

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ГАПОУ БТОТис)

ПРИКАЗ

27 декабря 2024 г.

390 -ОД

г. Байкальск

«О проведении III Межрегионального  
фестиваля-конкурса «Поварское дело»,  
посвященного Году защитника Отечества,  
для обучающихся СПО  
по профессии «Повар, кондитер»

В соответствии с Уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» (распоряжение Министерства образования Иркутской области №1128-мр от 12.11.2014г.), приказом №227-ОД от 15.12.2020г. «О внесении изменений в Программу развития».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о III Межрегиональном фестивале-конкурсе «Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества для обучающихся СПО по профессии «Повар, кондитер» (далее положение) (приложение 1).
2. Провести III Межрегиональный фестиваль-конкурс «Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества для обучающихся СПО по профессии «Повар, кондитер» с **24 февраля по 02 марта 2025 года**.
3. Утвердить экспертную группу III Межрегионального фестиваля-конкурса «Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества для обучающихся СПО по профессии «Повар, кондитер» (приложение 2).
4. Опубликовать настоящий приказ на официальном сайте ГАПОУ БТОТис <https://btotis.ru/pedagogu/meroprijatija/> в разделе Образовательная деятельность/Педагогу/Мероприятия.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Кузнецову Л.Л., методиста ГАПОУ БТОТис.

Директор



Е.А. Вершинская



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТОТиС

А.А. Вершинская

2024г.

## Положение

о III Межрегиональном фестивале-конкурсе  
«Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества  
для обучающихся СПО по профессии  
«Повар, кондитер»

### 1. Нормативная база

- 1.1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;
- 1.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 1.3. Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса».

### 2. Общие положения

- 2.1. Настоящее положение об организации и проведении III Межрегионального фестиваля-конкурса «Поварское дело», среди обучающихся средних профессиональных образовательных учреждений (далее Конкурс) устанавливает сроки и порядок проведения Конкурса.
- 2.2. Организатор: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» (далее БТОТиС), методический отдел.
- 2.3. Информационную и техническую поддержку осуществляет методический отдел БТОТиС.
- 2.4. III Межрегиональный фестиваль-конкурс проводится дистанционно.
- 2.5. Участие в Конкурсе бесплатное.

### 3. Цели и задачи

- 3.1. **Цель проведения Конкурса:** формирование устойчивого интереса к выбранной профессии Повар, кондитер и раскрытие профессиональной перспективы у студентов.

- 3.2. **Задачи проведения Конкурса:**

- 3.2.1. способствовать осознанному профессиональному самоопределению учащихся;
- 3.2.2. активизировать интерес к выбранной профессии;
- 3.2.3. развивать широкий спектр познавательных и профессиональных интересов, ключевых компетенций, обеспечивающих успешность в будущей профессиональной деятельности.

Мероприятие дает возможность обучающимся повысить мотивацию к обучению выбранной профессии, сформировать правильные представления о себе и своем профессиональном соответствии, показать свои знания и узнать «новые» факты истории профессии. Таким образом, обучающимся предоставляется возможность не только посоревноваться, но и обрести новый опыт.

### 4. Участники Конкурса

- 4.1. В Конкурсе на добровольной основе принимают участие обучающиеся средних профессиональных образовательных учреждений: Иркутской области, республики Саха-Якутия, Республики Бурятия, Красноярского края, Луганской Народной Республики по профессии «Повар, кондитер».
- 4.2. Конкурс является открытым, в нем могут принимать участие обучающиеся средних профессиональных образовательных учреждений из различных регионов Российской Федерации.
- 4.3. Конкурсные материалы могут быть представлены как индивидуально, так и коллективом участников.
- 4.4. Максимальное количество конкурсных материалов от одного учреждения не более 2-х в одной номинации.
- 4.5. Каждый участник Конкурса обязан соблюдать Положение.

## 5. Сроки проведения Конкурса

5.1. До 20 февраля 2025г. - прием заявок на электронный адрес: [Larlen60@mai.ru](mailto:Larlen60@mai.ru)

5.1.1. Заявка, фото-видеоматериалы и актуальные ссылки на трансляции конкурсных работ в номинации: **Мастер-класс** изделий прикладного творчества и предпринимательства «Масленичный бум». (Приложение 2);

5.1.2. Заявка, фото-видеоматериалы и актуальные ссылки на трансляции конкурсных работ в номинации: **Тематический стол** «Не только блины в масленицу хороши». (Приложение 3);

5.1.3. Заявка для участия в Викторине «Палитра вкусов» (дистанционный формат) на онлайн-платформе myQuiz.ru, (Приложение 4);

5.2 26 февраля начало в 13.00. Викторина «Палитра вкусов» на онлайн-платформе myQuiz.ru. Порядок регистрации участников и проведение Викторины «Поварское дело» (Приложение 5).

5.3 С 03 по 17 марта 2025г. – работа экспертной комиссии по просмотру и анализу представленных конкурсных материалов, подведение итогов.

5.4 25 марта 2025г. - итоги Конкурса публикуются на официальном сайте: <http://www.btotis.ru> БТОТиС.

5.5 С 26 марта 2025г. - рассылка дипломов в электронном виде по электронной почте (указанной в заявке).

## 6. Организационно-методическое обеспечение Конкурса

6.1. Организационно-методическое обеспечение проведения Конкурса осуществляет Организационный комитет, (Приложение 6. Организационный комитет).

### Оргкомитет:

6.1.1. Разрабатывает Положение о Конкурсе и вносит в него необходимые изменения и дополнения;

6.1.2. Согласовывает и утверждает сроки проведения Конкурса;

6.1.3. Определяет и утверждает состав экспертной комиссии Конкурса;

6.1.4. Разрабатывает задания Конкурса;

6.1.5. Организует и осуществляет информационное обеспечение и сопровождение проведения Конкурса;

6.1.6. Утверждает результаты Конкурса;

6.1.7. Осуществляет награждение победителей и лауреатов Конкурса;

6.1.8. Осуществляет иные функции и полномочия в соответствии с Положением о Конкурсе.

6.2. Оценку результатов Конкурса и определение призеров осуществляет экспертная комиссия, (Приложение 7. Экспертная комиссия).

### Экспертная комиссия:

6.2.1. Проверяет и оценивает результаты выполнения заданий участниками Конкурса;

6.2.2. Представляет для утверждения в Оргкомитет результаты Конкурса, в том числе список победителей и лауреатов;

6.2.3. Рассматривает апелляции участников Конкурса;

6.2.4. Осуществляет иные функции полномочия в соответствии с Положением о Конкурсе.

6.3. Инструкция для участников Викторины «Палитра вкусов» (Приложение 8).

## 7. Номинации Конкурса

7.1. **Мастер-класс** изделий прикладного творчества и предпринимательства «Масленичный бум».

7.1.1. Общие критерии оценивания: качество, эстетичность и художественный вкус выполненной работы; мастер-класс авторов представленных изделий; реклама ценностных качеств изделия, продукции; качество презентации.

7.1.2. Время для показа видеозаписи: до 3 минут, (не более 500 МБ).

7.1.3. Примечание: видеозапись мастер-класса показывает не только процесс изготовления предмета (основные моменты), но и фото готового изделия крупным планом без использования эффектов/фильтров.

7.1.4. К участию в номинации допускаются работы, соответствующие следующим условиям: Работы должны выполняться в стандартных форматах: \*.mpg, \*.avi,; не сжимать видео до «квадратиков»!)\*wmv.

7.1.5. Не соответствующие теме работы не рассматриваются.

7.1.6. В конкурсной номинации могут принимать участие только индивидуальные участники.

7.1.7. Конкурсные работы не публикуются в информационных источниках.

7.2. **Тематический стол** «Не только блины в Масленицу хороши». Экспозиция из кулинарных изделий (закуски, вторые блюда, мучные кондитерские, десерты и пр.) в соответствии с заданной темой. Команда представляет свой стол в форменной одежде или одежде, соответствующей тематике стола.



- 7.2.1. Общие критерии оценивания: качество, эстетичность и художественный вкус выполненной работы; реклама ценностных качеств продукции; оригинальный рецепт; качество, эстетичность и художественный вкус выполненной работы; качество презентации.
  - 7.2.2. Время для показа видеозаписи: Участники команды проводят презентацию концепции стола в течение 3-5 минут, раскрывая тематику стола. Презентация может сопровождаться фоновой музыкой и пр., (не более 500 МБ).
  - 7.2.3. Примечание: видеозапись представления Тематического стола «Не только блины в Масленицу хороши» показывает элементы декора стола: скатерть; посуда; салфетки; свечи; тематические фигурки; тематические блюда.
  - 7.2.4. К участию в номинации допускаются работы, соответствующие следующим условиям: Работы должны выполняться в стандартных форматах: \*.mpg, \*.avi; не сжимать видео до «квадратиков»!)\*wmv.
  - 7.2.5. Не соответствующие теме работы не рассматриваются.
  - 7.2.6. В конкурсной номинации могут принимать участие только участники в составе команды (не более 5 участников).
  - 7.2.7. Конкурсные работы не публикуются в информационных источниках.
- 7.3. **Викторина «Палитра вкусов»** (дистанционный формат) на онлайн-платформе myQuiz.ru

## 8. Общие требования к участию и оформлению конкурсных материалов

- 8.1. Все работы, заявленные и поступившие к участию в конкурсе, проходят предварительный отбор на соответствие требованиям к конкурсным материалам.
- 8.2. Участник конкурса автоматически соглашается с условиями участия и дает согласие на информационное использование представленных архивных материалов в медиа-пространстве с указанием авторства, а также дает согласие на обработку персональных данных.
- 8.3. К участию в конкурсе допускаются работы, соответствующие следующим условиям:
- 8.4. Работы должны выполняться в стандартных форматах: \*.mpg, \*.avi; не сжимать видео до «квадратиков»!)\*wmv.
- 8.5. Конкурсные материалы отправляются одним письмом (в теме письма указать название учреждения (аббревиатура), название конкурса, номинация), которое содержит: Заявку-анкету, в формате WORD (обязательно!). Образцы Заявок в Приложениях 1, 2, 3. Актуальная интернет-ссылка, указанная в заявке.
- 8.6. В названии видеофайла обязательно должно быть указано название Конкурса, номинации, Фамилия, имя участника, название образовательного учреждения (аббревиатура). Пример. Поварское дело. Тематический стол. Иванов Иван. ГАПОУ БТОТиС.
- 8.7. Прием заявок, ссылок на трансляции конкурсных материалов принимаются на электронный адрес: [Larlen60@mai.ru](mailto:Larlen60@mai.ru) до 20 февраля 2025 г. с указанием названия учреждения в теме письма и с пометкой названия конкурса.

## 9. Награждение

- 9.1. В соответствии с решением экспертной комиссии Победители и Лауреаты награждаются Дипломами I, II, III степеней. Победитель конкурса (1, 2, 3 место) — это участники, которые набрал наивысшее количество баллов. Лауреат конкурса (4-10 места) — это участники, которые заняли места с 4-го по 10-е в рейтинге номинаций конкурса.
- 9.2. Все участники, не ставшие Победителями и Лауреатами, поощряются Дипломом участника фестиваля-конкурса. Дипломы высылаются в электронной форме.
- 9.3. Итоги Конкурса публикуются на официальном сайте: <http://www.btotis.ru> Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса».

### Контакты для справок:

Кузнецова Лариса Леонидовна, методист тел. +7-914-89-73-698, E-mail: [Larlen60@mai.ru](mailto:Larlen60@mai.ru)

Разработчик: Л.Л. Кузнецова, методист

**Образец заявки для участия в**  
**III Межрегиональном фестивале-конкурсе**  
**«Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества**  
**для обучающихся СПО по профессии**  
**«Повар, кондитер»**  
**в номинации: Мастер-класс изделий прикладного творчества и предпринимательства**  
**«Масленичный бум»**

**Убедительная просьба:**

- **внимательно заполнять поля и не допускать опечаток, ошибок при написании имени, фамилии участника, а также руководителя.**

**Вся информация в неизменном виде будет отражена в дипломах/ сертификатах участников.**

- для руководителей: в строке e-mail указывайте, пожалуйста, без ошибок единый адрес почты, на который будут высланы дипломы участников.

Заявка для участия коллектива и индивидуального участника заполняются отдельно см. ниже.

**Только электронный документ в формате WORD!**

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 1.  | Название учреждения (полностью)        | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса». (свой вариант) |
| 2.  | ФИ участника                           | Иванов Иван   |
| 3.  | Курс/специальность                     | Профессия 43.01.09. Повар, кондитер. (свой вариант)   |
| 4.  | Ф.И.О. руководителя (полностью)        | Петрова Анна Владимировна. (свой вариант)   |
| 5.  | Должность руководителя (полностью)     | Мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер (свой вариант)   |
| 6.  | Контактный номер телефона руководителя | 89502254845. (свой вариант)   |
| 7.  | Е-mail для отправки диплома:           | <u>Povar23@mail.ru</u> (свой вариант)   |
| 8.  | Название номинации                     |   |
| 9.  | Название работы                        |   |
| 10. | Интернет-ссылка                        | <b>Активная ссылка!</b>   |
| 11. | Примечания                             | Если есть   |

**Образец заявки для участия в**  
**III Межрегиональном фестивале-конкурсе**  
**«Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества**  
**для обучающихся СПО по профессии**  
**«Повар, кондитер»**  
**в номинации: Тематический стол «Не только блины в Масленицу хорошо»**

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 1.  | Название учреждения (полностью)        | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса». (свой вариант) |
| 2.  | Название коллектива (если есть)        |   |
| 3.  | ФИ участников коллектива               | Иванов Иван<br>Петрова Анастасия (свой вариант)   |
| 4.  | Курс/специальность                     | Профессия 43.01.09. Повар, кондитер. (свой вариант)   |
| 5.  | Ф.И.О. руководителя (полностью)        | Петрова Анна Владимировна. (свой вариант)   |
| 6.  | Должность руководителя (полностью)     | Мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер (свой вариант)   |
| 7.  | Контактный номер телефона руководителя | 89502254845. (свой вариант)   |
| 8.  | Е-mail для отправки диплома:           | <u>Povar23@mail.ru</u> (свой вариант)   |
| 9.  | Название номинации                     |   |
| 10. | Название работы                        | (свой вариант)  |
| 11. | Интернет-ссылка                        | <b>Активная ссылка!</b>   |
| 12. | Примечания                             | Если есть   |

**Образец заявки для участия в**  
**III Межрегиональном фестивале-конкурсе**  
**«Поварское дело», посвященного Году защитника Отечества**  
**для обучающихся СПО по профессии «Повар, кондитер»**  
**в Викторине «Палитра вкусов» (дистанционный формат) на онлайн-платформе myQuiz.ru**

| №  | Наименование образовательного учреждения (полностью)  | Данные участника (обучающегося)   |  | Данные руководителя (мастера п/о, преподавателя) |  |             |  |
|----|---|---|--|--|--|-------------|--|
|    |   | Ф.И.О. участника (полностью)  | Курс/специальность   | ФИО руководителя (полностью)                     | Должность руководителя (полностью)                             | Телефон     | Email  |
| 1. | Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» | 1.Иванов Иван Иванович<br>2.Сидоров Алексей Петрович<br>3.-----<br>4.-----<br>5.----- | III курс. Группа №18.<br>профессия 43.01.09<br>Повар, кондитер | Петрова Анна Владимировна                        | Мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер | 89501245895 | <a href="mailto:Tolnuf_8@mail.ru">Tolnuf_8@mail.ru</a> |

## Приложение 5

**Порядок регистрации участников и проведение Викторины «Поварское дело» (дистанционный формат) на онлайн-платформе myQuiz.ru**

1. Викторина проводится **29 февраля 2025 года, начало 12.00.**
  - 1.1. Викторина проводится на онлайн-платформе myQuiz.ru.
  - 1.2. Для участия в Викторине **до 20 февраля 2025 г.** на электронный адреса: [Larlen60@mail.ru](mailto:Larlen60@mail.ru) высылается индивидуальная заявка-анкета, форма которой представлена в Положении 3. В теме письма указать: Викторина «Поварское дело» Образовательное учреждение.(аббревиатура). Заявки, заполненные не в соответствии с образцом, не рассматриваются.
  - 1.3. Количество участников викторины от образовательной организации не более 1 команды (в команде не более 5 участников).
  - 1.4. Регистрация команды осуществляется на один электронный адрес (e-mail) руководителя команды.
  - 1.5. Собираемая информация от участников не публикуется на сайте проведения викторины и необходима только для отправки наградных, информационных писем и решения вопросов, непосредственно связанных с участием в викторине.
  - 1.6. Каждый участник викторины отвечает на **35 вопросов.**
  - 1.7. Время, отведённое участнику на ответы, ограничено и составляет время ответа на вопрос, 30 секунд.
  - 1.8. **Код викторины и Пароль будут отправлены за три дня до даты проведения викторины на email, указанный в заявке.**
2. **Порядок определения результатов викторины.**
  - 2.1. Стандартная схема начисления баллов (платформа начисляет балы автоматически):
  - 2.2. Если участник отметили только правильные варианты ответов, то он получают по 5 баллов за каждый правильный вариант ответа;
  - 2.3. Если участник отметили правильные и неправильные варианты ответов одновременно, то он получает по 1 баллу за каждый правильный вариант ответа;
  - 2.4. Если участник не отметили ни одного правильного варианта ответа, то они получают 0 баллов;
  - 2.5. Участник, первыми отметившие все правильные варианты ответов и ни одного неправильного получают +3 балла, вторыми +2 балла, третьим +1 балл к каждому правильному варианту ответа.
3. **Подведение итогов Викторины** осуществляется экспертами в течение трех дней после окончания Викторины.
  - 3.1. Результат определяется по наибольшему количеству набранных баллов, начисленных участнику, команде одного образовательного учреждения с использованием автоматизированной системы оценки результатов.
  - 3.2. При равенстве результатов приоритет отдается участнику/команде затратившим меньше времени на прохождение викторины.
  - 3.3. Победителями и призерами викторины становятся участники/команды, набравшие наибольшее количество баллов, полученных за ответы.
  - 3.4. На официальном сайте БТОТиС <https://btotis.ru/> Образовательная деятельность/ Педагогу/ Мероприятия в течение 10 дней после проведения викторины публикуются итоги участия в викторине.
  - 3.5. Участники викторины, занявшие с 4 по 10 место, являются Лауреатами и награждаются электронными грамотами. Участники викторины, занявшие 1, 2, 3 места, являются победителями и награждаются электронными дипломами. Все участники Викторины получают электронный Сертификат участника Викторины.

**Состав Организационного комитета:**

1. Кузнецова Лариса Леонидовна, методист ГАПОУ БТОТиС;
2. Батолина Евгения Сергеевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
3. Красильникова Татьяна Евгеньевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
4. Суворова Нина Васильевна, Мастер производственного обучения, Повар ОВЗ;
5. Табанакова Ольга Николаевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
6. Тихонова Марина Геннадьевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер.

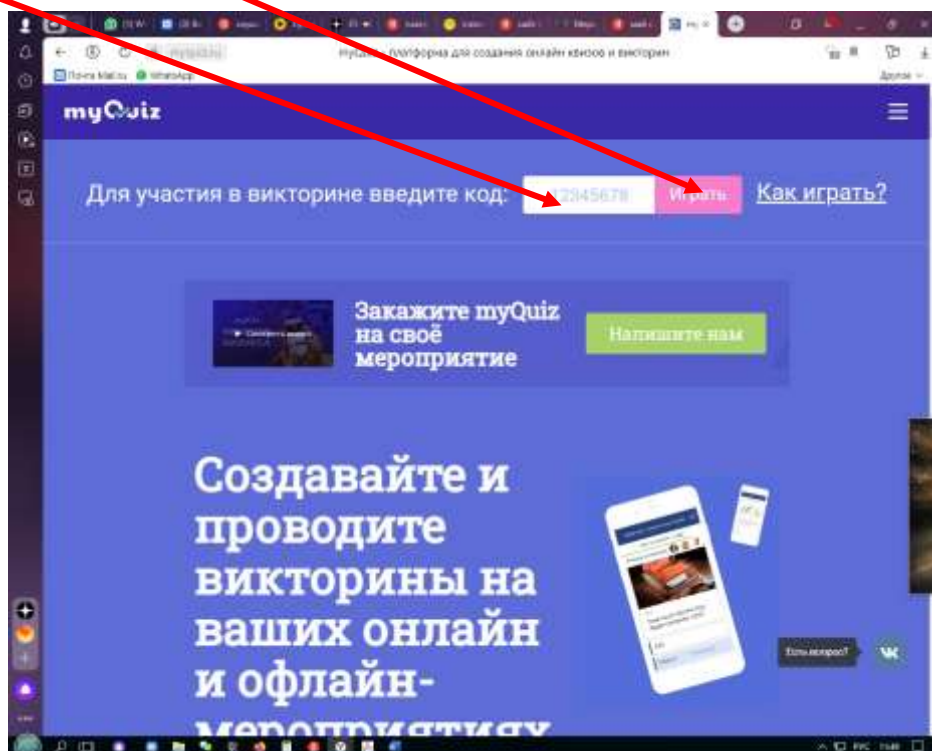
**Состав Экспертной комиссии:**

1. Арефьева Наталья Алексеевна, ГАПОУ Иркутской области «Иркутский техникум индустрии питания»;
2. Игошина Наталья Геннадьевна, мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер, ГБПОУ Иркутской области «Черемховский техникум промышленной индустрии и сервиса»;
3. Кузнецова Лариса Леонидовна, методист ГАПОУ БТОТиС;
4. Пантелеева Галина Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий»;
5. Мусинцева Татьяна Сергеевна, мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер, ГАПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»;
6. Павлова Алена Викторовна, преподаватель, мастер производственного обучения, ГАПОУ Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум».
7. Цедова Наталья Юрьевна, мастер производственного обучения по профессии Повар, кондитер, ГАПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум».
8. Батолина Евгения Сергеевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
9. Красильникова Татьяна Евгеньевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
10. Суворова Нина Васильевна, Мастер производственного обучения, Повар ОВЗ;
11. Табанакова Ольга Николаевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер;
12. Тихонова Марина Геннадьевна, Мастер производственного обучения, Повар, кондитер.

## Инструкция для участников викторины

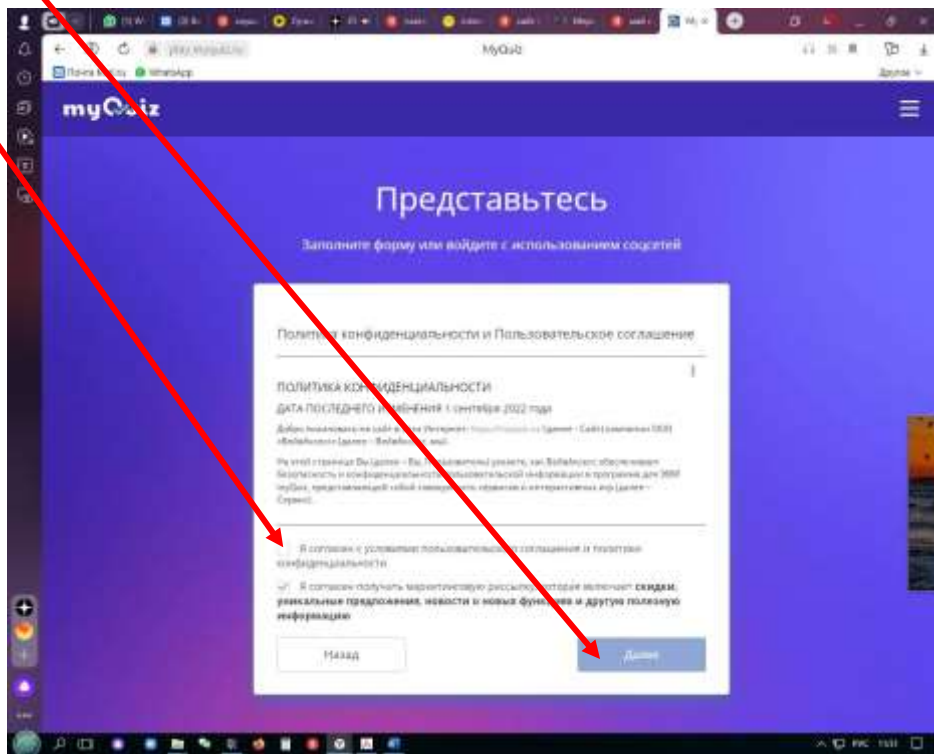
Для участия в необходимо пройти по ссылке <https://myquiz.ru/>. Ввести код

000000 - Играть

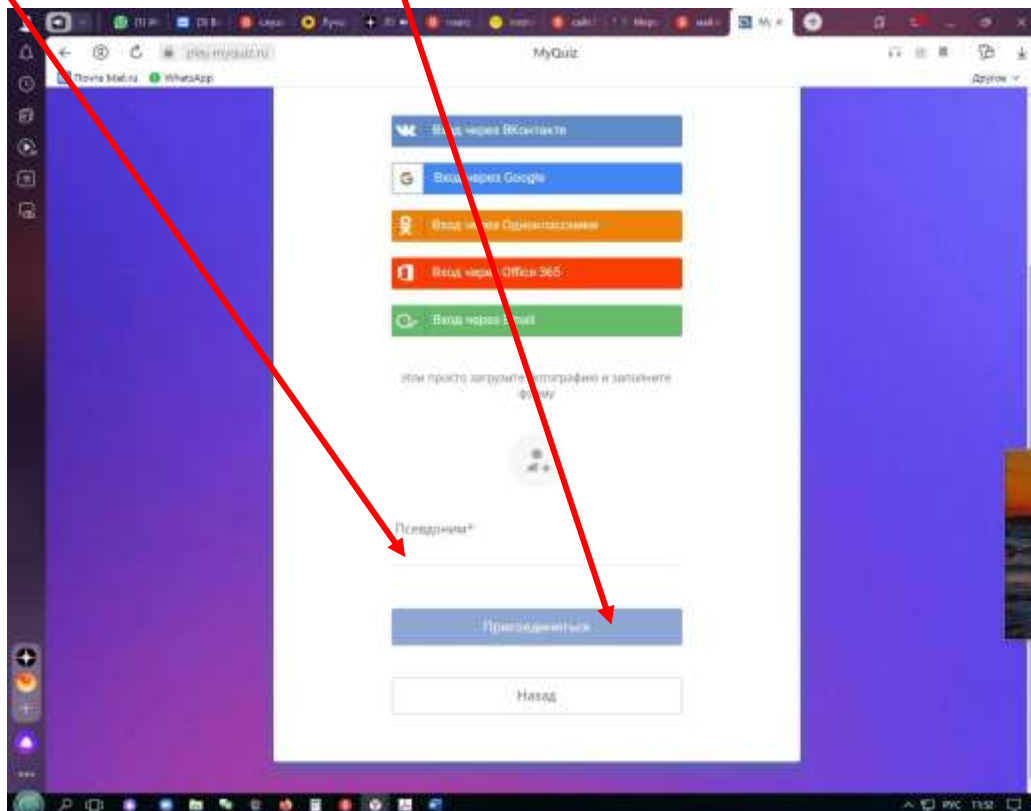




Согласен --- Далее



В поле **Псевдоним** ввести Фамилию, Имя, Учреждение (аббревиатура). **ОБЯЗАТЕЛЬНО!** Для **подведения итогов Викторины**. **Присоединиться**.



### **Как играть:**

1. Как только игра будет запущена, Вам будет показан вопрос и четыре варианта ответа.
  - Может быть только один правильный ответ.
2. После выбора варианта ответа необходимо нажать кнопку “Ответить”.
  - Первые 3 игрока, отметившие все правильные ответы, получают дополнительные баллы
3. В конце игры Вам будет показан Лидерборд.
  - При одинаковом количестве очков выиграл тот, кто ответил быстрее на последний вопрос.