

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГАПОУ СО

«Красноуфимский

 многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Т.В.

«8» 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** |
| **1. Герои негромких профессий.**Номинация посвящена «Году защитника отечества». Выполнена в виде эссе. Тема эссе: «Повара в годы Великой отечественной войны». | * 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.
 | Работа оценивается по следующим критериям:* 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).
 |
| **2. Лучший знаток кулинарных традиций**. Предполагает представление традиционных технологий приготовления вторых горячих блюд Уральской кухни. | Презентация должна содержать: * титульный слайд;
* рецептуру блюда;
* технологию приготовления (поэтапно);
* оформление;
* фото автора с готовым блюдом.

Формат презентации: * программа PowerPoint;
* не менее 5 и не более 10 слайдов;
* творческое авторское оформление.

На титульном листе презентации должно быть указано: * название образовательного учреждения;
* название работы;
* профессия/ специальность;
* Ф.И.О. автора (авторов) и руководителя работы.
 | Работа оценивается по следующим критериям:* 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 презентации (0-2 балла);
* качество выполнения презентации (0-2 балла);
* рефлексия, самоанализ работы (0-2 балла).
 |
| **3. Лучший кулинарный блогер.**Предполагает представление современных технологий приготовления осеннего десерта. | Формат видеоролика:* длительностью не более 3 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;
* название видеоролика;
* название профессии/ специальности;
* Ф.И.О. автора (авторов);
* руководителя работы.
 | Работа оценивается по следующим критериям:* 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](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:**

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

**Приложение**

**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** |  |