



УТВЕРЖДАЮ:

_____, директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
Широкова Т.В.
14 октября 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Областного конкурса «Поварское искусство»,
посвященного Международному дню повара-2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения Областного конкурса «Поварское искусство», посвященного Международному дню повара-2025 (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 14 ноября 2025 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;
- ✓ углубление знаний о прошлом и настоящем нашей страны;
- ✓ 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) 2025 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 **14 ноября 2025 года** и размещаются на официальном сайте Техникума в разделе «Новости» по ссылке <http://kmt66.ru>.

3.8. Работы, не соответствующие (с нарушениями требований) к оформлению работы или без заявок к участию в Конкурсе, не допускаются.

4. НОМИНАЦИИ КОНКУРСА. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

Номинации Конкурса	Требования к оформлению конкурсных работ	Критерии оценивания конкурсных работ
<p>1. Герои негромких профессий. Номинация посвящена «Году защитника отечества». Выполнена в виде эссе. Тема эссе: «Повара в годы Великой отечественной войны».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • объём текста не более 2 страниц; • структура состоит из введения, основной части, заключения; • содержание: соответствие теме, ясность и точность языка, оригинальность; • шрифт Times New Roman; • размер 14; • межстрочный интервал -1,5; • абзацы с красной строки (1.25см.справа); • выравнивание текста по ширине. 	<p>Работа оценивается по следующим критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие содержания предложенной тематике (0-2 балла); • авторский стиль и языковая культура (0-2 балла); • смысловое наполнение материала (0-2 балла); • наличие в работе точки зрения автора (0-2 балла); • культура оформления эссе (0-2 балла).
<p>2. Лучший знаток кулинарных традиций. Предполагает представление традиционных технологий приготовления вторых горячих блюд Уральской кухни.</p>	<p>Презентация должна содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • титульный слайд; • рецептуру блюда; • технологию приготовления (поэтапно); • оформление; • фото автора с готовым блюдом. <p>Формат презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • программа PowerPoint; • не менее 5 и не более 10 слайдов; 	<p>Работа оценивается по следующим критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • титульный слайд выполнен в соответствии с требованиями (0-2 балла); • культура оформления презентации (0-2 балла); • орфографическая и лексическая грамотность (0-2 балла); • элементы творчества и оригинальность информации (0-2 балла); • техническая редакция

	<ul style="list-style-type: none"> • творческое авторское оформление. <p>На титульном листе презентации должно быть указано:</p> <ul style="list-style-type: none"> • название образовательного учреждения; • название работы; • профессия/специальность; • Ф.И.О. автора (авторов) и руководителя работы. 	<p>презентации (0-2 балла);</p> <ul style="list-style-type: none"> • качество выполнения презентации (0-2 балла); • рефлексия, самоанализ работы (0-2 балла).
<p>3. Лучший кулинарный блогер. Предполагает представление современных технологий приготовления осеннего десерта.</p>	<p>Формат видеоролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> • длительностью не более 3 минут; • в вертикальном формате; • качество видеоролика должно не менее 720 разрешения; • ролики могут быть записаны в формате AVI, MPEG4, WMF; <p>На видео должен присутствовать титульный кадр с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> • образовательного учреждения; • название видеоролика; • название профессии/специальности; • Ф.И.О. автора (авторов); • руководителя работы. 	<p>Работа оценивается по следующим критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие видеоролика тематике Конкурса (0-2 балла); • титульный кадр выполнен в соответствии с требованиями (0-2балла); • содержание видеоролика включает рецептуру и поэтапное приготовления блюда (0-2 балла); • качество видеоматериала (0-2 балла); • идея и концепция (0-2 балла); • наличие звукового сопровождения, видеоэффекты (0-2балла); • простота восприятия и усвоения информации (0-2 балла).

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА И НАГРАЖДЕНИЕ

5.1. Для проведения Конкурса создается экспертная комиссия из числа педагогических работников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

5.2. В состав экспертной комиссии входят: преподаватели дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, мастера производственного обучения.

5.3. Экспертная комиссия оценивает представленные работы по каждому критерию и по итоговой сумме баллов определяет победителя в каждой номинации.

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

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

5.6. В наградных материалах указываются участники и руководители.

Организаторы Конкурса:

Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель,

эл. почта для связи: molochnikova.1970@mail.ru

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

Организационно-методическое сопровождение Конкурса:

Байрамгулова Азалия Вахитовна, методист техникума,
metod.kmt66@yandex.ru

**Заявка для участия в Областном конкурсе «Поварское искусство»,
посвященного Международному дню повара-2025**

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	