

Согласовано:  
На заседании МК Социально-сервисного профиля  
Председатель И.А. Кулешова  
Протокол № 4 от «02» 03 2021 г.



Утверждаю:  
И.о. директора ГБОУ ИО УКПТ  
Ю.В. Копылова  
«02» 03 2021 г.

**Положение**  
**об организации и проведении дистанционного конкурса**  
**профессионального мастерства среди обучающихся ГБОУ ИО УКПТ**  
**по профессии «Повар, кондитер», «Повар»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение определяет порядок и условия проведения дистанционного конкурса профессионального мастерства
- 1.2. Организатором конкурса является ГБОУ ИО «Усть-Кутский промышленный техникум» г. Усть-Кут
- 1.3. Участие в конкурсе смогут принять обучающиеся по профессии «Повар, кондитер», «Повар»
- 1.4. Общее руководство подготовкой, проведением и подведение итогов Конкурса осуществляет организационный комитет  
Кулешова Инна Александровна – председатель МК,  
Копылова Юлия Владимировна - зам. директора по УР,  
Яцечко Ольга Григорьевна – зам. директора по УПР
- 1.5. Ответственными исполнителями за организацию и проведение Конкурса является Организационный комитет
- 1.6. Полная информация о конкурсе размещается на официальном сайте ГБОУ ИО УКПТ <http://www.ukpt38.ru/>

**2. Цели, задачи и принципы проведения Конкурса**

- 2.1. Конкурс проводится с целью оценки уровня профессионального мастерства по профессии Повар, кондитер
- 2.2. Задачами Конкурса являются:
  - мотивация обучающихся к изучению технологии приготовления блюд;
  - мотивация обучающихся к изучению истории кулинарного искусства при приготовлении презентуемого блюда;
  - выявление творческих способностей обучающихся при подготовке и участии в Конкурсе;
  - демонстрация навыков приготовления «Фингер Фуд» обучающимися по профессии Повар, кондитер.

**3. Участники Конкурса**

- 3.1. Участниками Конкурса являются обучающиеся УКПТ по профессии «Повар, кондитер», «Повар»;
- 3.2. Стать участником Конкурса можно после подачи заявки (Приложение) на адрес электронной почты организаторов Конкурса  
E-mail: [yulya-kopylova-85@mail.ru](mailto:yulya-kopylova-85@mail.ru)

3.3. Участие в конкурсе является добровольным и бесплатным

3.4. Подачи заявки для участия в Конкурсе предполагает согласия на обработку персональных данных обучающихся и размещение их работ на сайте организатора Конкурса на безвозмездной основе

#### **4. Сроки и место проведения Конкурса**

4.1. Форма проведения: дистанционная

4.2. Сроки проведения Конкурса: с 15.03.21г. по 19.03.21г.

4.3. Вся информация о Конкурсе размещается на сайте ГБПОУ ИО «Усть-Кутский промышленный техникум» в разделе новости.

4.4. Заявку на участие в Конкурсе необходимо отправить до 13.03.21г. по электронной почте [yulya-kopylova-85@mail.ru](mailto:yulya-kopylova-85@mail.ru) с пометкой «Конкурс профессионального мастерства по профессии Повар, кондитер» по форме (приложение 1 к настоящему приложению)

4.5. Работы принимаются на адрес электронной почты: [yulya-kopylova-85@mail.ru](mailto:yulya-kopylova-85@mail.ru).

#### **5. Организация и проведение Конкурса**

5.1. Для проведения Конкурса создается организационный комитет. В состав оргкомитета входят:

Копылова Юлия Владимировна – заместитель директора по учебной работе;

Яцечко Ольга Григорьевна - заместитель директора по учебно-производственной работе;

Кулешова Инна Александровна – председатель методической комиссии по профессии «Повар, кондитер», преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории. Эксперт по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело

5.2. Оргкомитет в пределах своей компетенции:

- разрабатывает Положение об организации и проведении дистанционного конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Повар»;;

- согласует формы и порядок проведения Конкурса;

- анализирует и обобщает итоги Конкурса;

- организует рассылку информационных сообщений;

- утверждает список победителей и награждает их

5.3. Для проведения экспертизы Конкурса, определения победителей создается жюри Конкурса:

Копылова Юлия Владимировна – заместитель директора по учебной работе;

Яцечко Ольга Григорьевна - заместитель директора по учебно-производственной работе;

Нестерова Олеся Станиславовна - директор ООО «Ред Роуз»;

Азизова Наталья Владимировна – директор ООО «Ермак+».

#### **6. Условия и порядок проведения Конкурса**

6.1. Участие в Конкурсе бесплатное

6.2. Участникам необходимо выполнить задание:

- «Лучшая презентация «Фингер фуд»

При оценки конкурсных работ, жюри будут оценивать участников в соответствии с критериями:

Критерии	Параметры	Баллы
Композиционное решение	Композиция презентации выстроена, последовательность слайдов логичная	8-10
	Композиция презентации выстроена частично, последовательность слайдов не логична	4-7
	Композиция презентации не выстроена, отсутствует последовательность слайдов презентации	0-3
Оригинальность	Красочная презентация, понятное описание последовательности работы, текстовая часть сопровождается фотографиями действий конкурсанта, текстовая часть занимает не более 1/3 слайда, наличие графических элементов	8-10
	Презентация последовательна, имеется пояснение работы, представлена поэтапная работа над бутербродом	4-7
	Презентация не имеет никаких дополнительных элементов, текстовая часть занимает больше половины слайда, используются стандартные фоны для презентации, нет фото с участием самого конкурсанта	0-3
Информация о конкурсанте	Наглядное выполнение работы самим конкурсантом	3-5
	Нет фото на слайде с участием самого конкурсанта	0-2
Соответствие тематике конкурса	Соответствует заявленной тематике	5
	Не соответствует заявленной тематике	0
	Максимальное количество баллов	30

Технические требования	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первый слайд презентации – титульный. На нем указывается: название презентации, ФИО автора, образовательная организация</li> <li>2. Использовать только чёткие картинки и фотографии с высоким разрешением</li> <li>3. Соблюдать авторские права, т.е. если вы используете текст, картинки, которые не являются Вашими,</li> </ol>
------------------------	--

	<p>необходимо указать источники информации и ссылку на оригинал. Указать это нужно на последнем слайде презентации</p> <p>4. Презентация должна быть содержательной, иметь 5-10 слайдов, не включая титульный и завершающий слайды</p>
--	--

Для приготовления конкурсного задания «Фингер Фуд» используется единый список продуктов.

Добавлять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке:

Список продуктов
Багет
Слоеное тесто
Сыр пармезан
Сыр творожный
Огурец свежий
Томаты черри
Маслины черные
Перец красный сладкий
Орехи
Зелень (укроп, петрушка, зеленый лук)
Сливочное масло
Бекон сырокопчёный
Балык лососевый

### 7. Подведение итогов и награждение

7.1. Конкурсант, набравший наибольшее количество баллов в конкурсе, будет награжден Дипломом победителя первой степени дистанционного конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Повар».

7.2. Остальные участники конкурса получают дипломы второй, третьей степени участников дистанционного конкурса профессионального мастерства среди обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Повар»

7.3. Итоги Конкурса будут подведены не позднее 23.03.2021г. Вся информация по итогам Конкурса будет размещена на сайте ГБПОУ ИО «Усть-Кутский промышленный техникум» <http://www.ukpt38.ru/>

**ЗАЯВКА**

для участия в дистанционном конкурсе профессионального мастерства среди обучающихся ГБПОУ ИО УКПТ по профессии «Повар, кондитер»

№	ФИО участника (полностью)	Курс	ФИО преподавателя, мастера п/о	Контактный телефон, адрес электронной почты
1				
2				