



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»

С.А. Калинина

«4» октября 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о проведении I Межрегионального конкурса «Международный день хлеба» - 2024, посвященного Году семьи

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение определяет и регламентирует порядок организации, проведения, подведения итогов I Межрегионального конкурса «Международный день хлеба» - 2024, посвященного Году семьи (далее - Конкурс).

1.2. Организатором конкурса выступает Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – Техникум).

1.3. Конкурс проводится среди обучающихся и педагогов учреждений среднего профессионального образования.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Цель - конкурс проводится в целях трансляции интеллектуально-творческого потенциала обучающихся и педагогов.

Задачи:

- активизация творческого потенциала обучающихся и педагогов;
- обмен опытом среди педагогических работников по применению актуальных подходов в обеспечении учебного процесса методическими материалами.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

3.1. В конкурсе принимают участие:

- обучающиеся по программам СПО независимо от получения профессии/специальности и курса обучения;
- обучающиеся по программам профессионального обучения, в том числе адаптированным для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, независимо от получения профессии/специальности и курса обучения;
- педагоги образовательных учреждений СПО (только по образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – модули, связанные с хлебопечением; по образовательной программе профессионального обучения 16472 Пекарь).

3.2. От одного образовательного учреждения принимается не более 2-х конкурсных работ в каждой номинации.

3.3. За обучающимся, который участвует в Конкурсе, может быть закреплен только один руководитель.

3.4. Участие в Конкурсе является добровольным и бесплатным.

4. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1. Конкурс проводится с 10 октября по 2 декабря 2024 года.

4.2. Для участия в Конкурсе необходимо выслать **конкурсную работу** в срок с 10 октября по 11 ноября (включительно) 2024 года.

4.3. Заявки на участие и работы направляются по ссылке: <https://forms.yandex.ru/u/66fa7cacf47e73f3370b6dbf/>

4.3. Конкурс проводится в 3 этапа:

- **1 этап** (с 10 октября по 11 ноября 2024 г.) – предоставление заявок и конкурсных работ;
- **2 этап** (с 12 ноября по 20 ноября 2024 г.) – оценка конкурсных работ экспертами, определение победителей в каждой номинации, подведение итогов Конкурса, размещение итогов Конкурса на сайте техникума.
- **3 этап** (с 21 ноября по 2 декабря 2024 г.) – подготовка сборника инструкционно-технологических карт для обучающихся по учебной практике по приготовлению хлебобулочных изделий (при достаточном количестве поступивших работ). Каждый участник автоматически дает согласие на публикацию в сборнике.

4.4. Участники Конкурса обязаны предоставить материалы в установленные сроки. Работы, представленные позже установленного срока, не рассматриваются.

4.5. Информация о проведении Конкурса, его итогах (протокол оценки конкурсных работ, 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».

5. НОМИНАЦИИ КОНКУРСА И ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ

Для обучающихся

- **Номинация: Рассказ-рассуждение на тему «Современный взгляд на ценность хлеба».**

Рассказ-рассуждение - это тип речи, в котором автор делится своими размышлениями, рассуждениями о чём-либо. Текст-рассуждение отвечает на вопросы: «Почему? Зачем?». Рассказ-рассуждение должен представлять собой творческую работу, в которой автор делится своими размышлениями, рассуждениями о чём-либо, излагает суть проблемы.

Требования к конкурсной работе:

На конкурс принимается конкурсная работа, которая должна содержать текст из трёх частей:

Вступление - содержит тезис (мысль, которую надо доказать) или вопрос, на который надо ответить.

Аргументы - размышления, примеры, которые доказывают мысль, высказанную в тезисе.

Вывод - содержит подтверждение мысли, высказанной в тезисе, итог рассуждения или ответ на поставленный вопрос.

Требования к оформлению конкурсной работы:

- объём работы – 1-1,5 страницы печатного текста;
- работа выполняется в текстовом редакторе Microsoft Word;

- шрифт Times New Roman, кегль 14, интервал одинарный, отступ - 1,25;
- параметры страницы: верхнее и нижнее поля – 2 см; левое и правое – 2,5 см;
- имя и фамилия автора указываются перед текстом работы (вверху) с выравниванием по правому краю полужирным курсивом на первой строке, на второй строке указывается название образовательной организации, профессия/специальность, курс.

Критерии оценивания конкурсной работы:

- соответствие теме – 0-2 балла;
- соблюдение в рассказе характеристик выбранного жанра (доказательство, объяснение и размышление) – 0-2 балла;
- выражение в рассказе авторской позиции – 0-2 балла;
- своеобразие и речевое оформление рассказа – рассуждения – 0-2 балла;
- грамотность – 0-2 балла,

где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 10 баллов.

▪ Номинация «Хлеб - как основа здорового питания в моей семье»

Здоровый хлеб — это хлеб, который соответствует принципам здорового питания и содержит полезные ингредиенты.

Требования к конкурсной работе:

Конкурсная работа должна быть выполнена в виде презентации.

Презентация может содержать информацию о выборе, об употреблении или приготовлении хлеба в вашей семье и т.п.

Требования к оформлению презентации:

- электронная презентация должна быть выполнена в программе для создания интерактивных презентаций (Microsoft Power Point или др.);
- на титульном слайде должны быть указаны:
 - ✓ полное название образовательного учреждения (например, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»);
 - ✓ номинация конкурса,
 - ✓ название работы,
 - ✓ ФИО (полное) автора,
 - ✓ ФИО руководителя.
- общее количество слайдов конкурсной работы – до 15;
- конкурсная работа должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт, начертание, выравнивание).

Критерии оценивания электронной презентации:

- соответствие содержания презентации конкурсной номинации – 0-2 балла;
- оригинальный творческий подход к раскрытию темы – 0-2 балла;
- оформление и дизайн, наличие иллюстраций – 0-2 балла,

где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 6 баллов.

Для педагогов
по образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
43.02.15 Поварское и кондитерское дело – модули, связанные с хлебопечением;
по образовательной программе профессионального обучения 16472 Пекарь)

- **Номинация** «Инструкционно-технологическая карта для обучающихся по учебной практике по образовательным программам СПО»
- **Номинация** «Инструкционно-технологическая карта для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по учебной практике по адаптированным образовательным программам профессионального обучения».

Инструкционно-технологическая карта – это средство организации самостоятельной работы обучающихся, включающее, помимо содержания, свойственного технологической карте, указания и положения о правилах выполнения работ.

Содержание должно обеспечивать правильность выполнения трудовых операций, действий, их последовательность и качество работы. Раскрытие изучаемой операции с двух позиций: «что делать» и «как делать» с обязательным указанием последовательности действий. Наличие сведений о характере выполняемых заданий, требованиях к ним, материалах, инструментах, оборудовании и приспособлениях. Указание приёмов организации работы, возможных ошибок и неполадок, способов их устранения. Объём этих сведений может быть разным в зависимости от уровня подготовленности обучающихся.

Требования к конкурсной работе:

Участникам конкурса предлагается составить инструкционно-технологическую карту для обучающихся по учебной практике **по приготовлению хлебобулочных изделий:**

- работа должна быть авторской, приветствуется творческий подход в составлении инструкционно-технологической карты;
- инструкционно-технологическая карта должна быть составлена на таком уровне, который был бы доступен для обучающихся;
- объём сведений может быть разным в зависимости от уровня подготовленности обучающихся.

Требования к оформлению конкурсной работы:

- объём (не более 2 страниц печатного текста формата А4, не считая титульного листа);
- работа выполняется в редакторе Microsoft Word;
- шрифт Times New Roman – 10-11, по необходимости автор может изменить параметры шрифта;
- межстрочный интервал – одинарный.

Титульный лист:

- полное название образовательного учреждения (например, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»);
- название номинации;
- автор работы (фамилия, имя, отчество), должность.

Критерии оценивания конкурсной работы:

- методическая и информационная насыщенность и доступность содержания – 0-2 балла,
- оригинальность, творческий подход и новизна – 0-2 балла,

- практическая полезность для применения в педагогической деятельности - 0-2 балла,
 - качество иллюстрированного наглядного материала – 0-2 балла,
 - техническая грамотность и четкость исполнения – 0-2 балла,
- где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 10 баллов.

6. ЭКСПЕРТНАЯ КОМИССИЯ

Экспертная комиссия формируется из числа педагогических работников Техникума, осуществляющих образовательную деятельность по профилю «Хлебопечение». Все педагоги имеют первую и высшую квалификационные категории.

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

7.1. По итогам проведения Конкурса все участники получают сертификаты участника, победители, занявшие I, II, III место в номинациях, награждаются дипломами (с указанием места).

7.2. Педагоги, подготовившие победителей и участников, награждаются Благодарственными письмами.

Организаторы Конкурса:

Чухарева Ольга Викторовна, мастер производственного обучения,
olhachukhareva@yandex.ru

Меньшикова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения,
tanyamanya77@mail.ru

Организационно-методическое сопровождение Конкурса:

Широкова Татьяна Валерьевна, методист техникума, metod.kmt66@yandex.ru