

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](mailto: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](mailto:shlyapnikova.lyudmila.65@mail.ru)

**Организационно-методическое сопровождение Конкурса:**

Байрамгулова Азалия Вахитовна, методист техникума, [metod.kmt66@yandex.ru](mailto: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** |  |