


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58
Р.П. ЮРТЫ» (ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
протокол № 7
от 23.03. 2023 г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
О. В. Мусихина
«24» 03 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении региональной Олимпиады по профессии Повар, кондитер, посвященная христианскому празднику Пасха, среди обучающихся ПОО СПО Западной территории Иркутской области

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту и регламентирует условия и порядок проведения Олимпиады, определяет требования к участникам, программе данного мероприятия, критериям оценки.

1.2 Настоящее Положение о проведении дистанционной Олимпиады по профессии Повар, кондитер среди обучающихся ПОО Западной территории Иркутской области (далее Олимпиада) устанавливает сроки и порядок проведения.

1.3 Олимпиада проводится в соответствии с планом мероприятий ПОО Западной территории Иркутской области на 2022-2023 учебный год.

1.4 Организатором Олимпиады является Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» (далее ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты).

1.5 Форма проведения Олимпиады – дистанционная.

1.6 Цель Олимпиады:

- определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии Повар, кондитер;
- совершенствование профессиональных знаний обучающихся.

Задачи Олимпиады:

- развивать у обучающихся интерес к познавательной деятельности;
- способствовать осознанному профессиональному самоопределению обучающихся;
- развивать познавательный и профессиональный интересы, а также компетенции обеспечивающие успешность в будущей профессиональной деятельности.

2. Участники Олимпиады

2.1. В Олимпиаде принимают участие обучающиеся по профессии Повар, кондитер профессиональных образовательных организаций Западной территории Иркутской области.

2.2. Количество участников не ограничено.

3. Сроки и условия проведения Олимпиады.

3.1. Олимпиада проводится в дистанционном формате. Информация об условиях проведения размещается на официальном сайте ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты:

<http://пу58.рф/>.

3.2. Дата проведения Олимпиады: с 10.04.2023 г. по 15.04.2023 г.

3.3. Для участия в Олимпиаде необходимо до 10 апреля 2023 года подать заявку на электронный адрес obrazovanie58@yandex.ru (Форма заявки: Приложение 1) с пометкой «Заявка на Олимпиаду».

3.4. Олимпиада проводится в два этапа:

- первый этап – решение тестовых заданий (технология приготовления, правила оформления и происхождение пасхальных куличей);

- второй этап – включает в себя две номинации:

1 – выставочное фото пасхальных куличей (изображение должно быть четким, все элементы изделий должны хорошо просматриваться);

2 - презентация «Приготовление пасхальных куличей» (презентация может содержать до 10 слайдов, основным критерием оценивания презентации будет служить организация и ведение технологического процесса приготовления изделий).

3.5. 11 апреля в 10.00 на указанный в заявке электронный адрес будут отправлены тестовые задания, которые необходимо выполнить письменно на листах формата А4.

Ответы записывать аккуратно и разборчиво.

3.6. Работы (сканированные листы с ответами) принимаются до **14.00 ч 11 апреля 2023 г.** на электронный адрес obrazovanie58@yandex.ru с пометкой «Ответы по Олимпиаде», ответы присланные позднее, проверяться не будут.

3.7. Выполненные тесты оцениваются в 20 баллов.

3.8. Второй этап (фото и презентации) необходимо отправить на электронный адрес obrazovanie58@yandex.ru до **15.00 ч. 14 апреля 2023 года.**

4. Организация и проведение Олимпиады

4.1. Для проведения Олимпиады создается организационный комитет (далее – оргкомитет).

4.2. В состав оргкомитета входят:

- Мусихина Оксана Владимировна, директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты;

- Савицкая Ольга Владимировна, зам. директора по УПР;

- Баженова Лидия Леонидовна, мастер производственного обучения, первой квалификационной категории, по профессии Повар, кондитер;

- Уйманова Альбина Анатольевна, мастер производственного обучения по профессии Повар;

- Стаброва Марина Юрьевна, преподаватель спец. дисциплин.

4.3. Дополнительную информацию об участии по Олимпиаде можно узнать по телефону: 89501347792 Баженова Лидия Леонидовна.

5. Подведение итогов Олимпиады

5.1 Участники, набравшие по итогам наибольшее количество баллов в одной из номинаций (баллы за тестовые задания суммируются в каждой номинации), награждаются дипломами победителей (I, II и III степени).

5.2. Все участники Олимпиады награждаются сертификатами, наставники – благодарностями.

5.3. Дипломы, сертификаты и благодарности изготавливаются в электронном виде на основании заполненных данных участников и наставников, высылаются на электронный адрес, указанный в заявке до 18 апреля 2023 г. В случае большого количества участников рассылка наградных материалов может быть продлена.

5.4. Результаты Олимпиады (наградные материалы) будут опубликованы на сайте ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» <http://пу58.рф/> (раздел Новости) 18 апреля 2023 г. Наименование публикации – Региональная Олимпиада по профессии Повар кондитер, посвященная христианскому празднику Пасха.

Приложение 1
к Положению об организации и
проведению региональной
Олимпиады по профессии
Повар кондитер, посвященная
христианскому празднику Пасха

ЗАЯВКА

на участие в региональной Олимпиаде по профессии Повар кондитер, посвященная
христианскому празднику Пасха

Наименование ПОО

№ п/п	ФИО обучающегося (полностью)	ФИО наставника (полностью)	Адрес электронной почты, на которую будет высылаться тестовое задание	Номер телефона наставника

**Даю согласие на обработку своих персональных данных (ФИО, для размещения информации на официальном сайте учреждения (итоговая таблица результатов и наградные материалы))*

Дата _____

_____ / _____ /
подпись

_____ / _____ /
расшифровка подписи

Критерии оценки
в номинации «Выставочное фото пасхальных куличей»

Критерии	Параметры	Баллы
Композиционное решение	композиция фото выстроена, в кадре отсутствуют посторонние предметы и люди, кроме участника	8-10
	на фото изображены посторонние предметы, имеется композиция	4-7
	композиция не выстроена, изделия не имеют акцентов, в кадре присутствуют посторонние люди и предметы, которые не относятся к подготовленным изделиям	0-3
Оригинальность	фото красочное, насыщенное, выполнено в хорошем качестве, имеются дополнительные элементы, сопровождающие оформление изделий	8-10
	фото красочное, не сопровождается дополнительными элементами	4-7
	плохое качество фотографии, размытые элементы, изделия не оформлены	0-3
Информация об участнике	фото отражает исполнение работы самим участником	3-5
	фото не отражает исполнение работы самим участником	0-2
Соответствие тематике	соответствует заявленной тематике	5
	не соответствует заявленной тематике	0
Максимальное количество баллов		30

Критерии оценки
в номинации «Приготовление пасхальных куличей»

Критерии	Параметры	Баллы
Композиционное решение	композиция презентации выстроена, последовательность слайдов логичная	8-10
	композиция выстроена частично, последовательность слайдов не логична	4-7
	композиция не выстроена, отсутствует последовательность слайдов презентации	0-3
Оригинальность	красочная презентация, понятное описание технологического процесса, текстовая часть сопровождается фотографиями действий участника, текстовая часть занимает не более 1/3 слайда, наличие графических элементов	8-10
	презентация последовательна, имеется пояснение технологического процесса, представлена поэтапная работа над изделием, частично используются элементы графики	4-7
	презентация не имеет никаких дополнительных элементов, текстовая часть занимает больше половины слайда, используются стандартные фоны для презентации, нет фото с участием самого участника	0-3
Информация об участнике	Наглядное выполнение работы самим обучающимся	3-5
	Нет фото на слайдах с участием самого участника	0-2
Соответствие тематике Выставки	соответствует заявленной тематике	5
	не соответствует заявленной тематике	0
Максимальное количество баллов		30
Технические требования	1. Первый слайд презентации - титульный. На нем указывается: название презентации, ФИО автора, образовательная организация.	
	2. Использовать только чёткие картинки и фотографии с высоким разрешением	
	3. Соблюдать авторские права , т.е. если Вы используете текст, фотографии и картинки, которые НЕ являются Вашими, необходимо обязательно указать источники информации и ссылку на оригинал. Указать это нужно на последнем слайде презентации.	
	4. Изображения в презентации необходимо сжать, это нужно для уменьшения «веса» презентации.	
	5. Презентация должна быть содержательной, иметь 5-10 слайдов, НЕ включая титульный и завершающий слайды.	