



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА НАУКОВА УСТАНОВА «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»

вул. Митрополита Василя Липківського, 36, м. Київ, 03035, тел./факс: (044) 248-25-13

13.02.2019 р. № 22.1/10-447

Головам обласних (міських) Рад директорів, керівникам закладів вищої освіти, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів

Про проведення у 2019 р. Всеукраїнської олімпіади зі спеціальностей «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» серед студентів закладів вищої освіти, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів

Шановні колеги !

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 20.11.2018 р. № 1274 «Про проведення Всеукраїнських олімпіад та конкурсів серед студентів закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку молодшого спеціаліста у 2018/2019 навчальному році» відбудеться Всеукраїнська олімпіада зі спеціальностей «Харчові технології» (спеціалізація «Виробництво харчової продукції») та «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізації «Готельне обслуговування», «Ресторанне обслуговування») серед студентів закладів вищої освіти, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів (далі – Олімпіада). Порядок проведення II етапу Олімпіади додається.

I-й етап проводиться у навчальних закладах; II-й етап - (Всеукраїнський) відбудеться **23-24 травня 2019 р.** на базі **Національного університету харчових технологій** (01033, м. Київ, вул. Володимирська, 68).

Анкети учасників II етапу (переможців I етапу) Олімпіади, а також звіти про результати подаються у 10-ти денний термін після її завершення до оргкомітетів II етапу. Електронна адреса: iftrsit@ukr.net

З повагою,
в. о. директора, заст. голови
Всеукраїнського оргкомітету

Ю.І.Завалевський

Порядок
проведення Всеукраїнської олімпіади зі спеціальностей
«Харчові технології» (спеціалізація «Виробництво харчової продукції» та
«Готельно-ресторанна справа»
(спеціалізації «Готельне обслуговування», «Ресторанне обслуговування»)
серед студентів закладів вищої освіти,
що здійснюють підготовку молодших спеціалістів

Всеукраїнська олімпіада (далі Олімпіада) зі спеціальностей «Харчові технології» (спеціалізація «Виробництво харчової продукції») та «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізації «Готельне обслуговування», «Ресторанне обслуговування») проводиться серед студентів закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів з метою виявлення та підтримки обдарованої студентської молоді, розвитку та реалізації здібностей студентів, стимулювання творчої праці студентів та педагогічних працівників, підвищення якості підготовки майбутніх фахівців, активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів та вдосконалення навчального процесу.

У 2019 році II етап Олімпіади проводиться на базі **Національного університету харчових технологій**.

Підготовку проведення II етапу Олімпіади здійснює Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій.

Організаційні комітети створюються з кожної спеціальності (за спеціалізаціями). Персональний склад формується із педагогічних працівників закладів вищої освіти, що готують молодших спеціалістів зі спеціальностей «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа» та затверджується директором Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій Кузнецовою В. І.

Оргкомітети:

- готують інформаційні листи, бланки протоколів, розробляють програму заходів II етапу Олімпіади, організовують зустріч, розміщення, харчування, культурно-пізнавальні заходи та від'їзд учасників;

- формують банк типових завдань на основі надісланих навчальними закладами та критерії їх оцінювання;

- формують та затверджують склад журі II етапу Олімпіади, мандатної та апеляційної комісії;

- розглядають та затверджують результати роботи апеляційної комісії;

- затверджують та оголошують кінцеві результати Олімпіади;

- складають звіт та аналізують результати проведення Олімпіади з метою їх використання для вдосконалення навчального процесу;

- сприяють висвітленню результатів Олімпіади у засобах масової інформації.

Підсумки Олімпіади оформляються протоколом з підписами голови та членів журі. Копія протоколу та звіт про проведення II етапу Олімпіади, затверджені головою оргкомітету, подаються до ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» у 10-денний термін після її закінчення.

Журі заключного етапу Олімпіади:

- перевіряє роботи учасників Олімпіади і визначає переможців;
- аналізує якість виконання студентами завдань, виявляє характерні помилки та оцінює рівень підготовки студентів.

До складу журі входять педагогічні працівники закладів вищої освіти фахового напрямку. Головою журі може бути як викладач базового закладу, так й інших закладів вищої освіти або роботодавці.

Кількість представників базового закладу вищої освіти в журі не повинна перевищувати 50 % від загальної кількості членів журі;

Апеляційна комісія оперативно розглядає звернення учасників щодо вирішення суперечливих питань, пов'язаних з оцінкою виконання завдань і виносить відповідні пропозиції на обговорення оргкомітету.

Учасниками II Всеукраїнського етапу Олімпіади є студенти, що посіли призові місця у I етапі (I та II місце), не більше 2 осіб від навчального закладу.

Переможці Олімпіади визначаються за трьома призовими місцями з відповідної спеціалізації та нагороджуються дипломами Міністерства освіти і науки України I, II, III ступенів відповідно.

Всі учасники загальнонаціонального етапу Олімпіади нагороджуються дипломами учасника.

Заклади освіти, студенти яких є переможцями Олімпіади, можуть звільняти їх від складання іспиту чи заліку з дисциплін професійно-практичної підготовки та матеріально заохочувати.

Витрати на проведення II етапу Олімпіади, а також витрати на відрядження студентів, педагогічних та науково-педагогічних працівників для участі у Олімпіаді здійснюються за рахунок закладів вищої освіти, у яких вони навчаються або працюють (п. 4 наказу Міністерства освіти і науки України від 20.11.2018 № 1274 «Про проведення Всеукраїнських олімпіад та конкурсів серед студентів закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку молодшого спеціаліста у 2018/2019 навчальному році»).

Матеріально-технічне забезпечення Всеукраїнського етапу Олімпіади здійснюється навчальним закладом, де вона проводиться, а також з інших джерел, не заборонених чинним законодавством.

Робота педагогічних, науково-педагогічних працівників щодо розроблення та перевірки завдань за рішенням педагогічної ради враховується до їх навчально-методичної роботи відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 07.08.2002 № 450 «Про затвердження норм часу для планування і обліку навчальної роботи та переліків основних видів методичної роботи педагогічних і науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів» за рішенням педради.

До Порядку додається склад оргкомітетів Олімпіади (додатки 1, 2).

Орієнтовний зміст завдань та Порядок проведення II етапу Олімпіади буде розміщено на сайті Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій <http://ifrsit.if.ua>.

Конкурсні завдання Олімпіади базуються на компетентностях і очікуваних результатах навчання, визначених у стандартах підготовки молодших спеціалістів за відповідною спеціальністю (спеціалізацією) з таких дисциплін:

Виробництво харчової продукції:

- Технологія виробництва кулінарної продукції;
- Організація виробництва кулінарної продукції;
- Товарознавство харчових продуктів;
- Органічна хімія;
- Процеси і апарати;
- Санітарія і гігієна.

Ресторанне обслуговування:

- Організація обслуговування;
- Основи менеджменту;
- Гігієна та санітарія;
- Барна справа

Готельне обслуговування:

- Організація та технологія обслуговування в готелях;
- Будівлі і обладнання готелів;
- Стандартизація в готелях;
- Гігієна та санітарія;
- Професійний етикет.

Завдання та заявки надсилати до **10 травня 2019 року:**

- на електронну адресу: ifrsit@ukr.net
- на факс: (0342) 53-10-75

Термін проведення Олімпіади: **23-24 травня 2019 року**

Контактні телефони:

+38 0950526905, (0342) 53-10-75 – Стахів Олеся Григорівна, заступник директора Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ;

+38 0956959686 – Оніщенко Марія Іванівна, методист вищої категорії Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Голова оргкомітету Всеукраїнського етапу, директор Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій



В.І.Кузнецова

Склад

організаційного комітету II-го Всеукраїнського етапу
Всеукраїнської олімпіади серед студентів закладів вищої освіти,
що готують молодших спеціалістів
з спеціальності «Харчові технології»
(спеціалізація «Виробництво харчової продукції»)

Голова оргкомітету:

Кузнецова В.І.

Директор Івано-Франківського коледжу
ресторанного сервісу і туризму НУХТ

Члени оргкомітету:

Стахів О.Г.

заступник директора з навчально-виробничої
роботи Івано-Франківського коледжу
ресторанного сервісу і туризму НУХТ;

Данилів О.В.

голова ЦК харчових технологій, викладач
спецдисциплін Івано-Франківського коледжу
ресторанного сервісу і туризму НУХТ;

Неміріч О.В.

зав. кафедри ресторанної і аюрведичної
продукції НУХТ, к.т.н., доцент;

Дітріх І.В.

к.х.н., доцент кафедри ресторанної і
аюрведичної продукції, НУХТ;

Дейниченко Л.Г.

к.т.н., ст. викладач кафедри ресторанної і
аюрведичної продукції, НУХТ;

Силка І.М.

к.т.н., доцент кафедри ресторанної і
аюрведичної продукції, НУХТ;

Оніщенко М.І.

методист вищої категорії ДНУ «Інституту
модернізації змісту освіти».

Склад

організаційного комітету II-го Всеукраїнського етапу
Всеукраїнської олімпіади серед студентів закладів вищої освіти,
що готують молодших спеціалістів
зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
(спеціалізація «Ресторанне обслуговування», «Готельне
обслуговування»)

Голова оргкомітету:

Кузнецова В.І. Директор Івано-Франківського коледжу
ресторанного сервісу і туризму НУХТ

Члени оргкомітету:

Стахів О.Г. заступник директора з навчально-виробничої
роботи Івано-Франківського коледжу ресторанного
сервісу і туризму НУХТ;

Котенко Г.С. голова ЦК готельно-ресторанного напрямку,
викладач спецдисциплін Івано-Франківського
коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ;

Доценко В.Ф. в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи,
НУХТ, д.т.н., професор;

Арпуль О.В. к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
НУХТ;

Шаран Л.О. к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
НУХТ;

Мирошник Ю.А. асистент кафедри готельно-ресторанної справи,
НУХТ;

Оніщенко М.І. методист вищої категорії ДНУ «Інститут
модернізації змісту освіти».