

2025
ГОД ЗАЩИТНИКА
ОТЕЧЕСТВА



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»

В.Л. Сычев

«26» сентября 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ **о проведении II Межрегионального конкурса «Международный день хлеба – 2025»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение определяет и регламентирует порядок организации, проведения, подведения итогов II Межрегионального конкурса «Международный день хлеба - 2025» (далее - Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса выступает Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – Техникум).

1.3. Конкурс проводится среди обучающихся и педагогов учреждений среднего профессионального образования.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Цель - Конкурс проводится в целях трансляции интеллектуально-творческого потенциала обучающихся и педагогов.

Задачи:

- активизация творческого потенциала обучающихся и педагогов;
- обмен опытом среди педагогических работников по применению актуальных подходов в обеспечении учебного процесса методическими материалами.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

3.1. В Конкурсе принимают участие:

- обучающиеся по программам СПО независимо от получения профессии/специальности и курса обучения;
- обучающиеся по программам профессионального обучения, в том числе адаптированным для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, независимо от получения профессии/специальности и курса обучения;

- педагоги образовательных учреждений СПО (только по образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (модули, связанные с хлебопечением), по образовательной программе профессионального обучения 16472 Пекарь).

3.2. От одного образовательного учреждения принимается не более 2-х конкурсных работ в каждой номинации.

3.3. За обучающимся, который участвует в Конкурсе, может быть закреплен только один руководитель.

3.4. Участие в Конкурсе является добровольным и бесплатным.

4. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1. Конкурс проводится с 6 октября по 3 декабря 2025 года.

4.2. Для участия в Конкурсе необходимо выслать **конкурсную работу** в срок с 6 октября по 11 ноября (включительно) 2025 года.

4.3. Заявки на участие и работы направляются по ссылке: <https://clck.ru/3PFmXe>

4.4. Конкурс проводится в 3 этапа:

- **1 этап** (с 6 октября по 11 ноября 2025 года) – предоставление заявок и конкурсных работ;

- **2 этап** (с 12 ноября по 21 ноября 2025 года) – оценка конкурсных работ экспертами, определение победителей в каждой номинации, подведение итогов Конкурса, размещение итогов Конкурса на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» <https://kmt66.ru> в разделе «Новости»;

- **3 этап** (с 22 ноября по 2 декабря 2025 года) – подготовка сборника инструкционно-технологических карт для обучающихся по учебной практике по приготовлению хлебобулочных изделий (**при достаточном количестве поступивших работ**). Каждый участник автоматически дает согласие на публикацию в сборнике.

4.5. Сборник будет размещен на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» <https://kmt66.ru> в разделе «Новости».

4.6. Участники Конкурса обязаны предоставить материалы в установленные сроки. Работы, представленные позже установленного срока, не рассматриваются.

4.7. Информация о проведении Конкурса, его итогах (протокол оценки конкурсных работ, дипломы победителей, сертификаты участников и благодарственные письма педагогам за подготовку победителей и участников) размещаются на официальном сайте ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» <https://kmt66.ru> в разделе «Новости».

5. НОМИНАЦИИ КОНКУРСА И ТРЕБОВАНИЯ К КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ

Конкурс «Международный день хлеба - 2025» - посвящен Году защитника Отечества и 80-летию Победы в Великой Отечественной войне.

Для обучающихся

Номинация: Хлеб «Солдатская буханка»

Хлеб «Солдатская буханка» - это полезный, сытный хлеб, рецепт которого отличается простотой и связан с защитой и заботой о солдатах, который может долго храниться, можно носить с собой, размочить в воде или супе, если он засох. Солдатский хлеб подчёркивает, как значимость хлеба в рационе военных, так и символическую связь между пищей и защитой Отечества.

Требования к конкурсной работе:

На Конкурс принимается конкурсная работа, которая должна содержать:

- рецепт;
- технологию приготовления;
- фото испеченного хлеба для защитников Отечества.

Рецепт хлеба может быть из любого источника, важно, чтобы он был вами апробирован. Польза будет определяться составом хлеба.

Требования к оформлению конкурсной работы:

- объём работы – 1-2 страницы печатного текста;
- работа выполняется в текстовом редакторе Microsoft Word;
- шрифт Times New Roman;
- в правом верхнем углу указываются: фамилия, имя, отчество автора, название образовательной организации (например, Иванова Мария Петровна, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»), профессия/специальность, курс, номинация;
- текст работы должен содержать: наименование хлеба, рецепт, технология приготовления, фото хлеба с участником, указание источника (если рецепт не авторский).

Критерии оценивания конкурсной работы:

- соответствие теме – 0-2 балла;
- состав – 0-2 балла;
- точность описания технологии приготовления хлеба – 0-2 балла;
- наглядность, включающая фото участника с готовым хлебом – 0-2 балла,

где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 8 баллов.

Номинация «Эволюция хлеба»

Эволюция хлеба – от древних времен до наших дней – как изменялся хлеб, его состав и способы приготовления.

Требования к конкурсной работе:

Конкурсная работа должна быть выполнена в виде презентации.

Презентация может содержать информацию:

- об истории развития хлеба;
- о рецептуре хлеба;
- о способах приготовления хлеба;

Требования к оформлению презентации:

- электронная презентация должна быть выполнена в программе для создания интерактивных презентаций (Microsoft Power Point или др.);
- на титульном слайде должны быть указаны:
 - ✓ название образовательного учреждения (например, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»);
 - ✓ номинация Конкурса;
 - ✓ название работы;
 - ✓ ФИО автора (полное);
 - ✓ ФИО руководителя (полное).
- общее количество слайдов конкурсной работы – до 15 слайдов;
- конкурсная работа должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт, начертание, выравнивание).

Критерии оценивания электронной презентации:

- соответствие содержания презентации конкурсной номинации – 0-2 балла;
- оригинальный творческий подход к раскрытию темы – 0-2 балла;
- оформление и дизайн, наличие иллюстраций – 0-2 балла,

где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 6 баллов.

Для педагогов
по образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер,
43.02.15 Поварское и кондитерское дело (модули, связанные с хлебопечением),
по образовательной программе профессионального обучения 16472 Пекарь

Номинация «Инструкционно-технологическая карта для обучающихся по учебной практике по образовательным программам СПО».

Номинация «Инструкционно-технологическая карта для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по учебной практике по адаптированным образовательным программам профессионального обучения».

Инструкционно-технологическая карта – это средство организации самостоятельной работы обучающихся, включающее, помимо содержания, свойственного технологической карте, указания и положения о правилах выполнения работ.

Содержание должно обеспечивать правильность выполнения трудовых операций, действий, их последовательность и качество работы. Раскрытие изучаемой операции с двух позиций: «что делать» и «как делать» с обязательным указанием последовательности действий. Наличие сведений о характере выполняемых заданий, требованиях к ним, материалах, инструментах, оборудовании и приспособлениях. Указание приёмов организации работы, возможных ошибок и неполадок, способов их устранения. Объём этих сведений может быть разным в зависимости от уровня подготовленности обучающихся.

Требования к конкурсным работам:

Участникам Конкурса предлагается составить инструкционно-технологическую карту для обучающихся по учебной практике **по приготовлению хлеба:**

- работа должна быть авторской, приветствуется творческий подход в составлении инструкционно-технологической карты;
- инструкционно-технологическая карта должна быть составлена на таком уровне, который был бы доступен для обучающихся;
- объём сведений может быть разным в зависимости от уровня подготовленности обучающихся.

Требования к оформлению конкурсной работы:

- объём (не более 2 страниц печатного текста формата А4, не считая титульного листа);
- работа выполняется в редакторе Microsoft Word;

- шрифт Times New Roman – 10-11, по необходимости автор может изменить параметры шрифта;
- межстрочный интервал – одинарный.

Титульный лист:

- название образовательного учреждения (например, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»);
- название номинации;
- автор работы (фамилия, имя, отчество полностью), должность.

Критерии оценивания конкурсной работы:

- методическая и информационная насыщенность и доступность содержания – 0-2 балла;
- оригинальность, творческий подход и новизна – 0-2 балла;
- практическая полезность для применения в педагогической деятельности – 0-2 балла;
- качество иллюстрированного наглядного материала – 0-2 балла;
- техническая грамотность и четкость исполнения – 0-2 балла,

где 0 баллов – критерий не прослеживается, 1 балл – критерий прослеживается частично, 2 балла – критерий прослеживается в полном объеме.

Максимум за конкурсную работу – 10 баллов.

6. ЭКСПЕРТНАЯ КОМИССИЯ

Экспертная комиссия формируется из числа педагогических работников Техникума, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам СПО 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – (модули, связанные с хлебопечением), по образовательной программе профессионального обучения 16472 Пекарь.

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

7.1. По итогам проведения Конкурса все участники получают сертификаты участника, победители, занявшие I, II, III место в номинациях, награждаются дипломами (с указанием места).

7.2. Педагоги, подготовившие победителей и участников, награждаются Благодарственными письмами.

Организаторы Конкурса:

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

Чухарева Ольга Викторовна, мастер производственного обучения,
olhachukhareva@yandex.ru

Меньшикова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения,
tanyamanya77@mail.ru