



ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Областного творческого конкурса
«Новогоднее застолье»
среди обучающихся организаций
среднего профессионального образования

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения областного творческого конкурса «Новогоднее застолье» (далее – Конкурс): цели и задачи, организационно-методическое обеспечение, условия участия, подведение итогов.

1.2. Организатором Конкурса является государственное автономное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – Техникум).

1.3. Цель конкурса – развитие профессиональной активности студентов, выявление и сохранение оригинальных рецептов новогодних блюд.

1.4. Задачи конкурса:

- создание и обеспечение условий для творческой самореализации обучающихся;
- пропаганда сохранения традиций гостеприимства, обмен опытом приготовления новогодних блюд;
- популяризация рецептов полезных и вкусных праздничных блюд;
- предоставление участникам возможности соревноваться в масштабе, выходящем за рамки образовательного учреждения.

2. Участники Конкурса

2.1. Участниками Конкурса могут быть обучающиеся учреждений среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2.2. Участие в Конкурсе может быть индивидуальным (один автор) и коллективным (авторский коллектив не более 2-х человек).

2.3. Каждый участник может представить одну конкурсную работу в разных номинациях.

2.4. За участником (коллективом участников) может быть закреплен только один руководитель.

3. Порядок и условия проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится в заочной (дистанционной) форме в период **с 7 по 24 декабря 2022 года включительно в 1 (один) этап.**

3.2. Участие в Конкурсе бесплатное и добровольное.

3.3. Ответственными лицами за проведение и организационно-методическое сопровождение Конкурса являются преподаватели учебных дисциплин Техникума по образовательным программам 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.01.09 «Повар, кондитер»: Мезенцева Вероника Михайловна (контактные данные: телефон/email +79222028070/Prohorova.kmt66@yandex.ru), Молочникова Наталья Николаевна (контактный телефон +79022780619).

3.4. Заявка на Конкурс оформляется в электронном виде в соответствии с Приложением и направляется на электронную почту организаторов Конкурса Prohorova.kmt66@yandex.ru вместе с конкурсной работой **в срок с 7 декабря 2022 г. по 24 декабря 2022 г. (включительно).**

В теме письма при отправке указать фамилию (-и) и инициалы участника (-ов) и номинацию Конкурса.

3.5. Конкурсные материалы, поданные позднее назначенного срока, не принимаются.

4. Номинации Конкурса

4.1. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Талисман года» - видеоролик/презентация по приготовлению холодной (горячей) закуски, соответствующего (-ей) тематике Конкурса;
- «Новогоднее чудо» - видеоролик/презентация по приготовлению десерта, соответствующего (-ей) тематике Конкурса;
- «Сюрприз для снегурочки» - видеоролик/презентация по приготовлению кондитерского изделия, соответствующего (-ей) тематике Конкурса.

5. Требования к конкурсным материалам

5.1. Работы должны соответствовать тематике Конкурса.

5.1.1. Требования к содержанию презентации:

- на титульном (первом) слайде презентации должно быть указано: название образовательного учреждения; название работы; Ф.И.О. автора (авторов) и руководителя работы;
- конкурсные презентации представляются в электронном виде в формате PowerPoint, шрифт - Times New Roman, количество слайдов – не более 10-15;
- на презентации должна присутствовать текстовая информация – описание технологии представленного блюда (изделия);
- в презентации должно быть использовано реальное фото участника (-ов) с приготовленным блюдом (изделием).

5.1.2. Требования к содержанию видеоролика:

- во вступительном слове видеоролика участником (-ами) должно быть озвучено: название образовательного учреждения, название работы, Ф.И.О. участника (-ов), Ф.И.О. руководителя работы;
- на видео обязательно присутствие участника (-ов) конкурсной работы;

- продолжительность видеозаписи не более 3 мин.;
- видеоролики предоставляются в электронном виде, формат -avi, wmv, mpg, с максимальным коэффициентом качества.
- видеоролик обязательно должен быть звуковым.

6. Критерии оценки конкурсных работ

6.1. При оценке конкурсных работ используются следующие критерии и баллы:

- соответствие работы тематике Конкурса – от 0 до 2 баллов;
- полнота раскрытия темы – от 0 до 2 баллов;
- достоверность представленной информации – от 0 до 2 баллов;
- сложность и качество выполнения работы - 0 до 2 баллов;
- оригинальность - 0 до 2 баллов;
- техническое качество выполнения презентации/видеоролика - 0 до 2 баллов;
- возможность широкого использования материала в дальнейшем - 0 до 2 баллов,

где 2 балла – критерий проявлен в полном объеме; 1 балл – критерий проявлен частично; 0 баллов – критерий не проявлен.

6.2. В случае равных результатов (одинакового количества баллов) у нескольких участников, победителями (призерами) признаются все участники, набравшие одинаковое количество баллов.

7. Конкурсная комиссия

7.1. Оценка представленных конкурсных материалов, определения победителей осуществляется конкурсной комиссией (далее – Комиссия), состоящей не менее чем из 3-х специалистов по профилю Конкурса - преподавателей учебных дисциплин профессионального цикла, мастеров производственного обучения по образовательным программам 19.02.10

Технология продукции общественного питания, 43.01.09 Повар, кондитер, а также привлеченных внешних специалистов (при необходимости).

7.2. Комиссия оценивает представленные на Конкурс конкурсные работы в соответствии с критериями, представленными в пункте 6.1 раздела 6 настоящего Положения. Результаты (в баллах) фиксируются в Протоколе, который подписывается всеми членами конкурсной комиссии. Победители и участники Конкурса определяются в соответствии с набранными баллами.

7.3. Организатор не несет ответственность за технические, организационные и другие причины, помешавшие выполнить задания Конкурса в сроки, указанные в настоящем Положении.

8. Подведение итогов Конкурса

8.1. Итоги Конкурса подводятся не позднее 18 января 2023 года.

8.2. Победители (1 место) и призеры (2, 3 место) Конкурса в каждой номинации определяются по количеству набранных баллов и награждаются Грамотами.

8.3. Участники Конкурса, не занявшие призовые места, награждаются Сертификатами участников.

8.4. Педагоги, подготовившие участников, награждаются Благодарственными письмами. В адрес руководителя образовательной организации направляется Благодарственное письмо.

8.5. Результаты Конкурса, грамоты, сертификаты, Благодарственные письма размещаются на сайте Техникума по адресу <https://kmt66.ru/> не позднее 20 января 2023 года.

ЗАЯВКА
на участие в Областном творческом конкурсе
«Новогоднее застолье»
среди обучающихся организаций
среднего профессионального образования

! На каждую номинацию составляется отдельная заявка

Полное наименование образовательной организации <i>(пример: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»)</i>	
ФИО директора образовательной организации	
Номинация Конкурса	
Ф.И.О. участника (-ов)	
Профессия/специальность	
Ф.И.О. руководителя работы, должность	
Контактный телефон руководителя участника (-ов)	
e-mail руководителя участника (-ов)	

« _____ » _____ 2022 г.