

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «СТСОиП»



В.Н. Семаков

«08» сентября 2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении VII Областного конкурса «Международный День повара»
среди студентов профессиональных образовательных организаций Свердловской области

г. Серов 2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения VII Областного конкурса «Международный День повара» (далее – конкурс).

1.2. Международный день повара отмечается ежегодно 20 октября.

1.3. Организатором конкурса является ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания» (далее – техникум).

1.4. Цель конкурса: создание благоприятных условий, способствующих проявлению обучающимися профессиональных и образовательных достижений, мотивированию их к освоению общих и профессиональных компетенций, соответствующих запросам современного рынка труда, развитию творческой инициативы обучающихся, реализации их профессиональных способностей и интересов.

1.5. Задачами конкурса являются:

- создание условий для профессионального роста и развития творческой активности обучающихся;
- побуждение обучающихся к самосовершенствованию, развитие творческой инициативы;
- выявление уровня знаний и творческого развития студентов профессиональных организаций;
- стимулирование интереса студентов к профессиональному самоопределению, своей будущей профессии;
- активное продвижение в среде обучающихся ценности труда и профессионализма;
- выявление творческих и способных обучающихся через представление профессиональных умений и навыков.

1.6. Проведение конкурса «Международный День повара» осуществляется по следующим номинациям:

1. Слайд-презентация «Секреты идеального теста».
2. Слайд-презентация «Быстрый завтрак за 15 минут: хитрости профессионала».
3. Видеоролик «Музыкальное поздравление с Международным Днём повара».
4. Видеоролик «Музыкальное поздравление к юбилею (80 лет) «Серовского техникума сферы обслуживания и питания».
5. Видеоролик «Интервью с шеф-поваром».
6. Фотография «Тематические салфетки: искусство складывания».

2. Участники конкурса

2.1. В конкурсе могут принять участие студенты профессиональных образовательных организаций Свердловской области.

3. Порядок проведения конкурса

3.1. Конкурс проводится дистанционно, участие в конкурсе бесплатное.

3.2. Заявка на участие в конкурсе оформляется в гугл-форме по ссылке: <https://forms.gle/ohjdUR5wj8JbRCKq7>

3.3. Материалы конкурса должны быть направлены не позднее 16.10.2026 на электронный адрес Stsoip.konkurs@yandex.ru. В теме письма необходимо указать «VII Областной конкурс «Международный День повара».

3.4. Файлу с конкурсной работой присваивается имя автора работы, например: «Иванов В.Г.».

3.5. От каждой образовательной организации принимается не более пяти работ в одной номинации. Каждая работа может иметь только одного руководителя.

3.6. Не допускаются к участию в конкурсе и не рассматриваются работы, не соответствующие требованиям Конкурса, анонимные работы (не содержащие информацию об участнике Конкурса).

3.7. Материалы, направленные на конкурс, не рецензируются и могут быть опубликованы в средствах массовой информации и использованы организаторами с сохранением авторства.

3.8. Для проведения конкурса формируется организационный комитет.

Состав оргкомитета:

Рассанова Мария Михайловна – старший мастер ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»;

Морозова Ксения Константиновна – руководитель методического объединения кулинарных групп ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»;

Толстоброва Вера Викторовна – методист ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

В задачи оргкомитета входят:

- 1) разработка и утверждение регламента проведения конкурса;
- 2) регистрация заявок участников;
- 3) формирование состава жюри для оценки конкурсных работ;
- 4) организация работы членов жюри по оценке конкурсных работ;
- 5) подготовка протоколов, дипломов победителей и сертификатов за участие, благодарностей руководителям участников конкурса.

3.9. Оценку участников конкурса проводит профессиональное жюри, которое формируется из специалистов предприятий общественного питания, сотрудников ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания». Окончательный состав жюри уточняется организационным комитетом, не позднее, чем за неделю до проведения конкурса.

3.10. В обязанности жюри входит:

- оценка представленных работ участников конкурса путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола конкурса.

4. Условия проведения конкурса в номинации слайд-презентация

Конкурсная работа предполагает индивидуальное участие. Конкурсная работа должна быть выполнена в формате Microsoft Office Power Point (любой версии), должна содержать не более 12 слайдов включающих фотографии, схемы, рисунки, таблицы, текст. Слайд-презентация может сопровождаться дикторским текстом или музыкой, анимацией, эффектными переходами между кадрами. На первом слайде презентации указывается наименование образовательной организации, номинация, фамилия, имя, отчество участника, название работы.

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 самостоятельная демонстрация приготовления теста/блюда для завтрака.

За каждый критерий выставляется 0-1 балл. Максимальное количество – 8 баллов.

4.1. Номинация слайд-презентация «Секреты идеального теста»

Предполагает представление секретов приготовления любого вида теста (дрожжевое, слоеное, пресное, песочное и т.д.). В презентации можно представить историю появления, характеристику, особенности приготовления, советы по приготовлению теста, поэтапное приготовление теста и многое другое. Приветствуется использование фотографий, демонстрирующих самостоятельное приготовление теста.

4.2. Номинация слайд-презентация «Быстрый завтрак за 15 минут: хитрости профессионала»

Предполагает представление технологии приготовления любого блюда на завтрак. В презентации можно представить историю появления блюда для завтрака, характеристику, советы по приготовлению, обоснование выбора продуктов, особенности технологии и процесса приготовления завтрака, демонстрацию оформления и подачи завтрака. А также поэтапное приготовление завтрака за 15 минут, где минимум ингредиентов, но максимум пользы для организма. Приветствуется использование фотографий, демонстрирующих самостоятельное приготовление завтрака.

5. Условия проведения конкурса в номинации видеоролик

Конкурсная работа допускает индивидуальное или командное участие (не более 3 человек). Содержание ролика должно соответствовать тематике конкурса. Длительность ролика – не более 5 минут. Для съемок возможно использование любой аппаратуры: видеокамеры, фотоаппарата, мобильного телефона и пр. Ролики могут быть записаны в форматах AVI, MPEG4, WMF. Минимальное разрешение видеозаписи – 1280x720 для 16:9, ориентация – горизонтальная. Использование при монтаже и съёмке видеоролика специальных программ и инструментов – на усмотрение участника(ов). Участники сами определяют жанр видеоролика (интервью, репортаж, видеоклип и т.д. и т.п.).

На конкурс не принимаются ролики рекламного характера, оскорбляющие достоинство и чувства других людей, не укладывающиеся в тематику конкурса, содержащие нецензурные выражения.

Критерии оценки конкурса в номинации видеоролик:

1. Соответствие тематике конкурса.
2. Аргументированность, информативность и глубина раскрытия темы, ясность представления.
3. Креативность (новизна идеи, оригинальность, гибкость мышления) ролика.
4. Грамотная речь, отсутствие дискурсивных слов (слов-паразитов).
5. Эстетичность работы.
6. Наличие звукового сопровождения, видеоэффекты.
7. Общее эмоциональное восприятие.
8. Представление видео-поздравления/интервью самостоятельно участником(-ами) конкурса.

За каждый критерий выставляется 0-1 балл. Максимальное количество – 8 баллов.

5.1 Номинация видеоролик «Музыкальное поздравление с Международным Днём повара»

Предполагает видеозапись поздравления с Международным Днём повара. Может включать видеообращение, стихи, песню, флэш-моб, импровизацию и т.д. Обязательно должно содержать музыкальное сопровождение.

5.2. Номинация видеоролик «Музыкальное поздравление к юбилею (80 лет) «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»

Предполагает видеозапись поздравления к юбилею «Серовского техникума сферы обслуживания и питания». Может включать видеообращение к педагогам и студентам, стихи, песню и т.д. Непременным условием является музыкальное сопровождение.

5.3. Номинация видеоролик «Интервью с шеф-поваром».

Предполагает видеозапись интервью любого шеф-повара предприятия общественного питания. В кадре видеоролика должны присутствовать интервьюер и шеф-повар. Интервью может включать ответы на вопросы о профессиональном пути, философии кухни, авторских блюдах, работе с продуктами и командой, а также о вызовах профессии. Допускается демонстрация рабочего процесса: нарезка ингредиентов, краткие комментарии к действиям.

Ключевое требование – живой диалог, а не монолог. Интервьюер должен задавать открытые вопросы, которые раскрывают личность шефа: его мотивацию, ошибки, источники вдохновения. Важно показать не только профессиональные навыки, но и человеческие черты — юмор, усталость, гордость за результат. В качестве фона желательно использовать: кухню или зал ресторана, но без лишнего шума.

6. Условия проведения конкурса в номинации фотография

На конкурс принимаются фотографии (16х9, ориентация – горизонтальная), выполненные самостоятельно авторами в цветном изображении. Фотографии должны быть четкими. 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.

Критерии оценки конкурса в номинации тематическая сервировка стола в традициях национальной кухни:

1. Соответствие тематике конкурса.
2. Креативность (новизна идеи, оригинальность авторской идеи) сложения салфеток.
3. Эстетичность сложения салфеток, художественный вкус.
4. Общее эмоциональное восприятие.
5. Соблюдение правил сложения салфеток.
6. Степень сложности сложения салфеток (современные приемы, мастерство исполнения).
7. Цветовая гамма сложения салфеток (соответствие выбранной тематике, гармоничность подобранной цветовой гаммы и элементов).
8. Оригинальность и эстетичность сложенных салфеток.

За каждый критерий выставляется 0-1 балл. Максимальное количество – 8 баллов.

6.1 Номинация фотография «Тематические салфетки: искусство складывания»

Конкурсная работа допускает только индивидуальное участие. На конкурс принимаются две фотографии: на первой крупным планом представлены 3-5 вариантов сложения салфеток, на второй фотографии рядом с салфетками должен присутствовать автор работы. Конкурсная работа предполагает представление фотографий, выполненных самостоятельно автором. Тематика сложения салфеток определяется участником конкурса самостоятельно, это может быть новый год, свадьба, рыбный ресторан, 8 марта и т.д. Элементы декора для сложения салфеток определяются на выбор участника. Приветствуется использование собственных оригинальных композиций и украшений.

7. Подведение итогов конкурса и награждение

7.1. Экспертная оценка работ проводится с 20 октября 2026 г. по 31 октября 2026 г.

Опубликование итогового протокола на сайте техникума не позднее 06 ноября 2026 г.

Наградные документы будут доступны по ссылке:
https://drive.google.com/drive/folders/1EoH1rQxRC-hnfZYN_nNpmbyofv_ETsh0?usp=drive_link
не позднее 20 ноября 2026 г.

7.2. По результатам конкурса участники, набравшие наибольшее количество баллов по каждой номинации конкурса награждаются дипломами за 1, 2, 3 место.

7,1-8 баллов – Диплом 1 степени

6,1-7,0 баллов – Диплом 2 степени

5,1-6,0 баллов – Диплом 3 степени

7.3. Остальным конкурсантам выдаются сертификаты участника VII Областного конкурса «Международный День повара».

7.4. Педагоги, заявившие на участие студентов в конкурсе, награждаются благодарственными письмами.

Контактные лица:

Рассанова Мария Михайловна – старший мастер ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»,
телефон: 8-(34385) 7-23-74, e-mail: masha_rassanova@mail.ru