



Положение о проведении Новогоднего кулинарного конкурса «Волшебный вкус Нового года»

1. Общие положения

1.1. Организаторами конкурса «**Вкусный Новый год**» (далее - конкурс) выступает Первичная профсоюзная организация ГАПОУ ТО «ТКТТС». (далее – организаторы).

1.2. Задачи конкурса: реализация творческого потенциала детей, возможность для детей и их родителей проявить свои кулинарные таланты и креативность, создавая уникальные блюда и десерты, которые порадуют не только глаз, но и вкус.

1.3. Участникам конкурса предлагается самостоятельно выбрать рецепт кондитерского изделия, десерта (далее изделия) и приготовить его, записав видеоролик о процессе приготовления.

1.4. Готовое изделие предоставить для оценки конкурсной комиссии.

1.5. Организаторами приветствуется оригинальный, творческий подход участников к выбору и эстетическому оформлению изделия.

1.6. К участию в конкурсе приглашаются дети и внуки членов профсоюза и сотрудников ГАПОУ ТО «ТКТТС».

1.7. Подачей заявки на участие в конкурсе участник подтверждает ознакомление и согласие с содержанием данного Положения.

2. Подача заявок на участие в конкурсе

2.1. **Прием заявок на участие в конкурсе осуществляется с 05 декабря 2025 до 25 декабря 2025года**

2.2. Подача заявок на участие в конкурсе осуществляется на электронную почту [**tkts.disp@yandex.ru**](mailto:tkts.disp@yandex.ru)

2.3. Заявка участника конкурса содержит следующие данные:

- Фамилия, имя участника конкурса;
- Фамилия, имя, отчество родителя, подразделение, контактный телефон;
- Рецепт выбранного изделия;
- Название приготовленного изделия;
- Согласие на обработку персональных данных.

2.4. Заявки на конкурс оформляются на одного участника с одним куратором (родителем).

3. Подготовка видеоролика

3.1. Видеоролик должен содержать краткий процесс приготовления изделия и конечный результат- готовое изделие (продолжительность видео не более 3мин).

3.2. Видеоролик записывается участником конкурса самостоятельно. Приветствуется художественная обработка видеоролика.

3.3. В названии видеофайла должны быть указаны только фамилия и имя участника конкурса (например, «Иванов Иван»).

3.4. Видеоролик отправить на электронную почту [**tkts.disp@yandex.ru**](mailto:tkts.disp@yandex.ru)

4. Критерии экспертной оценки

4.1. Для проведения экспертной оценки организаторами формируется конкурсная комиссия.

4.2. Члены конкурсной комиссии рассматривают работы (видео и готовое изделие) участников.

4.3. При оценке конкурсная комиссия придерживается следующих критериев:

- соответствие изделия конкурсной тематике;
- оригинальность и творческий подход к приготовлению;
- художественное оформление;
- вкусовые качества.

4.4. Информация о результатах конкурса размещается организаторами не позднее 26 декабря 2025 года.

5. Оценивание работ и подведение итогов Конкурса

5.1. Победителями признаются участники, которые лучше и более творчески подошли к заданию (требованиям) конкурса.

5.2. Конкурсная комиссия оценивает оригинальность, технику, аккуратность выполнения работы, соответствие заявленной теме и общему впечатлению от работы.

5.3. После завершения конкурса публикуется протокол результатов конкурса.

6. Подведение итогов и награждение участников Конкурса состоится 27.12.2025г (актовый зал колледжа (по ул. Республики, 237/1)

6.1. Видеоролик и готовое изделие на конкурс принимаются с 05.12.25 по 24.12.25!!!

6.2. Конкурсная комиссия в течение одно рабочего дня с момента последнего дня предоставления конкурсных работ (26 декабря) отбирает лучшие работы и подводит итоги Конкурса.

6.3. Оценка представленных работ осуществляется голосованием. Участник Конкурса, набравший наибольшее количество голосов, признается победителем.

6.4. Решение об итогах проведения Конкурса оформляется протоколом и является основанием для награждения победителей Конкурса.

6.5. Участникам Конкурса, занявшим призовое место, присваивается звание победителей Конкурса, вручаются подарки и почетные грамоты. Участникам Конкурса, не занявшим призовые места, вручаются дипломы участника Конкурса.

7. Финансирование Конкурса осуществляется за счет средств Первичной профсоюзной организацией ГАПОУ ТО «ТКТТС».

8. Информационное сопровождение

Положение о Конкурсе и информация об итогах проведения Конкурса размещаются в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (Контакт, Телеграмм,).



(наименование должности)

(фамилия инициалы руководителя организации)

OT

(фамилия, имя, отчество лица)

проживающего(ей) по адресу:

(адрес местожительства)

Паспорт: серия номер

ВЫДАН_

(кем выдан)

« »

Γ.

(дата выдачи)

на обработку персональных данных

Настоящим я, _____, в соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие ГАПОУ ТО «ТКТТС» (ИНН 7203356238, КПП 720301001) и Экспертной комиссии на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных в следующих целях:

формирование и обработка заявки на участие в творческом конкурсе «Волшебный вкус Нового года»

- рассмотрение представленных конкурсных материалов;
- ведение статистики;
- публикация на официальном сайте Организатора результатов конкурса;
- иные действия, связанные с вышеуказанными целями.

Мне известно, что под обработкой моих персональных данных подразумевается совершение действий, предусмотренных пунктом 3 части 1 статьи 3 Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», со сведениями о фактах, событиях и обстоятельствах моей жизни, которые я предоставил (а) ГАПОУ ТО «ТКТТС».

« »

(дата)

20 г.

(подпись)

Критерии оценивания

№	Критерий	Максимум баллов	Описание уровней достижения
1	Соответствие изделия конкурсной тематике	6	<p>Оценивается насколько работа соответствует выбранной номинации и общему направлению конкурса.</p> <p>0-1: Работа совершенно не соответствует ни номинации, ни теме.</p> <p>2-3: Частичное соответствие, присутствуют элементы соответствия, но недостаточно выражено.</p> <p>4-5: Хорошее соответствие, заметна связь с темой и номинацией.</p> <p>6: Полное и яркое соответствие, чётко отражающее суть номинации и общую идею конкурса.</p>
2	Оригинальность и творческий подход к приготовлению	5	<p>Определяется качество технического исполнения и оригинальность творческого подхода.</p> <p>0-1: Низкое художественное качество, отсутствие оригинальных решений.</p> <p>2-3: Среднее техническое исполнение, незначительные проявления креативности.</p> <p>4: Высокое качество исполнения, наличие интересных творческих находок.</p> <p>5: Исключительное мастерство и ярко выраженная индивидуальная творческая идея.</p>
3	Художественное оформление;	5	<p>Анализируется степень глубины заложенной идеи и ясность её выражения;</p> <p>0-1: Низкое художественное качество, отсутствие оригинальных решений;</p> <p>2-3: Поверхностное использование приёмов и техник;</p> <p>4: Хорошо выполненное оформление с небольшими погрешностями;</p> <p>5: Ярко выраженная индивидуальность и оригинальность в оформлении;</p>
4	Вкусовые качества;	6	<p>0-1: Неудовлетворительный вкус блюда, значительное отклонение от баланса вкусов;</p> <p>2-3: Обычный вкус блюда, возможно немного однообразный или недостаточно интересный;</p> <p>4-5: Прекрасный вкус блюда, практически безупречный баланс компонентов;</p> <p>6: Исключительный вкус блюда, баланс всех составляющих вкуса (соленого, сладкого, кислого, горького, пряного и др.);</p>