ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Республиканской олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
в 2017-2018 учебном году

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения Республиканской олимпиады по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студентов профессиональных образовательных организаций Чувашской Республики (далее - Олимпиада), ее организационное, методическое обеспечение, порядок участия в Олимпиаде и определения победителей и призеров.

1.2. Организатором Олимпиады является Республиканское учебно-методическое объединение по направлению технологии общественного питания.

2. Цели и задачи олимпиады

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

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 Олимпиады

3.1. Олимпиада проводится организатором в сроки, утвержденные приказом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 05.12.2017 № 2291, на базе ГАПОУ Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции Минобразования Чувашии. Начало Олимпиады в 10.00 часов, регистрация участников с 9.00.

Адрес образовательной организации: г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.10

Контакты ответственного лица: +79170777312

3.2. Заявки на участие в Олимпиаде принимаются до 23.02. 2018 года и присылаются по электронной почте nadejda2508@mail.ru с пометкой в теме письма «Заявка на олимпиаду по специальности 19.02.10 ТПОП».

3.3. Для решения организационных вопросов из членов Республиканского учебно-методического объединения по направлению технологии общественного питания создается оргкомитет Олимпиады, который:

- организует разработку заданий и критериев оценки их выполнения;

- анализирует, обобщает итоги Олимпиады и представляет отчет о ее проведении Ассоциации организаций профессионального образования Чувашской Республики;
- готовит материалы для освещения итогов Олимпиады на сайте образовательной организации, на базе которого проводилась Олимпиада, и Ассоциации организаций профессионального образования Чувашской Республики.

3.4. Для проведения Олимпиады организатором создается Экспертная комиссия, состав которой формируется из числа экспертов, утвержденных приказом Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 05.12.2017 № 2291.

3.5. Проверку выполненных заданий Олимпиады осуществляют члены Экспертной комиссии.

4. Участники Олимпиады

4.1. В Олимпиаде на добровольной основе принимают участие студенты профессиональных образовательных организаций, расположенных на территории Чувашской Республики.

4.2. От одной профессиональной образовательной организации допускается до 2 участников из числа студентов очного обучения 3-4 курса. Вне конкурса студенты не выставляются.

4.3. Организаторы оставляют за собой право снимать с участия в Олимпиаде студентов, нарушающих дисциплину и правила проведения конкурсных мероприятий.

4.4. Лица, сопровождающие участников Олимпиады, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения Олимпиады.

4.5. При регистрации каждый участник должен предъявить студенческий билет.

5. Условия проведения и содержание олимпиады

5.1. Профессиональное комплексное задание олимпиады состоит из двух уровней.

5.1.1 Комплексное задание 1 уровня содержит:

- Тестовое задание, выполняемое в тестовой системе (оболочке) INDIGO.

Тестовое задание включает в себя вопросы по дисциплинам и профессиональным модулям:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 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 и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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.

Индивидуальное тестовое задание состоит из 40 вопросов и оценивается в 10 баллов. Стоимость одного вопроса 0,25 балла. Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 40 минут.

- Практическая задача с применением знания иностранного языка.

Практическая часть задания включает перевод технологической карты блюда на иностранный язык в соответствии с заданием, перевод рецептуры блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

Время, отведенное на выполнение практического задания, составляет 60 минут.

Максимальное количество баллов – 20.

Общее количество баллов за выполнение комплексного задания I уровня – 30.

5.1.2. Комплексное задание II уровня содержит задания с применением знаний, умений в области технологии общественного питания и включает 2 части:

технологическая часть:

- разработка технологической документации в соответствии с заданием;

 - выбор технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ в соответствии с условиями задания;

 - использование нормативной и справочной литературы при выполнении задания.

Время выполнения технологической части задания – 120 минут, общее количество баллов – 30.

практическая часть:

- выполнение задания по организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции с учётом профиля специальности.

Время выполнения практической части задания – 120 минут, общее количество баллов – 40.

Общее время выполнения комплексного задания II уровня 240 минут, максимальная сумма баллов – 70.

5.2. При оценке выполненной работы Экспертная комиссия учитывает: организацию работы, соблюдение санитарных правил, правильность ведения технологического процесса, использование современных технологий, органолептические показатели блюда.

6. Определение победителей олимпиады и поощрение участников

6.1. Победители и призеры Олимпиады определяются на основании результатов выполнения конкурсных заданий, которые заносятся в итоговую таблицу результатов, представляющую собой ранжированный список участников, расположенных по мере убывания набранных ими баллов. Участники с равным количеством баллов располагаются в алфавитном порядке. При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение практического задания.Итоги Олимпиады оформляются итоговым протоколом и подписываются всеми членами Экспертной комиссии.

6.2. Участники Олимпиады, занявшие призовые места, награждаются Дипломами 1, 2, 3 степени. Все участники олимпиады награждаются Сертификатами участника.

6.3. Участники, показавшие высокие результаты при выполнении отдельных работ и всех требований Олимпиады, но не ставшие победителями, награждаются по различным номинациям.