

СОГЛАСОВАНО

Куратор, член координационного Совета
РУМО

_____ О.А. Хлебникова
«__» _____ 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Исполнительный директор АО ПО ЧР

_____ Л.П. Рудакова
«__» _____ 2017 г.

Председатель республиканского учебно-методического объединения по общественному питанию

_____ О.Н. Герасимова
«__» _____ 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении олимпиады по технологии продукции общественного питания среди студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования Чувашской Республики

1. Общие положения

1.1. Олимпиада по технологии продукции общественного питания для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования Чувашской Республики проводится в соответствии с приказом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 01.12.2016 г. № 2499.

1.2. Организаторами Олимпиады является Республиканское учебно-методическое объединение по общественному питанию.

2. Цели и задачи олимпиады

2.1. Олимпиада проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества профессиональной подготовки обучающихся, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся.

2.2. Основными задачами Олимпиады являются:

- повышение интереса к изучению дисциплин;
- дальнейшее совершенствование умений и углубление знаний, полученных в процессе теоретического и практического обучения;
- проверка способностей студентов применять знания и умения по дисциплине;
- совершенствование навыков самостоятельной работы и развитие профессионального мышления;
- стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию.

3. Порядок проведения и участники Олимпиады

3.1. Олимпиада проводится 30 марта 2017г. на базе Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции Минобразования Чувашии. Начало олимпиады в 10.00 часов (регистрация участников с 9 ч. 30 мин).

Адрес образовательного учреждения:
428028, г. Чебоксары, ул. Гагарина, 15а.

3.2. Участниками Олимпиады являются студенты организаций профессионального образования. При регистрации каждый участник должен предъявить студенческий билет.

3.3. К участию в Олимпиаде допускаются студенты в возрасте до 25 лет, имеющие российское гражданство, обучающиеся в образовательных организациях по программам подготовки специалистов среднего звена.

3.4. Участники Олимпиады должны иметь при себе:

студенческий билет;

документ, удостоверяющий личность;

справку с места учебы за подписью руководителя образовательной организации, заверенную печатью указанной организации;

полис ОМС;

медицинскую справку (при необходимости);

инструменты (при необходимости);

спецодежду.

3.5. Заявки на участие (приложение 1 к положению об олимпиаде) необходимо прислать до 20 марта на e-mail: chebtpk@mail.ru.

4. Условия проведения

4.1. Олимпиада профессионального мастерства по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включают выполнение профессионального комплексного задания, содержание и уровень сложности которого соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования с учетом основных положений профессиональных стандартов и требований работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена.

4.2. Профессиональное комплексное задание состоит из двух уровней.

На I уровне выявляется степень освоения участниками олимпиады знаний и умений. Комплексное задание I уровня состоит из теоретических вопросов, объединенных в тестовое задание и практических задач. Содержание работы охватывает область знаний и умений по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе:

умение применять лексику и грамматику иностранного языка для чтения, перевода и общения на профессиональные темы:

организовывать производственную деятельность подразделения.

Теоретическое задание представляется в форме тестов и выполняется на компьютере в тестовой оболочке INDIGO.

Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП.05. Метрология и стандартизация;

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.08. Охрана труда;

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности;

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.02. Организация процесса приготовления холодной кулинарной продукции;

ПМ.03. Организация процесса приготовления горячей кулинарной продукции;

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Теоретическое задание для каждого участника региональной олимпиады формируется методом случайной выборки компьютером вопросов из базы тестовых заданий по предусмотренному алгоритму в количестве 40 вопросов. Формирование варианта тестового задания происходит после регистрации тестируемого, и каждый вариант индивидуален по составу входящих в него вопросов. Вопросы тестового задания с множественным выбором и одним вариантом ответа.

Теоретическое задание оценивается в 20 баллов. Правильный ответ на один теоретический вопрос оценивается в 0,5 балла. Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 1 час (астрономический).

Вторая часть I уровня комплексного задания предусматривает решение практических задач. Первая практическая задача организация производственной деятельности подразделения. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональной дисциплины и профессионального модуля по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Задание оценивается в 10 баллов.

Вторая практическая задача охватывает знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача включает в себя вопросы по содержанию общепрофессиональной дисциплины ОГСЗ.03. Иностранный язык для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Задание оценивается в 10 баллов.

Общая оценка за выполнение 1 этапа - 40 баллов.

Практические задачи I уровня комплексного задания (организация производственной деятельности подразделения и иностранный язык в профессиональной деятельности) выполняются совместно с общей (технологической частью) II уровня комплексного задания. Общее время, отведенное на выполнение практических задач I уровня и общей (технологической частью) II уровня комплексного задания, составляет 2 часа (астрономических).

На II уровне комплексного задания выявляется степень сформированности у участников олимпиады умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя общую (технологическую) и вариативную (практическую) часть.

Общая часть заключается в разработке технологической документации; выборе технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ; использовании нормативной и справочной литературы. Задание оценивается в 30 баллов.

Вариативная часть заключается в организации процесса приготовления и приготовлении сложной кулинарной продукции. Задание оценивается в 30 баллов. Время, отведенное на выполнение вариативной части, составляет 2 часа (астрономических).

Общая оценка за выполнение II уровня - 60 баллов.

Во время выполнения конкурсных заданий участники обязаны соблюдать правила организации и проведения Олимпиады, правил техники безопасности. В случае нарушения правил, участник может быть дисквалифицирован.

5. Определение победителей и награждение

5.1. Итоги Олимпиады подводит жюри в составе Председателя и членов жюри.

5.2. В экспертную группу и в состав жюри входят ведущие преподаватели учебных заведений, а также представители работодателей. Приложение 2.

5.3. Победитель и призеры Олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий.

При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение практического задания.

5.4. Решения жюри протоколируются, подписываются всеми их членами, рассматриваются и утверждаются оргкомитетом Олимпиады.

5.5. Участникам олимпиад, показавшим высокие результаты выполнения отдельного задания, при условии выполнения всех требований конкурсных заданий устанавливаются дополнительные поощрения. Организаторы олимпиады могут устанавливать дополнительные номинации для поощрения.

5.6. Участники олимпиады, занявшие призовые места, награждаются дипломами. Победителю олимпиады присуждается 1 место, призёрам – 2 и 3 места.

5.7. По решению жюри может быть введено дополнительное призовое место (2 или 3 место).

6. Контактная информация

Тел. для справок: +7917-077-72-98

Контактные лица: Хлебникова Ольга Апполоновна

Контактный email: Khlebnikova.olga.2013@mail.ru

Приложение 1 к положению
олимпиады по технологии
продукции общественного питания

ЗАЯВКА

на участие в олимпиаде по технологии продукции общественного питания
среди обучающихся организаций профессионального образования
Чувашской Республики

п/п	ФИО участника(ов)	Специальность, курс	Образовательная организация	Руководитель

Я ознакомлен(а) с положением и согласен(а) с правилами олимпиады.

Подпись: «_____» _____ 2017 г.

Заявку принял _____ / _____ /
«_____» _____ 2017 г.

Приложение 2 к положению
олимпиады по технологии
продукции общественного питания

ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА
олимпиады по технологии продукции общественного питания

Председатель жюри – Комарова Наталья Николаевна, директор ООО «Ваш стиль».

Члены экспертной группы:

1. Родина Елена Владимировна, преподаватель Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции Минобразования Чувашии;
2. Учкина Наталья Алексеевна, заведующий дневным отделением НПОУ «Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза;
3. Ярова Анна Николаевна, преподаватель Чебоксарского экономико-технологического колледжа.