



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
**ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**  
РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ В СФЕРЕ ЭКОНОМИКИ И ПИТАНИЯ  
622001 г. Нижний Тагил, пр. Ленина., д.2а,  
Тел./факс: (3435) 41-79-63, e-mail: [nttet@e-tagil.ru](mailto:nttet@e-tagil.ru), <http://nttek.ru/>

Рассмотрено и одобрено на заседании  
Предметно-цикловой комиссии  
Протокол № 6 от 15.02.2024



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Н.М. Мякишева

«15» февраля 2024года

## ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Международного дистанционного конкурса  
**«ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА – 2024»**

*среди студентов профессиональных образовательных  
организациях,*

*по специальностям и профессиям:*

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

*43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»*

*43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*

*43.01.09 «Повар-кондитер»*

Нижний Тагил, 2024

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение Международном дистанционном конкурсе **ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА -2024** (далее – Конкурс) устанавливает цели и задачи, определяет порядок организации и проведения, организационно методического обеспечения и условия участия в международном конкурсе.

**Масленица** – праздник языческий. И первоначально ее празднование на Руси было связано, по одним версиям, с прославлением бога Солнца Ярилы, по другим — «скотьего бога» Велеса.

В древние времена этот день был одним из тех, что помогают осмыслить течение времени — смена сезонов обросла множеством примет и ритуалов. Масленица была одним из них — праздновали уходящую зиму и надеялись на скорое тепло. Гуляния всегда сопровождалось огнем — горящие костры, колеса и чучело были главными атрибутами Масленицы и отзвуками культа солнца, царившего на Руси.

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», принятым Государственной Думой и одобренным Советом Федерации, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования и определяет порядок организации и проведения Международного дистанционного конкурса «Кухня во время войны»

1.3 Положение Международном дистанционном конкурсе «ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА -2024» проводится в дистанционной форме среди обучающихся профессиональных образовательных организаций по направлениям подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер.

1.4 Организатором Положения Международном дистанционном конкурсе «ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА -2024» (далее конкурс) является государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» – ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».

## **II. Цели и задачи конкурса**

### **2.1 Цель Конкурса:**

- развитие творческого отношения к работе, посредством реализации творческих инициатив;
- повышение интереса к истории появления Масленицы.

### **2.2 Задачи Конкурса:**

- формирование творческой самостоятельности;
- обеспечение условий для творческой самореализации студентов

### **III. Организация и проведение конкурса**

3.1 Для организации и проведения конкурса формируется Оргкомитет из числа преподавателей и сотрудников ГАПОУ СО «НТТЭК».

В задачи Организационного комитета входят:

- разработка порядка проведения конкурса, согласование и утверждение базовых документов, заданий;
- проведение конкурса;
- проверка и оценка результатов выполнения условий конкурса;
- утверждение списка победителей и призеров конкурса;
- подготовка протоколов;
- рассылка наградных материалов победителям и призерам конкурса.

3.2. Организационный комитет конкурса с учетом режима учебного процесса и расписанием учебных занятий определяет график проведения конкурсных мероприятий (дата, время и место)

3.3. Организационный комитет конкурса определяет направления конкурсных работ.

3.4. Для участия в конкурсе подается заявка, в которой указывается краткая информация об участниках конкурса и контактная информация.

3.5 Принимая участие в Конкурсе, студенты и педагоги соглашаются с требованиями данного положения и дают согласие на предоставление, использование и обработку персональных данных в соответствии с нормами Федерального закона №152 — ФЗ от 27 июля 2006 года (в действующей редакции) «О персональных данных» (фамилия, имя, отчество, наименование образовательной организации, группы, результаты участия в мероприятии, вид и степень диплома).

3.6

#### **3.7 Координаторы конкурса:**

Пологова Елена Михайловна, преподаватель спец.дисциплин, тел. +7(982)658-09-85, [pologova2012@yandex.ru](mailto:pologova2012@yandex.ru), WhatsApp

Перель Анастасия Александровна, председатель ПЦК, преподаватель спец. дисциплин высшей квалификационной категории, тел. +7(919) 389-78-39, [anastasia.perel@yandex.ru](mailto:anastasia.perel@yandex.ru) WhatsApp

Пинягина Светлана Григорьевна, мастер производственного обучения высшей категории, тел. +7 (932)128-63-37, [sveta-nt81@mail.ru](mailto:sveta-nt81@mail.ru) WhatsApp

### **IV. Направления для конкурсных работ в рамках Международного конкурса «ШИРОКАЯ МАСЛЕННИЦА-2024»**

4.1 В рамках конкурса будет организована работа в соответствии с направлениями по специальностям и профессиям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

43.01.09 «Повар-кондитер»

## 4.2 Номинации конкурса

### 4.2.1 Номинация Презентация «История появления крестьянской Масленицы»

Конкурсная работа предполагает индивидуальное участие. Конкурсная работа должна быть выполнена в формате Microsoft Office Power Point (любой версии), должна содержать не более 15 слайдов включающих фотографии, схемы, рисунки, таблицы, текст. Презентация может сопровождаться дикторским текстом или музыкой, анимацией, эффектными переходами между кадрами. На первом слайде презентации указывается наименование образовательного учреждения, участники и руководителя участника (ФИО полностью), название номинации, название работы.

#### 4.2.2 Номинация «Верность русским национальным традициям»

– Приготовление блинов по старинным рецептам на новый лад – **видео** (содержит информацию: о образовательном учреждении, участники и руководителя участника (ФИО полностью), номинация, название, объяснения этапов приготовления блинов или блинчиков, способы подачи, продолжительность не более 2 мин). Количество участников до 2-х человек, один руководитель.

#### 4.2.3 Номинация «Символ Масленицы»

– Творческая работа. При помощи выпеченных блинов (разными способами) создать композицию в виде куклы (чучела) размером не менее 30 см., композиция выполняется согласно заявленной тематике конкурса. На конкурс принимаются **фотографии**, выполненные самостоятельно авторами в цветном изображении. Фотографии должны быть четкими, на фотографии должен присутствовать автор (-ы) работы, информация: о образовательном учреждении, участники и руководителя участника (ФИО полностью), номинация, название работы, краткое описание работы).

Содержание фотографии должно соответствовать тематике конкурса. Для съемок возможно использование любой аппаратуры: фотоаппарата, мобильного телефона и пр. Фото могут быть в форматах RAW, C-RAW, JPEG. Количество участников не более 2-х человек, один руководитель.

#### 4.2.4 Номинация «Широкая масленица»

– Оформить тематический стол – празднование русской Масленицы– **видео** (содержит информацию: о образовательном учреждении, участники и руководителя участника (ФИО –полностью), номинация, название работы, защита номинации). На тематическом столе должно быть представлено не только атрибутика заявленной номинации, но и блюда (блины с разными начинками, технологиями приготовления и способами подачи, не менее 5 видов блинов и блинчиков). Количество участников не более 2-х человек, один руководитель.

## V. Требования к оформлению и критерии оценивания конкурсных работ

### 5.1 Слайд-презентация «История появления крестьянской Масленицы»

Критерии оценки конкурса в номинации слайд-презентация:

1. Соответствие содержания предложенной тематике.
2. Оригинальность авторской идеи.
3. Соблюдение требований по оформлению.
4. Использование современных технологий.
5. Отсутствие теоретических ошибок, грамотность.
6. Дизайн презентации, цветовое и звуковое оформление, качество исполнения работы.
7. Структура, логичность, последовательность, простота восприятия и усвоения информации.
8. Практическая значимость и самостоятельное приготовление блюд и кулинарных изделий.

За каждый критерий выставляется 0-2 балл. Максимальное количество – 16 баллов.

**Максимальное количество баллов - 24.**

### 5.2 Номинация «Верность русским национальным традициям»

- соответствие тематике Конкурса;
- оригинальность замысла конкурсной работы;
- качество видеосъемки;
- наличие титульного кадра с указанием информации: о образовательном учреждении, участника и руководителя участника, номинация, название блюда, объяснения этапов приготовления указанного блюда, пояснения;
- конкурсные видеоролики предоставляются в электронном виде, формата -avi, wmv, mpg, с максимальным коэффициентом качества.
- максимальная продолжительность видеоролика - не более 2 минут.
- видеоролик обязательно должен быть звуковым.

**Максимальное количество баллов - 21.**

### 5.3 Номинация «Символ Масленицы»

- соответствие тематике Конкурса;
- оригинальность замысла конкурсной работы;
- сложность и качество выполнения работы;
- художественный вкус автора;
- на фото должен присутствовать автор конкурсной работы. Требования к цифровому формату конкурсной работы: фотографии конкурсной работы должны быть четкими, работа должна быть видна целиком и содержать информацию: о образовательном учреждении, участника и руководителя участника, номинация, название работы, краткое описание работы).

**Максимальное количество баллов - 20.**

#### **5.4 Номинация «Широкая Масленица»**

- соответствие тематике Конкурса;
- оригинальность замысла конкурсной работы;
- качество видеосъемки;
- наличие титульного кадра с указанием информации: о образовательном учреждении, участники и руководителя участника, номинация, название блюда, объяснения этапов приготовления указанного блюда, пояснения;
- конкурсные видеоролики предоставляются в электронном виде, формата -avi, wmv, mrg, с максимальным коэффициентом качества.
- максимальная продолжительность видеоролика - не более 2 минут.
- видеоролик обязательно должен быть звуковым.

**Максимальное количество баллов - 21.**

### **VI. График проведения конкурса**

4.1 Конкурс проводится дистанционно

4.2 Сроки подачи заявок и проведения конкурса:

- конкурс проводится с 26 февраля по 20 марта 2024

-заявка на конкурс заполняется, прикрепить скан документа об оплате, конкурсная работа прикрепляется на гугл-диск по ссылке <https://forms.gle/kuez2emMvwwWjQkq8>

4.3 Итоги конкурса подводятся не позднее 30 марта 2024. Итоговой протокол размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» <https://www.nttek.ru/> в разделе Новости

### **VII. Определение победителей и призеров Конкурса**

8.1. Победители определяются после проверки конкурсных работ.

8.2. Участники награждаются дипломами в электронном формате согласно данных протокола Конкурса:

Диплом за I место;

Диплом за II место;

Диплом за III место;

Диплом за участие.

Преподавателям, подготовившим участника, будут высланы благодарственные письма на почту указанную при регистрации.

Участие в конкурсе бесплатное, стоимость изготовления комплекта наградных документов в электронном формате (диплом за призовое место/участие, благодарственное письмо руководителю) – 200 рублей.

Оплату производите по ссылке <https://digital.nttek.ru/mcourses/description/40>.