

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области «Заларинский Агропромышленный техникум»  
(ГАПОУ ИО «ЗАПТ»)**

РАССМОТРЕНО

на заседании МО педагогов сферы  
общественного питания  
протокол № от . .2025 год

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об областном конкурсе по профессии «Повар, кондитер», «Блюдо победного дня»,  
посвящённом 80-летию Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945.**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об областном конкурсе «Блюдо победного дня» (далее — Положение) определяет цели и задачи, условия и порядок проведения, областного конкурса, (далее - Олимпиада).

1.2. Организатором проведения конкурса является Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской Области «Заларинский агропромышленный техникум» (далее – ГАПОУ ИО ЗАПТ).

**2. Цели и задачи конкурса**

Цель:

- содействие патриотическому и духовно-нравственному воспитанию подрастающего поколения;
- расширение и углубление знаний обучающихся о событиях Великой Отечественной войны;

Задачи:

- актуализация интереса к истории страны;
- увековечение памяти об участниках войны;
- воспитание интереса к истории и традициям своей семьи;
- формирование чувства национальной гордости и достоинства, высокого патриотического сознания.

**3. Участники конкурса**

2.1. Конкурс проводится среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Иркутской области (далее - ПОО)

2.2. Участники конкурса обучающиеся, 1-4 курса по профессии «Повар, кондитер».

2.3. Участие в Конкурсе является добровольным и бесплатным.

2.4. Подача заявки для участия в Конкурсе предполагает согласие на обработку персональных данных обучающихся и размещения их работ на сайте организатора Конкурса на безвозмездной основе.

**4. Условия проведения конкурса**

3.1. Форма проведения: заочная

3.2. Вся информация по конкурсу размещается на официальном сайте ГАПОУ ИО ЗАПТ: [zalagroteh@yandex.ru](mailto:zalagroteh@yandex.ru).

3.3. Заявку на участие в конкурсе необходимо отправить до 12 апреля 2025

года на электронную почту [anicimova-71@bk.ru](mailto:anicimova-71@bk.ru) с пометкой «Заявка на конкурс «Блюдо победного дня», по форме (Приложение 1).

3.4. Конкурс проводится с 28 апреля 2025 г по 30 апреля 2025 г.,

3.5.. Конкурс проводится в номинации: «Лучшая презентация конкурса «Блюдо победного дня» посвящённом 80-летию Победы в Великой Отечественной войне.

3.6. Участники Конкурса предоставляют свои работы в Организационный комитет не позднее 30 апреля 2025 г.

3.7. Организационный комитет в срок до 16 мая 2025 г. проводит оценку конкурсных работ. Состав жюри будет сформирован из числа представителей методического объединения по профессии «Повар, кондитер».

3.8. Оценка работ конкурсантов проводится по показателям и критериям, разрабатываемым Организационным комитетом.

3.9. Формат: презентация до 15 слайдов.

Цель конкурсного задания: продемонстрировать знание, изучение и опыт приготовления блюда, по заданной теме. Демонстрация патриотических ценностей при приготовлении блюда.

Критерии оценивания согласно Приложению 2 к Положению о проведении областного конкурса по профессии «Повар, кондитер», «Блюдо победного дня», посвящённом 80-летию Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945:

- **структура презентации** (обязательно титульный слайд с названием ПОО, Ф.И.О автора, тема презентации, название блюда, заключительный слайд);

- **оформление презентации** (в единой стилистике по визуальным компонентам (фону и цветовой гамме), типам и размеру шрифтов);

- **содержание презентации** (четкая, логичная последовательность информации) :

- **дизайн** (шрифт Times New Roman для текста, заголовки: шрифта до 48 пункта, шрифт в тексте до 20 пункта, текст не должен сливаться с фоном, должен быть чётким и понятным.);

- **элементы творчества и оригинальность** (креативность, новизна, уникальность).

#### **4. Организационный комитет конкурса «Блюдо победного дня»**

4.1. Для проведения конкурса создается организационный комитет (далее – оргкомитет).

4.1.1. В состав оргкомитета входят:

–Сутырина Ольга Владимировна, заместитель директора по УВ;

–Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель специальных дисциплин;

–Молчанова Инга Александровна - мастер производственного обучения;

–Кузьмин Валерий Андреевич - мастер производственного обучения;

- Кунгурова Наталья Рашидовна - мастер производственного обучения.

4.1.2. Оргкомитет в пределах своей компетенции:

- разрабатывает Положение;

- согласует формы и порядок проведения конкурса;

- анализирует и обобщает итоги конкурса;

- организует рассылку информационных сообщений;

- публикует результаты конкурса «Блюдо победного дня» на официальном сайте ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

#### **5. Подведение итогов и награждение**

5.1. По итогам конкурса будут определены победители 1,2,3 степени.  
Победители награждаются дипломами.

5.2. Все участники и наставники конкурса награждаются сертификатами.

5.3. Итоги конкурса и наградные материалы будут размещены на официальном сайте ГАПОУ ИО «ЗАПТ», не позднее 16 мая 2025 г.

**По всем возникающим вопросам обращаться по тел: 89501143947 Анисимова  
Лариса Викторовна, 89086405209 Молчанова Инга Александровна**



## Приложение 2

к Положению о проведении областного конкурса по профессии «Повар, кондитер», «Блюдо победного дня», посвящённом 80-летию Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945.

### Критерии оценивания презентации

Количество слайдов до 15 шт.

Оценивание производится по 5 критериям. Каждый критерий включает от 1 до 4 показателей.

Каждый показатель оценивается в баллах:

**0 баллов** – не соответствует критериям оценки;

**1 балл** – допущены значительные отклонения от критериев оценки;

**2 балла** – соответствует данным критериям оценки частично;

**3 балла** – допущены незначительные отклонения от критериев оценки;

**4 балла** – полностью соответствует критериям оценки.

Максимальное количество баллов – 40 баллов.

Критерии оценки	Содержание критерия оценки	Кол - во баллов
Структура презентации	Логическая последовательность информации на слайдах: титульный слайд и слайд с выводами.	0-4
Оформление презентации	Единый стиль оформления	0-3
	Использование на слайдах разного рода объектов	
	Использование анимации	
	Объем информации оптимален для восприятия	
Содержание презентации	Логичное и полное представление материала по данной теме	0-4
	Иллюстративный материал соответствует содержанию,	

	дополняет информацию	
<b>Дизайн</b>	Размер шрифта оптимальный (текст хорошо читается)	0-3
	Цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается	
	Использовано 3 цвета шрифта	
	Орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют	
<b>Элементы творчества и оригинальность</b>	Работа содержит большое количество оригинальных, изобретательных примеров.	0-4
<b>Итого:</b>		<b>40</b>