МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Положение разработано  КГА ПОУ «ДИТК»  Руководитель проекта: Матвеева В.Г.  Руководитель программы: Деремешко О.Д. |  | Утверждаю  Председатель Союза профессиональных образовательных организаций Приморского края  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.И. Романько  «\_\_\_\_» сентября 2021 г. |

**Положение**

**о проведении краевого дистанционного конкурса студенческих исследовательских работ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет и регулирует порядок организации и проведения краевого дистанционного конкурса мультимедийных и электронных презентаций «Применение технологии фудпейринга при приготовлении блюд с использованием регионального компонента» для студентов краевых образовательных организаций среднего профессионально образования Приморского края (далее - Конкурс), устанавливает требования к его участникам, регламентирует порядок проведения Конкурса, порядок определения победителей и их награждение.

**РТУальноеЧТЕНИЕ»**

1.2. Дистанционный Конкурс мультимедийных и электронных презентаций проводится в рамках мероприятий, приуроченных ко Дню работников пищевой промышленности, который отмечается 17 октября на официальном уровне 55-й раз.

1.2. Организаторами Конкурса являются Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края, Союз профессиональных образовательных организаций Приморского края, краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж» (далее – КГА ПОУ «ДИТК»).

1.3. К участию в Конкурсе приглашаются обучающиеся учреждений среднего профессионального образования Приморского края профессии Повар, кондитер, специальности Технология продукции общественного питания, Поварское дело, Кондитерское дело независимо от курса обучения, являющиеся авторами исследовательских работ (презентаций) по предложенной тематике.

1.4.Автор или группа авторов (не более 2 человек) может представить только одну исследовательскую работу.

1.5. Участие в конкурсе добровольное.

**2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

2.1. Повысить престиж профессии/ специальности.

2.2. Популяризация профессии/ специальности.

2.3. Создание условий для самореализации и обмена знаниями, идеями, достижениями в области профессиональной деятельности и развития творческого потенциала студентов через презентацию.

2.4. Повышение уровня знаний студентов по использованию современных информационных технологий.

2.5. Формирование социально-активной студенческой среды.

**3. СРОКИ И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

3.1. Конкурс проводится в заочной форме.

3.2. Конкурс проводится **21 октября 2021 года**. К участию в Конкурсе допускаются работы, присланные **не позднее 20.10.2021 года.**

**22 октября – 26 октября 2021 года** – работа жюри Конкурса.

**27 октября 2021 года** - подведение итогов Конкурса, размещение информации о победителях на сайте колледжа <http://itk-dg.ru> на главной странице в разделе «Новости и события» - конкурс «Применение технологии фудпейринга».

**Условия участия в конкурсе**:

Для участия в Конкурсе участникам необходимо:

1. Выполнить работу в соответствии с указанными требованиями.
2. Для участия в Конкурсе участнику необходимо заполнить заявку (приложение №1 к Положению) и подтвердить согласие на обработку персональных данных.
3. Заявку, конкурсный материал в электронном виде отправить по электронной почте одним архивом**,** архивная папка должна быть подписана по имени автора **- Фамилия и инициалы участника** (например, Иванов С.И.) на адрес: [DitkWEB@gmail.com](mailto:dpl39@yandex.ru)

Тема электронного письма – конкурс Презентаций.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТАМ**

4.1.На конкурс принимаются презентации, соответствующие тематике.

**4.2. Требования к конкурсным работам (презентациям)**

Конкурсная работа может быть подготовлена одним студентом или коллективом (2 студента). В качестве руководителя работы могут выступать преподаватели, руководящие работники, методисты профессиональных образовательных учреждений. Руководителей может быть 1 -2 человека.

Конкурсная работа включает в себя мультимедийную презентацию:

Презентация выполняется в программе PowerPoint 2007-2010 и должна содержать не менее 12 и не более 20 слайдов. На первом слайде необходимо обязательно отразить полное название образовательного учреждения; название работы; фамилию, имя, отчество авторов; название специальности / профессии и курс обучения; фамилию, имя, отчество и должность руководителя; населенный пункт; год.

* пошаговое приготовление блюда (фото) – представляется в формате презентация PowerPoint (на каждом слайде должен находиться колонтитул с фамилией и инициалами участника).
* действия и смена слайдов презентации должны происходить автоматически;
* приветствуется использование гиперссылок на интернет-ресурсы, допустима вставка в презентацию небольших роликов, звукового сопровождения, фотографий;
* презентация должна сохранять единый стиль (цвет, шрифт – размер, начертание, выравнивание).
* Видеоролики должны быть выполнены в формате mp4. Участники самостоятельно определяют жанр видеоролика (репортаж, интервью, рассказ, мультфильм и др.). Длительность – не более 3-5 минут. В начале видеоролика должна быть следующая информация: тема работы; фамилия, имя, отчество участника; образовательное учреждение; руководитель, должность руководителя, населенный пункт, год

и **аннотация** к работе (презентация, видеоролик).

Оформление и содержание аннотации:

Формат текста – Microsoft Word (\*.doc, \*.docx);

Формат страницы А4;

Ориентация – книжная;

Поля: (верхнее, нижнее, левое, правое) по 20 мм;

Шрифт: размер (кегль) – 14;

Тип шрифта: Times New Roman;

Межстрочный интервал – 1,5;

Отступ – 1,25;

Выравнивание текста по ширине страницы.

В аннотации должны быть представлены характеристика работы, ее цель и результаты; особенность, новизна и уникальность работы. Объем аннотации должен составлять 1-2 страницы. В аннотации необходимо указать информацию об использованных источниках, а также названия компьютерных программ и технологий, использованных при создании презентации. В мультимедийной презентации должны отсутствовать орфографические, пунктуационные и т.п. ошибки; должны быть использованы качественные изображения; количество слайдов в презентации должно быть не менее 12 и не более 20.

* + В заключительной части презентации, рекомендуется указать список источников информации, использованных при подготовке конкурсной работы (архивы, литературные и др. источники). Презентации, выполненные в других программах и форматах, к участию в конкурсе не допускаются. Презентация может содержать видеофрагменты продолжительностью не более 20 секунд.
  + Язык презентации и видеоролика – русский.
  + Презентация (видеоролик) 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.
  + В случае выявления нарушения каких-то правил Положения   
    (в частности, фактов плагиата) работа снимается с Конкурса.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

5.1. Конкурсные материалы оцениваются по пятибалльной шкале по следующим критериям:

* соответствие презентаций участников теме конкурса;
* содержательное наполнение и разработанность темы;
* оригинальность, новизна сценарного подхода и технологических приемов, использованных при разработке конкурсной работы;
* уникальность представленного на конкурс материала;
* технологии, используемые при разработке мультимедийного ресурса;
* оформление конкурсного ресурса;
* использование авторских материалов;
* соответствие эргономическим требованиям экранного восприятия.

**6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ И ЖЮРИ КОНКУРСА**

6.1. Организационный комитет конкурса (далее - Оргкомитет) формируется для проведения необходимых организационных и информационно-рекламных мероприятий.

6.2. Оргкомитет конкурса разрабатывает план проведения конкурса; обеспечивает регистрацию работ участников конкурса; разрабатывает процедуру оценки конкурсных работ; создает условия для работы жюри; проводит награждение победителей.

6.3. Заявки, не соответствующие формальным требованиям конкурса, отклоняются Оргкомитетом на этапе регистрации.

6.4. Оценку конкурсных работ и отбор победителей конкурса осуществляет жюри.

6.5. Состав жюри формируется Оргкомитетом.

6.6. В качестве функций жюри определены: оценка конкурсных работ; определение победителей; участие в подведении итогов конкурса и награждении победителей.

6.7. Решение о выборе победителей конкурса принимается членами жюри путем подсчета баллов, набранных участниками.

6.8. Решение жюри о выборе победителей является окончательным; процедура апелляции результатов конкурса не предусмотрена.

6.9. Победители конкурса награждаются дипломами 1, 2, 3 степени в соответствии с решением жюри.

6.10. Все участники конкурса получают сертификаты участников.

6.11. Все руководители студентов, подготовивших презентации, получают благодарность - за подготовку участника (участников).

6.12. Дипломы победителей (вписывается руководитель, подготовивший победителя) готовит Союз профессиональных образовательных организаций Приморского края; сертификаты участников и благодарности – организаторы конкурса, рассылаются после подведения итогов в электронном виде на электронную почту участника, с которой был отправлен видеоролик или презентация.

**7. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

7.1. Авторские права на презентации принадлежат авторам этих работ. Организаторы вправе использовать присланные на Конкурс материалы следующими способами без выплаты авторского вознаграждения:

* демонстрировать презентации на выставках и других публичных мероприятиях;
* размещать работы в социальных сетях и любых интернет ресурсах с указанием авторов;
* публиковать работы в СМИ и иных информационно-рекламных материалах.

7.2. Организаторы Конкурса оставляют за собой право вносить дополнения и изменения в настоящее положение.

По всем вопросам подготовки и организации Конкурса обращаться

КГА ПОУ «ДИТК»  
692446, г. Дальнегорск, проспект 50 лет Октября, д. 18  
Тел. 8(42373) 3-27-05

Электронный адрес: [DitkWEB@gmail.com](mailto:dpl39@yandex.ru)

Деремешко Ольга Дмитриевна, заведующий учебно-методическим отделом

**Приложение 1**

**Заявка на участие в краевом конкурсе исследовательских работ**

**«Применение технологии фудпейринга при приготовлении блюд**

**с использованием регионального компонента»**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО участника |  |
| Курс |  |
| Профессия/специальность |  |
| Полное наименование организации |  |
| Адрес ОУ (индекс) |  |
| ФИО (полностью) руководителя ОУ |  |
| ФИО (полностью), должность, подготовившего участника |  |
| E-mail участника, преподавателя, учреждения |  |
| Телефон |  |
| Согласие на размещение материала на сайте колледжа | Да/Нет  (ненужное убрать) |

Отправка заявки на участие в Конкурсе означает, что Вы ознакомились и полностью согласны с условиями проведения и выражаете своё согласие на обработку Ваших персональных данных