|  |
| --- |
| 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 сайтеГАПОУ 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 хранится, 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](mailto:metod.kmt66@yandex.ru)

Чухарева Ольга Викторовна, мастер производственного обучения, [olhachukhareva@yandex.ru](mailto:olhachukhareva@yandex.ru)

Меньшикова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения, [tanyamanya77@mail.ru](mailto:tanyamanya77@mail.ru)