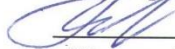




Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В. ТЕРЁШКИНА»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

 / И.Ю. Белова /
«27» октября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина»

 Н.А. Бацунова
«27» октября 2017г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении II Региональной олимпиады
«Юные таланты 21 века
в области кулинарного искусства»
для специальности 19.02.10.
«Технология продукции общественного питания»
среди студентов профессиональных
образовательных организаций
Горнозаводского управленческого округа

г. Лесной
2017г.

1. Общие положения

1.1. II Региональная олимпиада «Юные таланты 21 века в области кулинарного искусства» проводится среди студентов средних профессиональных учебных заведений по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» на базе ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина», по адресу: Свердловская область, г. Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, 14.

1.2. Олимпиада представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкретных заданий с последующей оценкой по заданным критериям, проводимые в течение определенного времени и завершающиеся церемонией награждения победителей.

1.3. Сопровождающие участников олимпиады несут ответственность за жизнь и безопасность студентов в пути следования и во время проведения олимпиады.

2. Цели и задачи олимпиады

2.1. Цель олимпиады:

- Олимпиада проводится в целях повышения качества подготовки специалистов, дальнейшего совершенствования мастерства студентов, закрепления и углубления знаний и умений, полученных в процессе теоретического и практического обучения, стимулирования творческого роста.

- Олимпиада направлена на демонстрацию уровня теоретической и практической подготовки студентов; а также совершенствование учебной и вне учебной работы со студентами.

2.2. Задачи олимпиады:

- Повышение интереса к выбранной специальности;
- Формирование основ технологической грамотности;
- Совершенствование навыков самостоятельной работы и развития профессионального мышления;
- Развитие ответственности, самостоятельности и эффективности профессиональной деятельности.

3. Организация и проведение олимпиады

3.1. В олимпиаде могут принимать участие не более двух студентов от ПОО в возрасте от 14 до 25 лет, обучающиеся по образовательным программам СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» или профессии «Повар».

3.2. Организационный взнос составляет:
за участника олимпиады – 700 руб.

за сопровождающего – 700 руб.

В организационный взнос входит питание (завтрак, обед), печатная продукция (грамоты, дипломы), подарки, экскурсия.

Оплата может быть произведена по безналичному расчёту по договору после предоставления заявки на участие; или через бухгалтерию техникума в день приезда.

I тур – внутри учебного заведения в соответствии с Положением об олимпиаде, утверждённым самим образовательным учреждением;

II тур – региональный, в соответствии с настоящим Положением.

3.4. Для организации и проведения олимпиады формируются оргкомитет и жюри из числа высококвалифицированных преподавателей техникума ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина». Студенты техникума участвуют вне конкурса.

3.5. Организационный комитет Олимпиады в пределах своей компетенции:

- разрабатывает порядок проведения олимпиады;
- создаёт условия для проведения олимпиады, обеспечивает работу членов жюри;
- организует мероприятия для преподавателей, сопровождающих студентов – участников олимпиады;
- организует питание участников олимпиады;
- организует медицинское обеспечение участников олимпиады.

3.6. В состав жюри входят высококвалифицированные преподаватели техникума. Жюри возглавляется председателем.

Жюри проверяет работы участников и производит оценку выполненных олимпиадных заданий, проводит разбор заданий. В случае несогласия члена жюри с решением, в протоколе напротив его фамилии проставляется «не согласен» и претензии подаются в виде заявления в оргкомитет олимпиады.

3.7. В состав апелляционной комиссии входят члены оргкомитета олимпиады. Апелляционная комиссия рассматривает претензии участников олимпиады в день ее проведения. При разборе апелляции комиссия имеет право, как повысить, так и понизить оценку по апелляционному вопросу в случае обнаружения ошибок, не замеченных при первоначальной проверке.

3.8. Решения жюри, апелляционной комиссии протоколируются, подписываются всеми их членами, рассматриваются и утверждаются оргкомитетом олимпиады.

4. Сроки проведения олимпиады и содержание олимпиадных заданий

4.1. Олимпиада проводится 25 января 2018 года в 10.00 в виде очного тура длительностью 2 часа.

4.2. Олимпиадные задания состоят из теоретического блока, включающего материал по учебным дисциплинам:

- техническое оснащение и организация рабочего места;
- организация обслуживания;
- основы санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- охрана труда;
- ПМ.02. МДК 02.01. Технология приготовления холодной сложной кулинарной продукции.

Практическое (домашнее) задание, может быть представлено в виде готового сложного блюда из птицы и электронной презентации на данное блюдо. Требования к электронной презентации представлены в приложении 3.

4.3. Содержание заданий соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования. Всем участникам предлагаются одни и те же задания.

4.4. Каждому участнику присваивается индивидуальный номер, который определяется жеребьёвкой.

4.5. Запрещается во время конкурсных мероприятий пользоваться личными компьютерами, смартфонами, планшетами, телефонами и другими средствами связи, учебной литературой и заготовленными личными записями, интернет – ресурсами.

4.6. В помещении, где выполняются задания Олимпиады, находится только организатор, обеспечивающий контроль соблюдения регламента и участники за каждым из которых закреплено рабочее место.

4.7. Разрешается пользоваться нетелефонными калькуляторами.

5. Допуск участников к олимпиаде

5.1. Основанием для допуска участников к олимпиаде является заверенная директором ПОО заявка (Приложение 1), студенческий билет.

5.2. Сроки подачи заявок на участие:

Заявки на участие подаются до **01.12.2017** года по форме (Приложение 1).

6. Награждение победителей

6.1. Итоги олимпиады подводятся путем подсчета суммы баллов, набранных в ходе тура. Победителем олимпиады считается участник, занявший первое место, набравший наибольшее количество баллов. Призерами олимпиады считаются участники, занявшие 2-е и 3-е место. Остальным участникам олимпиады вручаются сертификаты.

6.2. Победители и призеры награждаются дипломами, подарками.

7. Организационные вопросы

По организации и участию в олимпиаде:

1. Проезд и питание участников производится за счет направляющей стороны.

2. Заявки на участие в олимпиаде принимаются до **01.12.2017г.** на электронный адрес sidorova_kv@mail.ru (между фамилией и инициалами знак "_" ниже подчеркивание) тел. для справок 8-900-207-14-12 Сидорова Ксения Владимировна. Образец заявки представлен в Приложении 1.

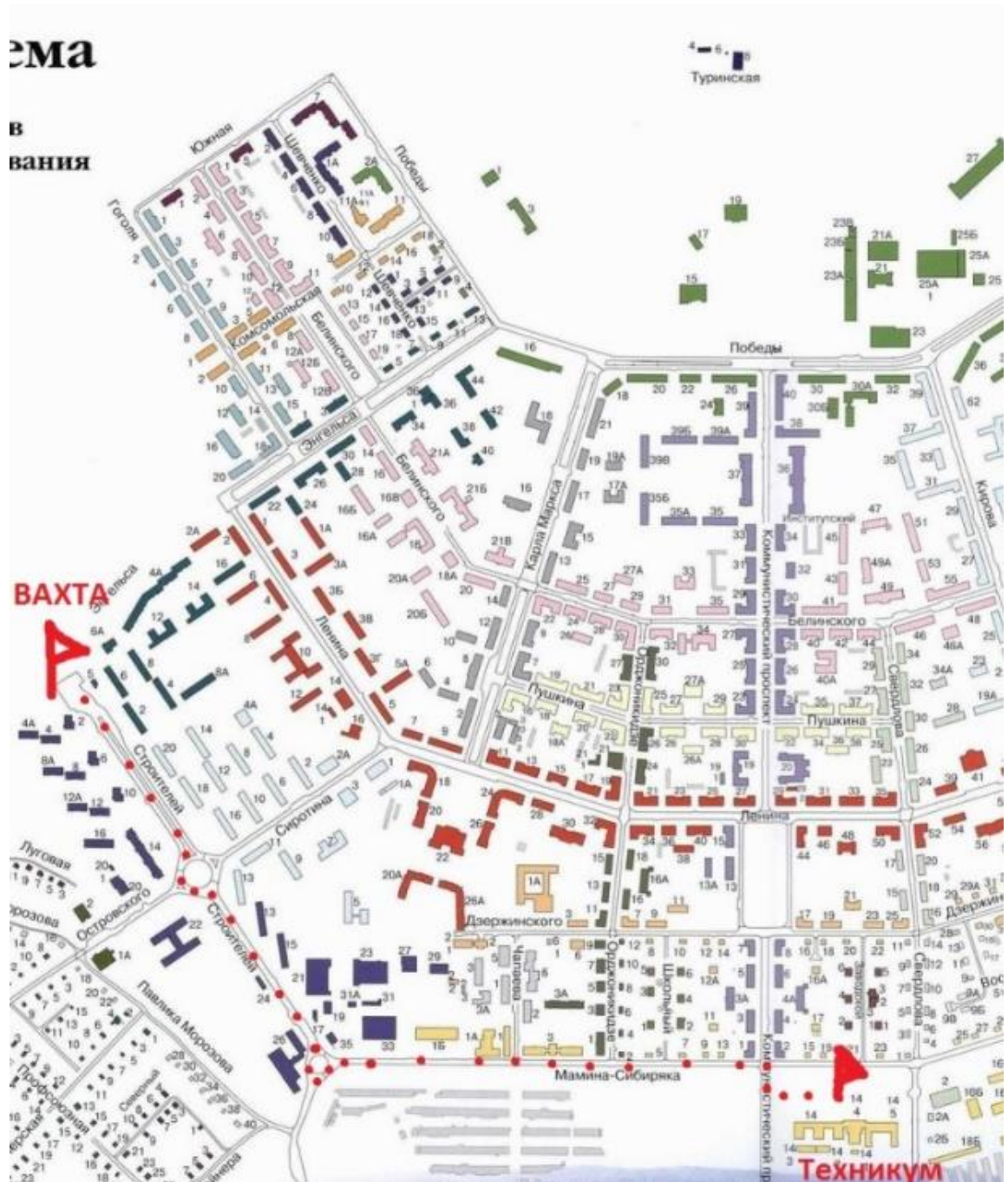
После этой даты заявки не принимаются, ввиду строгого режима входа в город и новогодних праздников.

3. Для входа в город необходимо прислать документы участвующим, сопровождающим водителю и педагогу, документы необходимо прислать в срок до 01.12.2017 года на эл. почту sidorova_kv@mail.ru по форме (см. Приложение 2)

Порядок проведения Олимпиады:

- 10⁰⁰ - 10³⁰ регистрация участников
- 10³⁰ - 12³⁰ выполнение заданий
- 12³⁰ - 13⁰⁰ обед (в столовой техникума)
- 13⁰⁰ - 14⁰⁰ проверка работ
- 14⁰⁰ - 14³⁰ подведение итогов, награждение

Схема проезда к техникуму в г. Лесном



Приложение 1

В оргкомитет Олимпиады
по специальности 19.02.10. «Технология
продукции общественного питания»
среди студентов учреждений СПО
Горнозаводского управленческого округа

ЗАЯВКА

**на участие во II Региональной олимпиаде «Юные таланты 21 века в
области кулинарного искусства» по специальности 19.02.10. «Технология
продукции общественного питания» среди студентов ОУ СПО
Горнозаводского управленческого округа Свердловской области**

Заявки на участие в олимпиаде принимаются до 01.12.2017г. (Word –документ)

Организация (полное наименование)	
Почтовый адрес (с индексом), тел\факс, e-mail	
ФИО директора	
ФИО участника	
Ф.И.О. запасного участника*	
Курс обучения, код специальности, код профессии	
ФИО сопровождающего	
Контактный телефон	
Банковские реквизиты организации (для оформления договора и счета)	

* вход в город будет оформлен и на запасных участников !!!

Директор ПОО _____

Документы, необходимые для оформления пропуска в город

1. Сканированные листы паспорта с информацией.

(п.2,3,4,5 желательно оформить в одном текстовом документе используя word, на всех заезжающих)

2. Адрес места жительства

3. Привлекался ли студент (научный руководитель к уголовной ответственности).

4. Место учебы и работы.

5. Для входа в город водителю: такие же документы, как студентам и научным руководителям (скан паспорта, скан водительского удостоверения, скан свидетельства на ТС). Сканы должны быть хорошего качества.

Информацию о себе просьба не скрывать, иначе вход в город обеспечить не сможем.

Информация направляется до 01.12.2017 года на электронный адрес:
sidorova_kv@mail.ru 8-900-207-14-12 Сидорова Ксения Владимировна

Требования по оформлению компьютерной презентации

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов, созданных в программе Microsoft PowerPoint.

- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.

- Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.

- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.

- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.

- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.

- Каждый слайд имеет заголовок. **Стили заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.

- **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.

- Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.

- Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.

- Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.

- **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать.

- Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Структура презентации:

- На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель курсовой работы, дата создания, организация.

- На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-

вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).

- Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.

- Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.

- Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.

- В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Содержание слайдов:

1. На первом слайде – титульный лист

ГАПОУ СПО ПТ им. ОВ. Терёшкина

Название кулинарных блюд

ФИО обучающийся группы № ____

Руководитель ФИО

г. Лесной 2017г.

Слайд должен содержать фотографии или иллюстрации блюд.

2. На втором слайде – схема цеха для кулинарного блюда (выдан преподавателем).

3. На третьем слайде – используемое оборудование, инвентарь, инструменты для данного блюда.

Слайд должен содержать фотографии или иллюстрации блюд.

4. На четвертом слайде – подача и варианты оформления данного блюда.

Слайд должен содержать фотографии или иллюстрации блюд.