – 3
4. Оценка оформления работы - соблюдены общие требования к оформлению исследовательских работ; работа выстроена в логической последовательности, в работе имеются ссылки на источники, приложения	0 – 3
5. Оценка выступления - материал изложен логично, соблюдена культура речи, демонстрационные материалы оформлены эстетично, получены ответы на вопросы.	0 – 3
Показатели оценивания: 0 баллов – критерий не проявлен; 1 балл – критерий проявлен частично; 2 балла – критерий проявлен полностью; 3 балла – критерий проявлен полностью на высоком творческом уровне.	
максимально 15 баллов	

I место: 15 – 14 баллов

II место: 12 – 13 баллов

III место: 10 – 11 баллов

Участник: 6,9 баллов и менее