

СОГЛАСОВАНО

Начальник
Департамента образования
Ивановской области
О.Г. Андринова
«26» 10 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Ивановского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова
Н.Т. Арсеньева
«26» 10 2018 г.



Протокол заседания Совета
Ивановского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова
№3 от «26» 10/2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о межрегиональной олимпиаде
по теме «Лучший в сфере ресторанного дела»
для студенческой молодежи, обучающейся в организациях среднего
профессионального образования

Иваново, 2018 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Межрегиональная олимпиада по теме «Лучший в сфере ресторанного дела» проводится среди студенческой молодежи, обучающейся в организациях среднего профессионального образования.

1.2. Настоящее Положение определяет цели и задачи Олимпиады, порядок его проведения, организационно-методическое обеспечение, условия участия, а также порядок определения победителей и призеров Олимпиады.

1.3. Срок проведения Олимпиады – с 9 ноября по 22 ноября 2018 года.

1.4. Место проведения Олимпиады – в организациях СПО - участниках Олимпиады (первый и второй этап).

1.5. Организаторы Олимпиады: Департамент образования Ивановской области; Ивановский филиал Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова.

1.6. Положение принимается на один год.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОЛИМПИАДЫ

2.1. Целью Олимпиады является пропаганда развития новых направлений подготовки в сфере технологии продукции и организации общественного питания, содействие в раскрытии творческого потенциала студенческой молодежи, обучающейся в организациях среднего профессионального образования в области знаний в сфере общественного питания, выявление и развитие у студентов творческих способностей и интереса к научно-исследовательской деятельности в области ресторанного дела, создание необходимых условий для поддержки одаренной молодежи, распространение и популяризация научных знаний среди молодежи.

2.2. Задачи Олимпиады:

2.2.1. повышение мотивации учащихся к углубленному изучению вопросов организации и развития ресторанного дела;

2.2.2. формирование у студентов знаний о современной индустрии питания, технологических и организационных навыков, умения самостоятельно выбирать информационные ресурсы для обеспечения своей деятельности;

2.2.3. выявление и развитие у студентов творческих способностей и интереса к научной деятельности, пропаганда научных знаний.

2.3. Основными принципами Олимпиады являются:

2.3.1. объективность;

2.3.2. гласность;

2.3.3. ориентация на высокое профессиональное мастерство;

2.3.4. соблюдение норм права и профессиональной этики.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Организацию и проведение Олимпиады обеспечивают:

3.1.1. Организации СПО - участники Олимпиады;

3.1.2. Ивановский филиал Российского экономического университета им.

Г.В. Плеханова

3.2. Для Организаций СПО Олимпиада проводится в два этапа:

I этап – 7-18 ноября 2018 г. - проводится в форме тестового задания.

8 - 16 ноября 2018 года тестовые задания выдаются участникам олимпиады, которая проводится в организациях СПО.

9-13- ноября 2018 г. (до 16-00 часов) в организации СПО рассылаются темы ЭССЕ.

17 ноября 2018 г. (до 14-00 часов) все выполненные эссе участников Олимпиады высылаются в электронном виде через организации СПО или самостоятельно в индивидуальном порядке участниками олимпиады. Прием ЭССЕ ведется на электронную почту mair28@mail.ru.

17 -18 ноября 2018 г.- подведение итогов **I этапа**. Студенты, набравшие более 25 баллов на 1-ом этапе, приглашаются на 2-ой этап, о чем им сообщают лично по электронной почте, указанной в Анкете участника.

II этап – 19-22 ноября 2018 г. Проводится в форме решения практических заданий.

19 ноября с 15-00 до 16-00 часов высылаются задания 2 тура индивидуально только студентам - победителям 1 тура на электронную почту, указанную в Анкете участника.

19 ноября до 19-00 часов – НЕОБХОДИМО выслать выполненные задания по 2 туру в электронном виде (скан оригинала выполненных заданий с подписью участника Олимпиады) на электронную почту mair28@mail.ru. Работы, присланные позже 19-00 часов 19 ноября 2018г., снимаются с участия в Олимпиаде.

20 -22 ноября 2018 г. - подведение итогов **2 тура**

3.3. Результаты олимпиады по 1,2 турам публикуются на официальном сайте Ивановского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

3.3. Критерии оценки заданий Олимпиады: тестовые задания 1 этапа оцениваются по 1 балла за каждый правильный ответ (в одном тесте – 20 заданий), эссе оценивается от 0 до 30 баллов; 2 этап решение практических задач оценивается от 0 до 20 баллов.

IV. ОРГКОМИТЕТ ОЛИМПИАДЫ

4.1. Общее руководство проведением Олимпиады осуществляется оргкомитетом олимпиады. Состав оргкомитета формируется из представителей Департамента образования Ивановской области, представителей Ивановского филиала Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова

4.2. Оргкомитет Олимпиады:

4.2.1. Определяет соорганизаторов Олимпиады;

4.2.2. Привлекает организации, осуществляющие информационную, спонсорскую и организационную поддержку;

4.2.3. Осуществляет организационно-техническое обеспечение Олимпиады;

4.2.4. Устанавливает регламент проведения Олимпиады;

4.2.5. Обеспечивает непосредственное проведение Олимпиады;

4.2.6. Назначает ответственное лицо в составе оргкомитета, для сбора необходимой документации от участников Олимпиады;

4.2.7. Формирует состав экспертной комиссии Олимпиады из числа членов оргкомитета (не менее 3 чел).

4.2.8. Анализирует, обобщает и утверждает итоги Олимпиады;

4.2.9. Утверждает список победителей Олимпиады;

4.2.10. Организует награждение победителей Олимпиады;

4.2.11. Оформляет решение жюри Олимпиады протоколом;

4.2.12. Осуществляет иные функции;

4.3. Жюри Олимпиады:

4.3.1. Проверяет и оценивает результаты выполнения заданий Олимпиады его участниками.

V. УЧАСТНИКИ ОЛИМПИАДЫ

5.1. Участвовать в олимпиаде может студенческая молодежь, обучающаяся в организациях среднего профессионального образования. Возраст участников не ограничивается.

5.2. Для участия в Олимпиаде необходимо представить в Оргкомитет в электронном виде (скан оригинала с подписью участника Олимпиады) следующие документы:

5.2.1. Анкету участника и согласие на обработку персональных данных (приложение 2);

5.2.2. Решенный тест -1 этап (приложение 3);

5.2.3. Подготовленное эссе на тему (приложение 4);

5.3. Выполненные тесты, эссе по 1 этапу и практические задания - 2 этапа, поступившие в оргкомитет Олимпиады, участникам не возвращаются.

VI. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ОЛИМПИАДЫ

6.1. Документы для участия в Олимпиаде (согласно п. 5.2.) представляются в Оргкомитет с 9 ноября 2018 г. по 17 ноября 2018 г. (до 14-00) в электронном отсканированном виде, на электронную почту mair28@mail.ru

6.2. Оргкомитет Олимпиады рассматривает Анкеты участников и представленные материалы на соответствие их условиям и требованиям, определенным настоящим Положением.

6.3. Победители 1 тура Олимпиады награждаются сертификатами участников Межрегиональной Олимпиады.

Победители 2 тура награждаются дипломами I,II,III степени и подарками.

Главный приз Межрегиональной Олимпиады - это именные сертификаты на скидку от 10% до 30% на обучение в Ивановском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Все участники Олимпиады приглашаются на торжественное награждение победителей 15.12.2018 года в Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова.

6.4. При равенстве баллов у победителей по распределению главных призов решение принимает Оргкомитет олимпиады, которое зависит от степени раскрытия каждого задания.

6.5. Результаты олимпиады по 1,2 турам публикуются на официальном сайте Ивановского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

6.6. Церемония награждения победителей проводится организаторами Олимпиады 15.12.2018 года в Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова в торжественной обстановке. Присутствуют Департамент образования Ивановской области, представители Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова и представители рестораторов и отельеров Ивановской области Регионального отделения «Опора России».

**СОСТАВ ОРГКОМИТЕТА
межрегиональной олимпиады
по теме «Лучший в сфере ресторанного дела»**

ФИО	Должность, организация	Статус
Удалова Инесса Юрьевна	Председатель комитета рестораторов и отельеров Ивановской области Регионального отделения «Опора России»	Председатель оргкомитета
Арефьева Нина Тимофеевна	Директор Ивановского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова	Зам. председателя оргкомитета
Богатырева Ирина Владимировна	Директор ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг»	Член оргкомитета
Гуськова Ирина Владимировна	Зам. директора по УМР Ивановского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова	Член оргкомитета
Луховская Ольга Константиновна	Зав. каф. менеджмента и технологии бизнеса	Член оргкомитета
Малова Ирина Викторовна	К.э.н., доцент каф. менеджмента и технологии бизнеса	Член оргкомитета

АНКЕТА
участника межрегиональной олимпиады
по теме «Лучший в сфере ресторанного дела»

1. Фамилия, имя, отчество

2. Название учебного заведения, класс

3. Контактный телефон, адрес, эл. Почта

4. Число, месяц, год рождения

ЗАЯВЛЕНИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____
(фамилия, имя, отчество)

Даю согласие Ивановскому филиалу ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно – совершение действий, предусмотренных п. 3 ч.1 ст.3 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» и «Положением о персональных данных» Ивановского филиала ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», содержащиеся в настоящей анкете, в целях обеспечения проведения Олимпиады, информирования, награждения с возможной публикацией сведений на сайте Ивановского филиала ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», в печатных средствах массовой информации, на стендах в помещениях.

Подпись _____

ТЕМАТИКА ЭССЕ

1. Новые технологии продуктов питания специального назначения;
2. Пищевые добавки в продуктах питания и их применяемость в общественном питании;
3. Новые технологии продуктов функционального назначения;
4. Современные гигиенические требования к питанию здорового и больного человека;
5. Инновационные ресторанные технологии;
6. Особенности питания различных групп населения.
7. Санитарные требования к организации питания различных групп населения.
8. Особенности организации питания для иностранных туристов
9. Роль рационального питания в формировании здоровой нации
10. Управление качеством питания в ресторанном бизнесе
11. Кейтеринг и его роль в современном бизнесе общественного питания.
12. Роль фирменного стиля в успешном развитии предприятия общественного питания.
13. Меню ресторана и его роль в формировании имиджа ресторанов разных форматов.
14. Инновационные способы хранения товаров.
15. Современные упаковочные материалы для пищевых продуктов.
16. Инновационные методы в оценке качества и безопасности пищевых продуктов
17. Физико-химические изменения белковых веществ при хранении и кулинарной обработке.
18. Изменения пищевых веществ плодов и овощей при кулинарной обработке.
19. Использование микроорганизмов в производстве пищевых продуктов.
20. Пищевые отравления и микроорганизмы их вызывающие.
21. Особенности конструктивного устройства, функционирования и производственного использования основных видов технологического оборудования для мытья кухонной и столовой посуды.
22. Особенности конструктивного устройства, функционирования и производственного использования основных видов технологического оборудования для измельчения мяса и рыбы.
23. Особенности конструктивного устройства, функционирования и производственного использования основных видов универсального оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов.

Критерии оценки эссе

1. Полнота раскрытия темы и проблематики до 10:

- соответствие теме – до 3
- выделена ключевая проблема – до 3
- наличие творческого подхода к изложению материала, в т.ч.: попытки привлечь неожиданные примеры - до 2;
- критическое осмысление сложившихся подходов, определений – до 2;

2. Широта эрудиции и знаний в данной области до 9

- приведены примеры соответствующие теме и проблематике эссе: из отечественного и зарубежного опыта – до 5,
- из научных исследований, теорий – до 4

3. Логичность и связность изложения, грамотность до 8

- грамотный письменный язык – до 2 (в т.ч. грамотность – 1, стиль – 1)
- выделены основные структурные элементы работы (введение с обоснованием постановки проблемы и актуальности; основные определения и теоретический обзор; раскрытие содержания проблемы, классификации, аспекты, варианты решений; выводы автора) – до 6

4. Обоснованность выводов до 3

- выводы содержат оригинальные суждения автора – до 2
- автор отмечает новизну, оригинальность своих выводов – до 1

Максимум баллов-30

Требования:

Объем эссе от 1,5-5,0 страниц печатного машинописного текста. Поля 2,0. Выравнивать по ширине. Красная строка 1,25. Шрифт Times New Roman-14. Межстрочный интервал 1,0.

Пример оформления эссе

Название организации СПО _____

ФИО участника Олимпиады _____

Направление подготовки и курс обучения _____

Название темы ЭССЕ

Текст.....

Текст.....

Подпись участника Олимпиады _____

Дата участия « » _____ 2018г.