



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о проведении дистанционного конкурса профессионального мастерства  
«Приготовление и презентация блюд из мяса птицы».

2025 г.

## **1. Общие положения**

1.1 Дистанционный конкурс профессионального мастерства «Приготовление и презентация блюд из мяса птицы» (далее-Конкурс), является научно-образовательным проектом и направлен на создание целостного научно-образовательного пространства подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Учредителем и организатором Конкурса является государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум» (далее ГБПОУ РО «ТМПТ»).

1.3 Настоящее положение о дистанционном конкурсе профессионального мастерства «Приготовление и презентация блюд из мяса птицы» (далее –Положение) устанавливает цели и задачи, определяет порядок организации и проведения Конкурса в 2025 г.

## **2. Цели Конкурса**

- 2.1 Повышение качества подготовки, обучающихся в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело.
- 2.2 Развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций; творческой инициативы и навыков проектной работы.
- 2.3 Развитие сетевого взаимодействия образовательных учреждений по организации внеурочной деятельности.

## **3. Основные задачи конкурса**

- 3.1.Выявление наиболее эрудированных, одаренных обучающихся, обладающих проектными способностями, ценящих и любящих избранную профессиональную сферу деятельности, способных к индивидуальному соревнованию.
- 3.2.Активизация познавательной деятельности обучающихся, ориентированной на личностную и творческую самореализацию.

## **4.Организационное обеспечение конкурса**

4.1. Организатор Конкурса выполняет следующие функции:

- своевременно информирует о дате, месте и времени проведения Конкурса;
- определяет состав разработчиков заданий;
- формирует жюри Конкурса в составе председателя и членов из числа мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла, других компетентных лиц;
- обеспечивает конфиденциальность заданий до начала Конкурса.

Организатором Конкурса является ГБПОУ РО «ТМПТ». Конкурс проводится дистанционно. Заявки и работы присылаются одновременно.

4.2. Контактная информация: Координатор конкурса Щурова Евгения Сергеевна, контактный телефон 8 928 132-58-83.

4.3. Жюри на основе проведенной оценки результатов выполнения заданий принимает решение по определению победителя и призеров Конкурса, составляет протокол об итогах Конкурса.

4.4.Для участия в Конкурсе необходимо отправить заявку (Приложение 2) и конкурсное задание (Приложение 3) на электронный адрес: про\_87@mail.ru (В теме письма указать «Конкурс: «Приготовление и презентация блюд из мяса птицы». Фамилия и инициалы

участника» (например: Конкурс: «Приготовление и презентация блюд из мяса птицы». Иванов А.А.) Работы участников, оформленные не по указанным правилам, не проверяются.

## **5.Условия участия в конкурсе**

5.1. На конкурс принимаются авторские работы студентов второго, третьего, четвертого курсов профессиональных образовательных учреждений Ростовской области, получающие профессию 43.01.09 Повар, кондитер, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.2. Участники должны соблюдать сроки участия в Конкурсе. Организаторы не несут ответственность за технические, организационные и другие причины, помешавшие выполнить задания Конкурса в сроки, указанные в настоящем Положении.

## **6. Этапы и сроки**

6.1. Регистрация заявок и прием работ участников Конкурса с 21 апреля - по 26 апреля 2025 г. (включительно).

6.2. Оценка работ и подведение итогов Конкурса - с 28 апреля по 29 апреля 2025 г.

6.3. Размещение информации об итогах Конкурса на сайте ГБПОУ РО «ТМПТ» 30 апреля 2025 г.

6.4. Предоставление участникам Конкурса дипломов – с 05 мая 2025 г.

## **7. Требования к содержанию и оформлению материалов конкурсного задания**

Конкурсная работа может быть представлена в виде мультимедийной презентации или видеоролика.

### **Требования к презентации**

Работы, представленные в виде компьютерных презентаций, выполняются в программе Power Point.

Презентация должна воспроизводиться на любом компьютере. Количество слайдов - не более 20.

Презентация должна содержать.

- первый слайд - ФИО обучающегося, личная фотография, название ОУ, профессия/специальность, курс, ФИО руководителя проекта;

- второй и последующие слайды – поэтапное выполнение автором приготовления блюда, текст и визуальное сопровождение (иллюстрации, фотографии, схемы, технологические карты, таблицы, и т.д.);

Суммарный объем всех файлов презентации должен быть не более 50 Мб.

### **Требования к видеороликам**

На конкурс предоставляются видеоролики, снятые (созданные) любыми доступными средствами, соответствующие тематике конкурса.

Формат видео: MPEG4, минимальное разрешение видеоролика 720\*480 (12:8 см), объем видеоролика должен быть не более 100 Мб.

Продолжительность видеоролика – от 3 до 5 минут.

Видеоролик должен быть оформлен информационной заставкой ФИО обучающегося, личная фотография, название ОУ, профессия/специальность, курс, ФИО руководителя проекта;

Использование при монтаже и съёмке видеоролика специальных программ и инструментов – на усмотрение участника.

В ролике могут использоваться фотографии.

## **8. Критерии оценки и подведение итогов Конкурса**

- 8.1. К участию в Конкурсе не допускаются работы, нарушающие авторские права и не соответствующие требованиям настоящего Положения.
- 8.2. Победители и участники конкурса награждаются дипломами.
- 8.3. Жюри конкурса оставляет за собой право вносить дополнительные номинации.
- 8.4. При отборе работ должны учитываться следующие критерии:
  - а) соответствие содержания работы теме;
  - б) мастерство: соблюдение технологических приемов, уровень сложности, правильность составления технологических карт;
  - с) творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения, качество представленных материалов.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Форма заявки на участие в конкурсе

#### ЗАЯВКА

на участие в дистанционном конкурсе профессионального мастерства  
«Приготовление и презентация блюд из мяса птицы».

Наименование учебного заведения	Название работы	ФИО участника полностью	ФИО руководителя полностью	Контактные данные	e-mail

Руководитель \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Содержание конкурсного задания

1. Разработать технологическую карту блюда.
2. Приготовить изделие по технологической карте.
3. Процесс приготовления оформить в виде мультимедийной презентации или видеоролика, в соответствие с требованиями.
4. Результаты работы прислать на электронную почту техникума.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Критерии оценивания

№ п/п	Критерии	Максимальное количество баллов
1.	Соблюдения правил конкурса: оформление, раскрытие темы	20
2.	Сложность презентации (videоролика) (новизна творчества, современность)	20
3.	Оригинальность рецепта	10
4.	Презентация блюда: эстетичность, визуальное представление изделий, художественное исполнение	20
5.	Мастерство: уровень сложности, чистота исполнения, соблюдение технологии приготовления, правильность составления технологической карты	20
6.	Соблюдение авторских прав	10