Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
(ГАПОУ СО «КУТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
_____ К.А.Калиева
«19» _____ 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении IV региональной олимпиады в сфере индустрии питания для студентов СПО Свердловской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет регулирует порядок организации, проведения, финансовое обеспечение, подведение итогов и награждение участников IV региональной олимпиады в сфере индустрии питания для студентов СПО Свердловской области (профессия 43.01.09 «Повар, кондитер», специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»), (далее – Олимпиада), организованной Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (далее – ГАПОУ СО «КУТТС»).

1.2. Олимпиада проводиться в соответствии с планом работы ГАПОУ СО «КУТТС» на 2026-2027 учебный год.

1.3. Цель проведения Олимпиады – определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся по образовательным программам 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», совершенствование профессиональных знаний в профессиональной сфере.

1.4. Задачи Олимпиады:

– развитие познавательного интереса обучающихся образовательных организаций среднего профессионального образования к профессиям поварского цикла;

– повышение интереса к углубленному изучению специальных дисциплин поварского цикла;

– формирование стремления к творческой самореализации и профессиональному самоопределению обучающихся.

1.5. Информация о проведении Олимпиады размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «КУТТС» в разделе «Олимпиады» https://kutts.ru/konkursy-olimpiady-i-npk/.

2. Порядок организации Олимпиады

2.1. Олимпиада проводится в **дистанционной форме** с использованием электронной почты участника и электронной почты члена организационного комитета. Олимпиадные задания выполняются в электронном виде в текстовом редакторе Word, с использованием

бланка ответов. Выполненные задания направляются участником на адрес электронной почты ctenina1@mail.ru не позднее установленного Положением времени для проведения всех этапов.

2.2. Форматы проведения конкурсных заданий

I этап – теоретический тур: выполнение тестового задания из 20 вопросов по учебным дисциплинам «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», МДК 01.02 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Время выполнения -20 минут.

II этап – производственная задача: заполнение технологической карты на пирожок печеный из дрожжевого теста «Сдобный пирожок с фаршем мясным с луком», массой 60 г из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1983 года, с перерасчетом сырья на определенное количество штук. Время выполнения - 30 минут.

III этап – практический тур: выполнение кейса по определению пищевой и энергетической ценности изделия. Время выполнения – 30 минут.

Для выполнения заданий 2 и 3 этапов участникам разрешается пользоваться таблицей 1 и Приложением А Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с..

2.3. Место, сроки и порядок проведения Олимпиады

Место проведения Олимпиады – ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса», г. Каменск-Уральский, ул. Олега Кошевого, 21.

Дата проведения – **12 ноября 2026 года**:

- **в 11:30** на указанный в заявке адрес электронной почты участника будут направлены тестовые задания всех этапов в текстовом формате Word, которые необходимо скачать и заполнить ответы в электронном виде;

- выполненные задания (заполненные бланки ответов) должны быть отправлены обратным письмом на адрес электронной почты организатора ctenina1@mail.ru с пометкой в теме письма «Наименование ПОО, олимпиада «Повар, кондитер», ФИО участника» **не позднее 13:00**.

Дополнительно ко времени выполнения олимпиадных заданий дается 10 минут для получения электронного письма с заданиями и его отправки организаторам.

Бланки ответов, отправленные позже 13:00, проверяться не будут.

Задания всех этапов выполняются в электронном виде (распечатка и сканирование не требуется).

2.4. Для участия в Олимпиаде необходимо подать заявку **до 06 ноября 2026 года** (Приложение 1) на адрес электронной почты ctenina1@mail.ru с пометкой в теме письма «Наименование ПОО, заявка, олимпиада Повар, кондитер».

2.5. К участию в Олимпиаде допускаются обучающиеся 2-4 курсов образовательных программ 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» образовательных организаций среднего профессионального образования Свердловской области.

Участие в Олимпиаде бесплатное, индивидуальное, **не более двух человек** от образовательной организации.

3. Организационный комитет и экспертная комиссия

3.1. Для обеспечения подготовки и проведения Олимпиады организатором мероприятия формируется организационный комитет, определяющий содержание этапов и дату проведения Олимпиады.

Организационный комитет Олимпиады обладает правом:

– устанавливать категории участников Олимпиады,

– разрабатывать конкурсные задания,

– определять критерии и шкалу оценивания результатов выполнения заданий.

Организационный комитет обеспечивает своевременное:

– проведение Олимпиады в соответствии с утвержденным графиком;

– оценивание результатов выполнения заданий членами экспертной комиссии;

– формирование итогового протокола работы экспертной комиссии Олимпиады и наградных материалов;

Состав организационного комитета:

- Афанасьева М.Г., заместитель директора по НМиД,
- Гончарова Н.С., мастер производственного обучения,
- Елифанова Л.П., преподаватель,
- Казанцева Н.В., методист,
- Стенина О.Н., преподаватель,
- Соломеина А.А., преподаватель.

3.3. Экспертная комиссия

Для оценки конкурсных заданий формируется экспертная комиссия (далее – комиссия) из числа квалифицированных специалистов предприятий общественного питания:

- Дементьев Евгений Сергеевич, шеф кофейни «Авокадо голд», председатель комиссии,
- Наумов Олег Владиславович, шеф повар «Ресторай», член комиссии,
- Корюков Семен Сергеевич, ИП Корюков, член комиссии.

4. Подведение итогов

4.1. Итоги Олимпиады подводит экспертная комиссия. Решение комиссии оформляется итоговым протоколом (Приложение 2), который подписывается всеми членами комиссии и размещается на официальном сайте ГАПОУ СО «КУТТС» в разделе «Олимпиады» https://kutts.ru/konkursy-olimpiady-i-npk/ не позднее **18 ноября 2026 года**.

4.2. Победители Олимпиады выявляются по совокупности полученных результатов конкурсных заданий трех этапов в соответствии с критериями оценки пункта 5 настоящего Положения.

4.3. На основании итогового протокола определяются победители Олимпиады, которые награждаются дипломами I, II и III степени. Участники получают сертификаты участия. Наставники участников Олимпиады получают благодарственные письма. Наградные документы победителям, призерам, сертификаты участникам, благодарности наставникам высылаются в электронном формате на адрес электронной почты, указанной при регистрации до **20 ноября 2026 года.**

5. Процедура и критерии оценивания

Оценка выполнения заданий осуществляется экспертной комиссией проводится в соответствии с оценочными листами по утверждённым критериям.

Критерии, используемые в оценочном листе

№	Этап	Критерии контроля	Максим, кол-во баллов за правильный ответ	Всего баллов за этап
1	Тестовые задания	Верные ответы на вопросы (20 тестов)	1	20
2	Производственная задача	Правильно произведен перерасчет сырья	7	10
		Правильно произведен расчет продуктов	3	
3	Кейс	Правильно произведен расчет пищевой ценности на 1 порцию	5	20
		Правильно произведен расчет пищевой ценности после тепловой обработки	5	
		Правильно произведен расчет калькуляционной карты на изделие.	5	
		Правильно произведен расчет цены продажи изделия	5	
		Итого		50

6. Правила подачи апелляции

В случае несогласия с результатами Олимпиады участником может быть подана апелляция в адрес организационного комитета (на электронный адрес ctenina1@mail.ru) в течение двух рабочих дней с момента публикации итогового протокола.

Контактное лицо: Стенина Оксана Николаевна, e-mail:ctenina1@mail.ru, +79530021119.

Приложение 1 к положению
о проведении IV региональной олимпиады
в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

ЗАЯВКА
на участие в IV региональной олимпиаде в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

Образовательная организация (**полностью**) и сокращенно

№ п/п	ФИО обучающегося (полностью)	Курс	Профессия, специальность	ФИО преподавателя (полностью) E-mail	E-mail для отправки задания
1					
2					

Приложение 2 к положению
о проведении IV региональной олимпиады
в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

форма

Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
(ГАПОУ СО «КУТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ СО «КУТТС»
_____К.А. Калиева
«_13_»____10____2026г.

ПРОТОКОЛ
IV региональной олимпиады в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

Место проведения: ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»
Дата проведения: 12 ноября 2026 года

№ п/п	ФИО участника	Наименование образовательного учреждения	Количество баллов по этапам			Общее количество баллов по результатам Олимпиады	Место
			I	II	III		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
…							

Председатель экспертной комиссии: _____/_____/
Члены экспертной комиссии: _____ /_____/
_____ /_____/

Приложение 1 к положению
о проведении IV региональной олимпиады
в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

ЗАЯВКА
на участие в IV региональной олимпиаде в сфере индустрии питания
для студентов СПО Свердловской области

Образовательная организация (**полностью**) и сокращенно

№ п/п	ФИО обучающегося (полностью)	Курс	Профессия, специальность	ФИО преподавателя (полностью) E-mail	E-mail для отправки задания
1					
2					