

Утверждаю:

И.о. директора ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» Калинина С.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­\_

«11» октября 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении Областного конкурса «Поварское искусство»,**

**посвященного Международному дню повара-2024**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения Областного конкурса «Поварское искусство», посвященного Международному дню повара-2024 (далее - Конкурс).

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

1.3. Конкурс проводится в период с 14 октября по 15 ноября 2024 года.

1.4. Конкурс проводится дистанционно и является бесплатным.

**2. Цели и задачи конкурса**

2.1. Цель - популяризация и повышение престижа профессии «Повар».

2.2. Задачи:

* развитие творческих способностей обучающихся;
* развитие интереса к осознанному освоению выбранной профессии;
* поднятие престижа рабочих профессий и специальностей;
* воспитание у обучающихся чувства гордости за представителей профессии;
* стимулирование творческой деятельности участников Конкурса.

**3. Порядок организации и проведения конкурса**

3.1. В Конкурсе принимают участие обучающиеся всех курсов обучения независимо от получаемой профессии/специальности.

3.2. Заявка на Конкурс оформляется в соответствии с Приложением и направляется на электронную почту konkurs.molochnikova@mail.ru вместе с конкурсной работой **в срок с 14 октября по 1 ноября (включительно)** **2024 года.** Работы, отправленные позднее установленного срока, к рассмотрению не принимаются.

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

3.3. Конкурсная работа может быть выполнена одним автором или коллективом авторов (не более 2-х участников авторского коллектива). Подготовка участников должна осуществляться одним руководителем.

3.4. От образовательной организации принимается не более одной конкурсной работы в номинации.

3.5. Присылая свою работу на Конкурс, автор (-ы) автоматически дает (-ют) право организаторам Конкурса на использование представленного материала (с указанием автора). Участники Конкурса дают согласие на обработку своих персональных данных: фамилия, имя, отчество, адрес электронной почты, сведения о месте обучения и иных персональных данных, сообщенных участником (-ами).

3.6. Оценка представленных конкурсных материалов, определения победителей осуществляется экспертной комиссией, которая формируется из числа педагогических работников техникума. Экспертная комиссия оценивает представленные на Конкурс конкурсные работы и определяет победителей Конкурса.

3.7. Итоги Конкурса подводятся не позднее **15 ноября 2024 года** и размещаются на официальном сайте Техникума в разделе «Новости» по ссылке <http://kmt66.ru>.

**4. Номинации Конкурса**

Конкурс проводится по следующим номинациям:

1. Визитная карточка профессии.
2. Любимое блюдо вашей семьи.
3. Палитра вкусов.

**5. Требования к оформлению конкурсных работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номинации Конкурса** | **Форматы конкурсных работ** |
| **1. Визитная карточка профессии.**Описание: рассказать о своей профессии в развлекательном жанре (по типу видео из TikTok, клипы в социальной сети «ВКонтакте» и т.д.). | Формат видеоролика длительностью не более 2 минут в вертикальном формате.Качество видеоролика должно не менее 720 разрешения.Ролики могут быть записаны в формате AVI, MPEG4, WMF.На видео должен присутствовать титульный кадр с указанием образовательного учреждения, названия видеоролика, профессии/ специальности, Ф.И.О. автора (авторов) и руководителя работы |
| **2. Любимое блюдо вашей семьи**. Описание: подготовить презентацию о блюде, которое вы готовите ввашей семье по особым событиям (день рождения, праздник и т.д.). | Презентация должна содержать: * титульный слайд
* рецептуру блюда
* технологию приготовления (поэтапно)
* оформление

Презентация должна содержать фото автора с готовым блюдом.Формат презентации PowerPoint не менее 5 и не более 10 слайдов, с красочным современным оформлением.На титульном листе презентации должно быть указано: * название образовательного учреждения,
* название работы,
* профессия/ специальность,
* Ф.И.О. автора (авторов) и руководителя работы.
 |
| **3. Палитра вкусов.** Описание: создать композицию, картину, панно из пищевых продуктов. |  Участнику после выполненной работы необходимо сделать 2 качественных фото: * поделка

и* фото автора с поделкой.

Формат фото JPEG.  |

**6. Критерии оценивания конкурсных работ**

При оценивании работы учитываются следующие критерии:

* соответствие содержания предложенной тематике;
* актуальность;
* оригинальность и новизна авторской идеи;
* содержание работы, качество материалов;
* интересное представление заявленной темы, красочность оформления, качество исполнения работы;
* структура, логичность, последовательность, простота восприятия и усвоения информации.

**7. Награды и поощрения участников конкурса**

7.1. По итогам Конкурса определяются победители, занявшие первое, второе и третье место в каждой из номинаций, которые награждаются дипломами.

7.2. Участники Конкурса, не занявшие призовые места, получают сертификаты участников.

7.3. Руководители, подготовившие участников и победителей, награждаются благодарственными письмами.

**Организаторы Конкурса:**

Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель,

эл. почта для связи: [molochnikova.1970@mail.ru](https://mail.yandex.ru/?ncrnd=15509&uid=1647505290#compose?to=%22%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%20%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%22%20%3Cmolochnikova.1970%40mail.ru%3E)

Шляпникова Людмила Викторовна, мастер производственного обучения, эл. почта для связи: shlyapnikova.lyudmila.65@mail.ru

**Организационно-методическое сопровождение Конкурса:**

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

**Приложение**

**Заявка для участия в Областном конкурсе «Поварское искусство»,**

**посвященного Международному дню повара-2024**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательного учреждения (например: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум») |  |
| Адрес электронной почты ОУ (официальный) |  |
| ФИО участника в дательном падеже (полностью) |  |
| ФИО руководителя в дательном падеже (полностью) |  |
| Телефон руководителя |  |
| Адрес электронной почты руководителя |  |
| **заявленная Номинация** |  |