



УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР ГБПОУ ИО УКПТ  
Н.В. Макарова  
«  »    2022 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации и проведении олимпиады «Звезда кулинарии» по профессии «Повар, кондитер», «Повар»**

### **1. Общие положения**

1.1. Мероприятие проводится в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИО УКПТ.

1.2. Основными целями и задачами олимпиады являются:

- выявление способностей и интересов обучающихся, влияющих на выбор профессии «Повар, кондитер»;
- определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся 1, 2, 3, 4 курсов по профессии «Повар, кондитер», «Повар, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- повышение интереса к профессиональной деятельности Повара, кондитера;
- повышение профессиональной ориентации обучающихся;
- повышение конкурентоспособности обучающихся;
- создание необходимых условий для поддержки одаренных студентов;
- умение организовывать и планировать свой труд, самостоятельность и исполнительность.

1.3. Олимпиада проводится по следующим направлениям: физиологии, гигиене, кулинарии, техническом оснащении предприятий общественного питания. Олимпиада проводится по заданиям, составленным на основе рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов.

### **2. Порядок организации и проведения олимпиады**

2.1. Олимпиада проводится в очной форме 27 ноября 2022 года в кабинете 203

2.2. Организационная группа в составе:

Кулешова И.А. – преподаватель спец дисциплин, обучающиеся группы 32-ПК

Члены жюри:

Макарова Н.В. – заместитель директора по УПР ГБПОУ ИО УКПТ

Васильева О.В. - заместитель директора МР ГБПОУ ИО УКПТ

Харькова Г.В. – заместитель директора по УВР ГБПОУ ИО УКПТ

### **3. Порядок участия в олимпиаде и определение победителей**

3.1. В Олимпиаде принимают участие обучающиеся 1, 2, 3, 4 курсов по профессии «Повар, кондитер», «Повар».

3.2. От каждой учебной группы для участия в олимпиаде представлена одна команда в составе двух человек.

3.3. Допускается присутствие зрителей, не участвующих в конкурсных испытаниях, но желающих познакомиться с особенностями профессии «Повар, кондитер».

3.4. Олимпиада включает в себя два этапа:

1 этап: проходит в форме викторины, в которой обучающимся предлагается ответить на вопросы в тестовой форме, позволяющие продемонстрировать знания по физиологии, гигиене, кулинарии, техническом оснащении предприятий общественного питания.

2 этап: проходит в форме творческого проекта. Командам, в течение установленного времени, необходимо:

1) приготовить Бутерброд открытый из продуктов, предложенных организаторами конкурса;

2) подготовить презентацию своего блюда с обоснованием его пользы, креативности, потребительских характеристик.

3.5. Победители и призёры Олимпиады награждаются грамотами, сладкими призами.

**Для проведения конкурса необходимо:**

**Учебно-материальное оснащение:**

Оборудование – столы, мультимедийное оборудование, экран, компьютер, калькулятор.

Инвентарь и приспособления - разделочные доски, кухонные ножи, посуда, тарелки для вторых блюд, столовые приборы, сырье.

**Участники конкурса:**

В конкурсе принимают участие обучающиеся 1, 2, 3, 4 курсов, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО на базе среднего общего образования и группа по профессии «Повар, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья»:

**Форма проведения:** командная работа.

**Место проведения:** кабинет № 203

**Время проведения:**

Конкурс проводится **27 ноября 2022 г.**

Начало проведения - **в 13-35 часов.**

Время проведения – **45 минут.**

**Этапы конкурсов:**

- Теоретическая часть. Выполнение тестирования команд.
- Практическая часть. Приготовление холодного блюда из предложенных организаторами продуктов, представление блюда (в любой форме)