

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель совета директоров  
профессиональных образовательных  
учреждений Саратовской области



– Д. Д. Каримов

## **Положение о проведении областного конкурса, посвящённого международному женскому дню, «Спасибо мама, что ты рядом»,**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение о проведении областного тематического конкурса «Спасибо мама, что ты рядом», определяет цели, задачи, порядок организации и проведения конкурса.
- 1.2. Конкурс проводится в соответствии с планом работы Совета директоров профессиональных образовательных учреждений Саратовской области на 2024-2025 учебный год.
- 1.3. Организатором конкурса является Государственное автономное профессиональное учреждение Саратовской области «Пугачевский аграрно - технологический»
- 1.4. Цели и задачи Конкурса:  
**Конкурс проводится в целях** совершенствования качества подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО, выявления и отбора талантливых студентов, повышения качества реализации образовательного процесса и уровня овладения профессиональными навыками и компетенциями.  
**Задачи:**
  - Формирование положительной учебной мотивации обучающихся, интереса к профессии.
  - Реализация творческого потенциала обучающихся, стимулирование к активной жизненной позиции.
  - Привлечение внимания к вопросам культуры кухни.
  - Укрепление связей между образовательными учреждениями СПО Саратовской области.
- 1.5. Оценка конкурсных работ осуществляется жюри Конкурса, состав которого утверждается Приказом о проведении Конкурса.
- 1.6. Решение жюри по оценке конкурсных работ является окончательным, не подлежит апелляции и не комментируется.

### **2. Порядок проведения конкурса.**

- 2.1. Подготовку и проведение Конкурса осуществляют мастером производственного обучения первой категории Банталовой Ольгой Сергеевной (8908-550-02-98)
- 2.2. Предметом Конкурса являются презентации обучающихся.
- 2.3. Для участия в конкурсе необходимо предоставить заявку, согласие на обработку персональных данных и конкурсные материалы, до 07.03.2025 г на электронную почту **olgabantalova@yandex.ru**. Форма заявки и согласия на обработку персональных данных прилагается. (Приложение 1)
- 2.4. Заявки, присланные позже указанного срока, и оформленные неверно не принимаются.
- 2.5. Форма проведения - заочная.

- 2.6. Конкурсные материалы принимаются исключительно по электронной почте.  
2.7. Конкурсные материалы Организатором не рецензируются и не комментируются.  
2.8. Этапы проведения конкурса:
- прием заявок и работ – с 03.03-07.03.2025 г.
  - экспертиза конкурсных работ, работа жюри – с 10.03-11.03.2025 г.
  - подведение итогов – 12.03. 2025 г.

2.9. Результаты конкурса будут размещены на официальном сайте организатора конкурса <https://пугачевскийлицей.рф>, на сайте Совета директоров ПОУ Саратовской области <http://sdpou64.ulcraft.com/> в течение недели после подведения итогов.

### **3. Участники конкурса**

3.1. Конкурс проводится для студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» профессиональных образовательных организаций Саратовской области, не более двух участников от образовательного учреждения.

3.2. К участию в Конкурсе допускаются презентации, подготовленные одним автором под руководством одного научного руководителя, прошедшие предварительный отбор и рекомендованные образовательными организациями для участия в Конкурсе.

### **4. Условия проведения Конкурса.**

4.1. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- Презентация на тему «**Мои семейные рецепты**»
- Презентация на тему «**Выпечка для мамы**» - представляет собой пошаговое описание приготовления блюда с обязательным приложением фотографий, изображающих шаги приготовления и готовое блюдо.

4.2. Конкурсные материалы должны быть оформлены в соответствии с требованиями.

### **5. Требования к оформлению конкурсных работ.**

#### **Требования к мультимедийной презентации**

5.1. 1. Технические требования к мультимедийной презентации:

компьютерная презентация PowerPoint, версия программы не позднее 2007 г.;

длительность презентации - не более 12 слайдов;

презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт – размер, начертание, выравнивание).

5.1.2. Язык презентации – русский.

5.2.1. Работа должна отражать тематику конкурса и номинации.

5.2.2. Работа представляет собой описание пошагового приготовления блюда.

5.2.4. Титульный лист должен содержать:

- наименование образовательной организации;

- наименование конкурса;

-номинацию;

- название работы;

- Ф.И.О. автора;

- Ф.И.О. руководителя (при наличии),

- последнее фото в презентации должно содержать участника с готовым блюдом.

Презентация не должна быть ранее опубликована ни на одном сайте в интернете.

Авторы несут всю полноту ответственности за содержание конкурсных работ.

К участию в Конкурсе не допускаются работы, содержащие: нарушение требований к содержанию конкурсных работ; плагиат, некорректное цитирование произведений третьих лиц; ненормативную лексику; политические, религиозные и национальные разногласия.

### **6.Подведение итогов Конкурса. Награждение.**

- Экспертная оценка конкурсных работ осуществляется жюри Конкурса. Решения жюри принимаются коллегиально.
- Жюри оценивает конкурсные работы, определяет победителей Конкурса (составляет итоговый протокол с обобщением результатов, указанием победителей) – в каждой номинации будут определяться (I, II и III место).
- Победителями Конкурса становятся участники, набравшие наибольшее количество баллов.
- При равенстве баллов участников конкурса им присуждаются одинаковые места.
- Победители Конкурса награждаются дипломами.
- Все участники, принявшие участие в конкурсе, но не занявшие призовые места, получают сертификат участника.
- Всем руководителям работ вручаются благодарственные письма

## **7. Критерии оценки конкурсных материалов.**

### **7.1. Критерии оценки презентации.**

- Творческий подход к оформлению и подаче информации.
- Лаконичность изложения материала, грамотность.
- Качество исполнения работы (композиция, цветовое решение и аккуратность оформления.)
- Внешний вид, оформление, дизайн блюда
- Сложность приготовления блюда
- Оригинальность, творческий и авторский подход к приготовлению блюда
- Использование современных технологий и приемов при приготовлении блюда
- Художественно-эстетическое оформление презентации.

### **7.2 Шкала оценивания**

<i>30 -25 баллов</i>	<i>Диплом победителя I степени</i>
<i>24-19 баллов</i>	<i>Диплом победителя II степени</i>
<i>18- 13 баллов</i>	<i>Диплом победителя III степени</i>
<i>12-0 баллов</i>	<i>Диплом участника</i>

(на фирменном бланке ОУ)

Заявка  
на участие в областном конкурсе  
«Спасибо мама, что ты рядом»  
приуроченному к международному женскому дню

ФИО участника	
Профессия (специальность), курс (для обучающихся)/ должность, учёное звание, степень, квалификационная категория (для педагогических работников)	
ФИО руководителя работы (при наличии)	
Должность руководителя работы	
Номинация	
Название работы	
Адрес электронной почты	
Телефон	
Контактное лицо	
Телефон контактного лица	

Я, \_\_\_\_\_

ФИО участника

предупреждён о соблюдении Закона «Об авторских правах», не возражаю против некоммерческого использования материала (размещение в сети Интернет, в печатных изданиях, на выставочных стендах) с указанием имени автора по итогам проведения Конкурса, подтверждаю правильность предоставляемых мною данных

Участник \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Руководитель ОУ \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

(подпись)