

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»
(ГАПОУ «НТТ»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НТТ»

В.С. Суворов

« 14 » февраля 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о II республиканском творческом конкурсе
«Лэпбук. Применение в профессиональной деятельности»

Конкурс проводится в ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» города Набережные Челны, в рамках мероприятий, способствующих повышению уровня профессионального мастерства обучающихся и популяризации творческих профессий.

Руководство Конкурсом осуществляет Оргкомитет, который информирует образовательные организации о проведении конкурса, формирует состав жюри, ведет документацию, подводит итоги.

Жюри производит сбор и анализ работ участников конкурса, готовит заключение по итогам конкурса и направляет его в Оргкомитет.

Направляя работу на конкурс, участники предоставляют организаторам право использовать работы путем размещения на официальном сайте ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» города Набережные Челны и социальных партнеров, на страницах социальных сетей данных учреждений, а также использовать их в своей деятельности с сохранением информации об авторе.

Отправляя работу на конкурс, участники соглашаются с условиями настоящего Положения.

Цель конкурса:

Развитие творческих способностей, логического мышления и социального взросления участников конкурса.

Задачи конкурса:

- расширение области тематического исследования в проектной деятельности;
- поиски новых направлений и форм творческого проектирования;
- формирование навыков самостоятельного сбора и обработки информации;
- формирование позитивного отношения к собственной деятельности;
- развитие креативности, критического мышления и творческих способностей;
- профориентационная работа с обучающимися СОШ города Набережные Челны и Республики Татарстан;
- популяризация престижа рабочих профессий, связанных с кулинарией и ресторанным сервисом.

Участники конкурса:

Конкурс проводится среди обучающихся СПО и обучающихся 7-9 классов средних образовательных организаций.

Форма проведения конкурса – заочная.

Основные темы конкурса включают:

- Профессии (повар, кондитер, пекарь, шоколатье, сомелье, официант, бармен, бариста);
- Приготовление бутербродов;
- Приготовление супов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовления блюд из мяса;
- Приготовление блюд из птицы;
- Приготовление блюд из яиц, творога;
- Приготовление блюд из круп;
- Приготовление блюд из макаронных изделий;
- Приготовление пиццы;
- Приготовление ролл и суш;
- Приготовление блинов, оладий, блинчиков;
- Приготовление изделий из дрожжевого теста;
- Приготовление изделий из песочного теста;
- Приготовление изделий из бисквитного теста;
- Приготовление изделий из заварного теста;
- Приготовление изделий из медового теста;
- Приготовление конфет ручной работы;
- Цветы в кулинарии;
- Приготовление коктейлей;
- Приготовление безалкогольных коктейлей;
- Стеклянная посуда в ресторанном сервисе;
- Столовые приборы в ресторанном сервисе;
- Текстиль в ресторанном сервисе;
- Сервировка в ресторанном сервисе;
- Приготовление кофе и кофейных напитков;
- Обслуживание в ресторанном сервисе;
- Оформление праздничных столов.

Сроки проведения Конкурса: **март 2022 года.**

21 февраля -04 марта	Прием анкет-заявок (Приложение 1)
28 февраля -18 марта	Подготовка работ, предоставление конкурсных работ в оргкомитет. В рамках подготовки будет проведен мастер-класс преподавателями специальных дисциплин через платформу ZOOM. Номер веб комнаты: 7662276220, пароль: ntt 10 марта 14.00
24-25 марта	Работа Жюри, подведение итогов Конкурса
28 марта – 8 апреля	Направление дипломов, грамот, сертификатов победителям и участникам Конкурса.

Требования к оформлению конкурсных работ

Лэпбук (lapbook) – интерактивная самодельная книжка или папка, которая содержит внутри множество кармашков, книжек-раскладушек, картинок, конвертиков, окошек, дверок и других деталей. Все материалы лэпбука соответствуют определенной теме и несут в себе познавательную и развивающую функции.

Лэпбук должен быть разработан с учетом возрастных особенностей обучающихся.

Лэпбук должен быть создан в процессе совместной деятельности обучающегося и педагога.

Форма лэпбука – папка (А-4) с 3-5 разворотами. Лэпбук должен быть информативным и содержательно насыщенным, доступным и безопасным. Содержание лэпбука может быть в виде информационных, наглядных, игровых блоков.

Использованные в работе фотографии, изображения, схемы и рисунки не должны содержать водяных знаков, дат и логотипов других сайтов. Все изображения должны быть хорошего качества.

Конкурсные работы должны быть представлены только на русском языке.

К конкурсной работе должен быть приложен паспорт лэпбука по следующей структуре:

- Титульный лист с названием лэпбука;
- Цель лэпбука;
- Задачи лэпбука;
- Содержание лэпбука (перечень разделов и описание игр и правил, входящих в этот

раздел).

Критерии оценки конкурсной работы

Предоставленные на конкурс материалы оцениваются по следующим критериям:

- Практическая ценность, доступность и оригинальность представленного конкурсного материала.
- Внешний вид, эстетика оформления конкурсной работы.
- Соблюдение авторских прав.

Заявка направляется по адресу: sno@ntt-chelny.ru с темой письма «Конкурс «Лэпбук. Применение в профессиональной деятельности»».

Ответственное лицо: председатель цикловой методической комиссии по направлению «Технология продукции общественного питания» Ротанова Анастасия Николаевна 89172919020

Конкурсная работа направляются по адресу: Московский пр., 95, (8/02), г. Набережные Челны, РТ, 423812.

Конкурсные работы, присланные по E-mail, не рассматриваются.

Руководство конкурса:

Подготовку и проведение конкурса осуществляет Оргкомитет. Оргкомитет утверждает состав жюри, приглашает экспертов по направлениям.

Награждение участников:

Победители и участники определяются в номинациях Конкурса и награждаются дипломами, грамотами, сертификатами.

АНКЕТА-ЗАЯВКА
на II республиканский творческий конкурс
«Лэпбук. Применение в профессиональной деятельности»

1.	Фамилия Имя Отчество (полностью)	
2.	Возраст участника	
3.	Город	
4.	Место учебы, название образовательной организации полностью без сокращений	
5.	Номер группы, класса	
6.	Контактный телефон (с кодом города)	
7.	E-mail участника	
8.	Тема лэпбука	
9.	Фамилия Имя Отчество руководителя (полностью), научная степень, звание, должность (без сокращений)	
10.	Контактный телефон руководителя	
11.	E-mail руководителя	