





Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО

«раско Краск буфимский

«колон много профильный техникум»

/В.Л. Сычев/

положение

о проведении Межрегионального дистанционного конкурса «Постпая кухпя» среди учреждений среднего профессионального образования с участием обучающихся и педагогов-наставников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации, проведения и подведения итогов Межрегионального дистанционного конкурса «Постная кухня» среди учреждений среднего профессионального образования с участием обучающихся и педагогов-наставников (далее - Конкурс).
- 1.2. Конкурс посвящен Году педагога и наставника, объявленного Указом Президента Российской Федерации № 401 от 27 июня 2022 года, проводится согласно Плану-графику работы международных, всероссийских, межрегиональных, областных мероприятий студентов, педагогических и иных работников профессиональных образовательных организаций Свердловской области, утвержденных Советом директоров учреждений среднего профессионального образования Свердловской области на 2022-2023 учебный год, а также Плану мероприятий по подготовке и проведению в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» Года педагога и наставника 2023.
- 1.3. Организатором Конкурса является государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»).

- 1.4. Конкурс проводится с 15 марта 2023 года по 07 апреля 2023 года (включительно) в дистанционной (заочной) форме.
- 1.5. Организационный комитет и Экспертная группа Конкурса формируется из числа педагогических работников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».
- 1.6. Координаторы Конкурса: Широкова Татьяна Валерьевна методист техникума, конт.тел. 89126370242; Мезенцева Вероника Михайловна преподаватель общепрофессиональных дисциплин, конт.тел. 89222028070, Шляпникова Людмила Викторовна мастер производственного обучения, конт. тел. 89505461323 (специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессия 43.01.09 Повар, кондитер).

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

- 2.1. Цель Конкурса сохранение традиций русской православной кухни, формирование ценностного отношения молодежи к историческим традициям российского народа.
 - 2.2. Задачи Конкурса:
 - стимулирование интереса студентов к истокам правильного здорового питания;
 - вовлечение студентов в исследовательскую деятельность;
 - активизация творческого потенциала студентов и педагогов-наставников;
 - продвижение авторских творческих работ студентов и педагогов-наставников.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

- 3.1. Конкурс проводится среди обучающихся и педагогических работников учреждений среднего профессионального образования, независимо от получения профессии/специальности и курса обучения.
- 3.2. От одного образовательного учреждения принимается не более 2-х конкурсных работ в каждой номинации.
- 3.3. Конкурсная работа может быть выполнена одним автором или коллективом авторов (до 2-х человек).
- 3.4. Участник (коллектив участников) может принять участие только в одной номинации Конкурса.
- 3.5. Руководитель, осуществляющий подготовку участника (коллектив участников), может принять участие только в одной из номинаций Конкурса с одной работой.
- 3.6. В Конкурсе может принять участие педагог-наставник вместе с наставляемым (студентом) (номинация «Мастер-золотые руки»)
- 3.7. Участие в Конкурсе является добровольным, бесплатным (безвозмездным) и не предусматривает внесение организационного сбора.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ, ПРОВЕДЕНИЯ И ПОДВЕДЕНИЯ ИТОГОВ КОНКУРСА

- 4.1. Для обеспечения подготовки и проведения Конкурса формируется Организационный комитет, в состав которого входят педагогические работники ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».
 - 4.2. Задачи Организационного комитета:
- разработка порядка проведения Конкурса, согласование и утверждение документации Конкурса;

- регистрация заявок на участие;
- формирование и организация работы Экспертной группы;
- подготовка и оформление итогового протокола, наградных документов, их размещение на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».
- 4.3. Заявка на Конкурс заполняется, конкурсная работа прикрепляется в Яндексформе по ссылке https://forms.yandex.ru/cloud/64059ad143f74f73fd143459/
- 4.4. Заявки и конкурсные работы принимаются в срок с 15 марта 2023 года по 07 апреля 2023 года (включительно).
- 4.5. Итоги Конкурса подводятся **не позднее 11 апреля 2023 года**. Итоговый протокол размещаются на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» http://kmt66.ru в разделе «Новости».
- 4.6. Наградные материалы (сертификаты участников, дипломы победителей, благодарственные письма руководителям участников (коллективу участников), руководителям образовательных учреждений) размещаются на сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» в разделе «Новости» https://kmt66.ru/novosti/ не позднее 14 апреля 2023 года.

5. НОМИНАЦИИ КОНКУРСА. ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ И КРИТЕРИИ ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

5.1. Номинации Конкурса.

5.1.1 Номинация «Лучшая рецептура десерта».

Участником (коллективом участников) представляется **Технологическая карта** отработанного десерта с фотографией блюда (изделия) и самого участника (коллектива участников) в электронной форме (файл в одном из форматов: «doc», «doc», «pdf»).

5.1.2. Номинация «Меню на день с рецептами постных блюд».

Участником (коллективом участников) представляется конкурсная работа в форме **Буклета**, который содержит меню с рецептурами завтрака, обеда, полдника и ужина постных блюд.

5.1.3. «**Мастер - золотые руки**»: специальная номинация, посвященная Году педагога и наставника 2023, с участием педагога-наставника и наставляемого (студента).

На Конкурс представляется Видеоролик (мастер-класс) педагога-наставника и наставляемого (студента) с поэтапным приготовлением постного горячего блюда.

Видеоролик должен включать в себя:

- представление педагога-наставника и наставляемого (студента);
- название образовательной организации;
- название представляемого блюда;
- процесс приготовления горячего постного блюда.

Видеоролик должен быть снят с разрешением не менее 720р, в формате МР4, длительностью не более 3-х минут.

5.2. Критерии оценивания.

При оценивании конкурсных работ учитываются следующие критерия:

- соответствие содержания предложенной тематике;
- оригинальность авторской идеи;
- содержание работы, качество материалов, актуальность;
- интересное представление заявленной темы, красочность оформления, качество исполнения работы;

- структура, логичность, последовательность, простота восприятия и усвоения информации.

6. НАГРАДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОНКУРСА

- 6.1. По итогам Конкурса определяется первое, второе и третье место в каждой из номинаций Конкурса.
- 6.2. Участники, не занявшие призовые места, получают сертификаты участников. Победители Конкурса награждаются дипломами победителей соответствующих степеней. Руководители участников (коллектива участников), руководители образовательных учреждений награждаются благодарственными письмами.
- 6.3. Все наградные материалы имеют установленный образец с официальным логотипом Года педагога и наставника 2023.