



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный техникум»

В.Л. Сычев

«20» сентября 2022 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ о проведении I Областного дистанционного конкурса, посвященного Международному дню хлеба - 2022

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет регламентирует порядок организации, проведения, подведения итогов и награждения I Областного дистанционного конкурса, посвященного Международному дню хлеба - 2022 (далее - Конкурс).

Организатором конкурса выступает государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум».

1.2. Конкурс проводится среди обучающихся, студентов и педагогов учреждений среднего профессионального образования.

### 2. Цели и задачи

*Цель* – конкурс проводится в целях трансляции нравственных ценностей общества, выраженных в бережном и уважительном отношении к хлебу.

*Задачи:*

- Активизация творческого потенциала обучающихся, студентов и педагогов;
- Формирование активной жизненной позиции молодого поколения;
- Формирование бережного и уважительного отношения к хлебу;
- Продвижение авторских творческих работ обучающихся и педагогов.

### 3. Участники конкурса

3.1. В конкурсе принимают участие:

- студенты образовательных учреждений СПО Свердловской области,
- обучающиеся по программам профессионального обучения, адаптированным для лиц с ограниченными возможностями здоровья,
- педагоги образовательных учреждений СПО Свердловской области.

3.2. Конкурсные работы могут быть выполнены индивидуально или коллективом участников.

Конкурс проводится в заочном формате.

Участие в Конкурсе бесплатное.

#### 4. Порядок и сроки проведения конкурса

4.1. Конкурс проводится с 26 сентября по 27 октября 2022 года.

Заявки принимаются до 16 октября (включительно) 2022 года.

Подведение итогов с 17 октября по 27 октября 2022 года.

Участники Конкурса обязаны предоставить материалы в установленные сроки.

Информация об итогах Конкурса размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» <https://kmt66.ru> (в разделе «Новости»).

Заявки на участие и работы направляются на электронную почту: [chuharevaov@gmail.com](mailto:chuharevaov@gmail.com) с пометкой «Конкурс» (Приложение 1).

4.2. Дипломы победителей, сертификаты участников и благодарственные письма педагогам за подготовку победителей и участников размещаются на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» <https://kmt66.ru> (в разделе «Новости»).

4.3. Конкурс проводится в 3 этапа:

1 этап – предоставление заявок на участие в Конкурсе;

2 этап – проведение смотра – отбора участников конкурсных работ, определение победителей в каждой номинации;

3 этап – подведение итогов Конкурса (до 27 октября 2022 года).

#### 5. Номинации

*Для обучающихся и студентов:*

1. Выпуск рекламной листовки «ЗОЖ и хлеб: есть ли противоречие?»

2. Рецепт «Мой хлеб»

*Для педагогов:*

Разработка внеклассного мероприятия/часа куратора, посвященного Международному дню хлеба.

#### 6. Технические требования к конкурсным работам

*Для обучающихся и студентов:*

**6.1. Выпуск рекламной листовки «ЗОЖ и хлеб: есть ли противоречие?»** - на конкурс принимаются рекламные листовки в электронном виде (сканы рекламных листовок в формате \*PDF, выполненные в любой технике (гуашь, тушь, пастель, акварель, компьютерная графика, смешанные техники и т.д.).

*Критерии оценивания:*

- Текст должен быть кратким, лаконичным, оригинальным;
- Соответствие теме;
- Логичность исполнения;
- Полезность хлеба (работа должна показывать преимущества здорового и полезного хлеба);
- Наличие эмоциональной окраски, носителями которой является цвет, свет, шрифт, рисунок, графические элементы и т.п.

**6.2. Рецепт «Мой хлеб»** - на конкурс принимаются любые рецепты хлеба: на закваске или дрожжах, в духовке или хлебопечке, с любыми добавками на ваш вкус или без них. Красота и польза - вот два главных критерия, по которым мы будем выбирать

победителей. Рецепт хлеба может быть из любого источника, важно, чтобы он был вами апробирован. Польза будет определяться составом.

**Требования к оформлению рецепта** – рецепт, технология приготовления и фото испечённого Вами хлеба должны быть оформлены в редакторе Microsoft Word (не более 2-х страниц). Работа должна иметь следующие реквизиты: название образовательной организации (например, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»), номинация «Мой хлеб», наименование хлеба, рецепт, технология приготовления, фото хлеба, ФИО участника, указание источника (если рецепт не авторский) (**Приложение 2**).

*Критерии оценивания:*

- Соответствие теме;
- Состав и польза хлеба;
- Точность описания технологии приготовления хлеба;
- Наглядность, включающая фото готового хлеба или пошаговую технологию приготовления.

*Для педагогов:*

Методическая разработка внеклассного мероприятия/часа куратора, посвященного Международному дню хлеба.

*Требования к разработке:*

Работа выполняется в редакторе Microsoft Word, шрифт Times New Roman – 14, межстрочный интервал – полуторный, поля – 2 см со всех сторон, красная строка 1,25, выравнивание по ширине.

1.1. Титульный лист:

- название образовательной организации;
- название (тема) работы;
- фамилия, имя, отчество автора (-ов).

1.2. Пояснительная записка:

- актуальность;
- новизна;
- перспективы использования материалов в работе педагогов.

1.3. Сценарий внеурочного занятия:

- цели и формирующиеся ценности;
- комплект материалов (сценарий, методические рекомендации и т.д.)
- заключение.

1.4. Список литературы

1.5. Приложения (иллюстрации, раздаточный материал, ссылки на видеоролики, интерактивные задания и т.д.)

*Критерии оценивания:*

- Соблюдение требований к разработке представляемого материала;
- Оригинальность и творческий подход;
- Культура оформления;
- Методическая новизна представляемого материала: выбор приемов, методов и средств обучения и воспитания.

**7. Контактная информация:**

Чухарева Ольга Викторовна, мастер производственного обучения, тел. 8-950-542-82-72

Меньшикова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения, тел. 8-902-278-08-48

**8. Оргкомитет и члены конкурсной комиссии**

Конкурсная комиссия формируется из числа сотрудников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум».

**9. Подведение итогов**

По окончании конкурса все участники получают сертификаты участников, победители, занявшие I, II, III места, награждаются дипломами.

Педагоги, подготовившие участников и победителей, награждаются Благодарственными письмами.

**Заявка на участие****I Областной дистанционный конкурс,  
посвященный Международному дню хлеба - 2022**

Наименование ОУ	
ФИО участника	
Контактный телефон, электронный адрес участника	
Специальность /профессия/курс	
Номинация	
Название работы	
ФИО руководителя, подготовившего участника	
Контактный телефон, электронный адрес руководителя, подготовившего участника	

## Образец оформления рецепта

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Номинация «Мой хлеб»

Наименование хлеба «ХЛЕБ НА СКОВОРОДЕ»**Нет духовки - не беда!**

Ароматный и вкусный хлеб можно приготовить и на плите в сковороде.

Время приготовления 2 часа 30 мин

Наименование сырья	Тесто (г)	Технология приготовления
Мука хлебо-пекарная пшеничная в/с	500	<p><b>Подготовка сырья</b> - подготовить сырье к работе.</p> <p><b>Приготовление теста</b> - в миску наливают воду и кефир или сметану, добавляют дрожжи, соль, сахар, муку в последнюю очередь. Замесить пластичное, липкое, мягкое тесто в течение не менее 15 мин. В конце можно добавить чуть растительного масла.</p> <p><b>Брожение теста</b> - тесто ставят в теплое место на 40 мин, чтобы тесто не подсохло, его закрывают пленкой.</p> <p><i>Если тесто подсохнет, сбрызгивают водой из пульверизатора.</i></p> <p><b>Формовка изделий</b> - готовое тесто обминают, перекладывают на смазанную сковороду, даем постоять 5 мин, распределяем смазанной в масле рукой по сковороде или раскатываем в лепешку на подпыленном столе и выкладываем на сковороду.</p> <p><b>Окончательная расстойка</b> - закрываем сковороду крышкой, оставляем тесто еще раз подойти на 20 мин.</p> <p><b>Выпечка на сковороде</b> - ставим сковороду с закрытой крышкой на плиту и печем 30-60 мин <b>на слабом</b> огне с одной стороны. <b>Крышку не поднимаем!</b> Затем лопаткой переворачиваем хлеб и печем еще 20-30 минут.</p> <p>После выпечки можно накрыть полотенцем, чтобы стал мягче.</p> <p><b>Характеристика изделия</b> Хлеб правильной формы, пропеченный, хрустящий, пористый. Цвет от бледно-желтого до золотистого. Запах – свойственный данному виду изделия.</p>
Вода	150-180	
Кефир или сметана	150	
<i>Дрожжи быстросействующие</i>	1 ч.л	
Соль поваренная пищевая	1 ч.л	
Сахар	1 ч.л	
<b>Масса теста</b>	<b>815</b>	
Растительное масло для смазки сковороды	20	
<b>ВЫХОД</b>	<b>780</b>	

Выполнил: ФИО

Источник: \_\_\_\_\_