УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Баранчинский электромеханический техникум»

_____ Д.А. Белоусов

«27» ноября 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении заочного конкурса профессионального мастерства приготовления блюд к праздничному столу «Новогодний фейерверк 2023» среди обучающихся образовательных организаций среднего профессионального образования Горнозаводского управленческого округа Свердловской области

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения заочного конкурса «Новогодний фейерверк 2023» (далее – конкурс).

1.2 Конкурс проводится среди обучающихся образовательных организаций среднего профессионального образования Горнозаводского управленческого округа Свердловской области

1.3. Организатором является государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Баранчинский электромеханический техникум» (далее – ГАПОУ СО «БЭМТ», техникум).

2. Цели и задачи конкурса

1.2 Целью конкурса является создание условий для реализации профессиональных и творческих способностей, а также стимулирование творческого развития обучающихся.

2.2 Задачи:

- стимулирование творческой активности обучающихся;
- повышение мотивации к развитию профессиональных способностей;
- создание условий для самореализации;
- организация досуга и отдыха обучающихся;
- выявление и поддержка одаренных и талантливых обучающихся.
- развитие конкурсного движения среди обучающихся профессиональных образовательных организаций.

3. Организация и проведение конкурса

3.1. Для обеспечения подготовки и проведения конкурса формируется организационный комитет.

3.3. Организационный комитет устанавливает сроки проведения, порядок участия, и требования к конкурсным работам, утверждает состав жюри, определяет победителей и призёров конкурса.

3.4. Конкурс проводится **с 15 декабря 2023 г по 29 декабря 2023 г.**

3.5 Участие в конкурсе ограничено: не более трёх работ от одной образовательной организации.

3.6. Конкурсная работа может быть выполнена одним или несколькими (не более двух) авторами.

3.7. Для участия в конкурсе необходимо **до 25 декабря 2023г. (включительно)** оформить заявку согласно Приложению и отправить вместе с конкурсной работой на электронный адрес mari.lebedina@mail.ru Томшиной Марии Олеговне.

3.8 Итоги конкурса публикуются на сайте техникума в разделе студентам, олимпиады и конкурсы https://bar-tehnikum.ru/students/olimpiady/2023-24-uchebnyy-god/ не позднее **29 декабря 2023г.**

3.9 Рассылка наградных документов формате PDF-файла проводится по адресам электронной почты, представленным в заявках, в течение месяца после публикации результатов.

3.10 Контактные лица: преподаватель специальных дисциплин- Томшина Мария Олеговна, тел +7 (963) 049-82-15, e-mail: mari.lebedina@mail.ru., методист Новокрещенова Ирина Анатольевна 89030780855, e-mail: metod2@bar-tehnikum.ru

4. Требования к содержанию и оформлению конкурсных работ

4.1. На конкурс принимаются работы по следующим темам:

- Холодные блюда или закуси, оформленные в стилистике символа года.
- Фирменное блюдо моей семьи.
- Блюдо русской кухни, подаваемое к новогоднему столу.
- Новогоднее блюдо для детей.
- «Сладости для Дедушки Мороза».

4.2. Формой представления конкурсной работы является видеоотчет.

Необходимо придумать блюду креативное название и оригинальное оформление, связанное с наступающим праздником нового года, а также предоставить видеоотчет с описанием технологического процесса приготовления и готового результата.

4.3. Требования к видеоматериалам:

- формат MP4, AVI, MOV;
- максимальная продолжительность видеоролика до 6 минут;
- на первых кадрах видео указываются следующие данные:
  - полное название образовательной организации;
  - специальность, курс, фамилия имя участника(-ов) (полностью);
  - фамилия имя отчество (полностью) руководителя (при наличии);
  - тема;
  - название работы;

5. Показатели оценивания и подведение итогов

5.1. Оценивание проводится по показателям, представленным в таблице по шкале от 0 до 3 баллов, где 0 баллов – работа не соответствует показателю, 1 балл – работа соответствует показателю частично, 2 балла – работа соответствует показателю с незначительными замечаниями, 3 балла – работа соответствует показателю полностью.

№	Показатель	Балл
1	Соответствие содержания предложенной тематике, отсутствие плагиата	0-3
2	Качество содержания: интересное представление заявленной темы и оригинальность авторской идеи, достоверность, возможность широкого практического использования	0-3
3	Качество оформления и выполнения работы: чёткая структура, логичность и последовательность изложения	0-3

	материала, простота восприятия и усвоения информации	
4	Соблюдение требований к видеоматериалам по п.4.3.	0-3
5	Качество видео: единство стиля, оригинальный дизайн, цветовое и звуковое оформление	0-3
6	Общее впечатление от конкурсной работы (экспертное мнение члена жюри)	0-3
	Максимальное количество баллов	**18**

Участники, набравшие 18-17 баллов, награждаются дипломом 1 степени, участники, набравшие 16-15 баллов – дипломом 2 степени, участники, набравшие 14-13 баллов – дипломом 3 степени, участники, набравшие менее 13 баллов, получают сертификат участника.

Приложение

ЗАЯВКА
на участие в заочном конкурсе профессионального мастерства приготовления блюд к праздничному столу «Новогодний фейерверк 2023» среди обучающихся образовательных организаций среднего профессионального образования Горнозаводского управленческого округа Свердловской области

Наименование образовательной организации (полное)	
ФИО руководителя образовательной организации	
E-mail образовательной организации	
ФИО (полностью) участника[1]	
Специальность	
Курс	
ФИО (полностью) руководителя участника	
E-mail участника или руководителя участника (для рассылки наградных документов)	
Тема	
Название конкурсной работы	

[1] На каждого участника заполняется отдельная заявка