

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ департаменту

освіти і науки

Миколаївської обласної

державної адміністрації

26 лютого 2019 року № 83



Умови

проведення I і II етапів Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності
серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти
Миколаївської області з професії Кухар

I. Загальні положення

1. Організаторами I і II етапів Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області з професії Кухар (далі – Конкурс) є департамент освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації та Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Миколаївській області.

2. Конкурс проводиться з метою виявлення, розвитку, підтримки та стимулювання творчого самовдосконалення здібної учнівської молоді; отримання інструментарію для здійснення інформаційно-аналітичної та моніторингової діяльності в частині забезпечення якості професійної підготовки кваліфікованих робітників у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

3. Основними завданнями Конкурсу є:

стимулювання творчого самовдосконалення учнівської молоді;
виявлення та розвиток здібних учнів;
підвищення інтересу до оволодіння професією;
пропаганда досягнень науки, техніки та новітніх виробничих технологій,
популяризація серед молоді робітничих професій;
удосконалення рівня професійної підготовки кваліфікованих робітників;
виявлення, поширення та впровадження в освітній процес сучасних прийомів і методів навчання.

4. Для організації й проведення I і II етапів Конкурсу створюються організаційні комітети, а для перевірки виконання завдань та оцінювання результатів – журі.

5. Для складання завдань I і II етапів Конкурсу голови відповідних журі формують предметно-методичні комісії, до складу яких входять фахівці відповідної галузі у кількості не більше п'яти осіб. Члени предметно-методичної комісії забезпечують науковий рівень змісту завдань та їх нерозголошення до моменту оприлюднення. Надання підготовлених завдань будь-якій особі, яка не є членом предметно-методичної комісії, категорично забороняється.

6. Учасники Конкурсу до початку його проведення мають бути ознайомлені з порядком і правилами його проведення, видами і формами морального і матеріального заохочення тощо.

7. Учасники Конкурсу повинні дотримуватись вимог до його проведення, норм і правил життєдіяльності, виконувати рішення організаційних комітетів і журі тощо.

II. Порядок проведення Конкурсу

1. Конкурс проводиться з 18 березня по 04 квітня 2019 року в два етапи:

I етап – проводиться з 18 по 22 березня 2019 року на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області, в межах, визначених цими Умовами;

II етап – обласний, проводиться 04 квітня 2019 року на базі Миколаївського професійного промислового ліцею – виконання завдань учасниками II етапу Конкурсу та оцінювання якості виконаних завдань відповідно до критеріїв, зазначених у пунктах 4, 5 розділу IV цих Умов.

2. До участі в Конкурсі запрошуються учні I-III курсів (відповідно до терміну навчання) закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області (далі – Учасники), які опановують професію Кухар (окремо чи в інтеграції).

3. У I етапі Конкурсу беруть участь усі учні закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області, які виявили бажання і мають відповідний допуск до роботи з обладнанням.

4. Будь-які обмеження права участі учнів у I етапі Конкурсу забороняються.

5. За результатами проведення I етапу Конкурсу необхідно надіслати до 27 березня 2019 року до Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Миколаївській області таку документацію:

інформаційно-аналітичний звіт про проведення I етапу Конкурсу (у довільній формі, з проведенням детального аналізу);

завдання, за якими проводилися теоретична та практична частини I етапу Конкурсу.

6. У II етапі Конкурсу беруть участь переможці I етапу Конкурсу (по одному Учаснику від кожного закладу професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області), які за результатами I етапу Конкурсу набрали найбільшу кількість балів.

7. Для участі у II етапі Конкурсу необхідно надіслати до 27 березня 2019 року до Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Миколаївській області заявку на участь у II етапі Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області з професії Кухар за зразком, наведеним у додатку.

8. Учасники II етапу Конкурсу прибувають на місце його проведення у супроводі педагогічних працівників (члени журі не можуть бути супроводжуваними особами), повинні мати з собою учнівський квиток, санітарну книжку, спеціальний одяг без логотипів, 3-х хвилинну презентацію на тему: «Візитна картка учасника» на електронному носії.

9. Під час проведення Конкурсу обробка персональних даних учасників здійснюється з урахуванням вимог Закону України «Про захист персональних даних».

III. Вимоги до проведення Конкурсу та змісту завдань

1. Спостереження за виконанням роботи здійснюється членами журі. Журі створюється з метою забезпечення об'єктивності оцінювання робіт, їх захисту учасниками та визначення переможців Конкурсу.

2. Для організації та проведення I етапу Конкурсу закладами професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області створюються організаційні комітети, склад яких затверджується наказом керівника.

3. Для організації й проведення II етапу Конкурсу створюється організаційний комітет, склад якого затверджується наказом департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації.

4. Завдання I етапу Конкурсу готують предметно-методичні комісії закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області, склад яких затверджується наказом керівника.

5. Завдання II етапу Конкурсу готують предметно-методичні комісії, склад яких затверджується наказом департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації.

6. Кількість предметно-методичних комісій та їхній склад визначаються організаційними комітетами Конкурсу певного етапу.

7. Учасники Конкурсу самостійно визначають черговість та рівень виконання завдань відповідно до самооцінки знань та вмінь, не заважають іншим, дотримуються правил охорони праці.

8. Під час проведення Конкурсу забороняється втручання членів журі,

організаційного комітету та супроводжуючих осіб в роботу учнів при виконанні всіх видів завдань.

9. Завдання для учасників Конкурсу відповідають змісту програми з предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки за Державним стандартом професійно-технічної освіти з професії 5122 Кухар, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 29 серпня 2007 року № 771, та складаються у відповідності до вимог рівня кваліфікації кухаря 4-го розряду.

10. Конкурс складається з двох турів:

перший тур – теоретичний;

другий тур – практичний.

11. Теоретичний тур Конкурсу передбачає виконання тестових завдань на персональному комп'ютері з предметів професійно-теоретичної підготовки, а саме: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Охорона праці», «Гігієна та санітарія виробництва», «Устаткування підприємств харчування» (передбачено 60 запитань з чотирма варіантами відповідей, одна з яких правильна, за кожну правильну відповідь учаснику нараховується 0,5 бали).

На виконання завдання теоретичного туру Конкурсу відводиться 1 астрономічна година.

12. Практичний тур Конкурсу відповідає вимогам 4-го кваліфікаційного розряду та передбачає виконання двох видів завдань:

1) приготування основної страви «Філе куряче фаршироване» за наданою технологічною карткою зі складним гарніром (дві порції). Технологічну картку

для приготування складного гарніру учасники Конкурсу розробляють самостійно.

Учасники практичного туру Конкурсу подають готову основну страву «Філе куряче фаршироване» зі складним гарніром.

2) приготування десерту «Яблука в тісті смажені» за наданою технологічною карткою (дві порції).

Учасники практичного туру Конкурсу подають готовий десерт «Яблука в тісті смажені» попередньо декоративно оформленим.

На виконання двох видів завдань практичного туру Конкурсу відводиться 3 астрономічних години.

Місце виконання роботи – навчальна лабораторія.

IV. Підбиття підсумків Конкурсу та оцінювання завдань

1. Оцінювання якості виконаних завдань та визначення переможців Конкурсу проводиться журі.

Журі формується з числа педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області, представників організаторів та роботодавців.

Склад журі I етапу Конкурсу затверджується наказом керівника закладу професійної (професійно-технічної) освіти Миколаївської області.

Склад журі II етапу Конкурсу затверджується наказом департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації.

2. До складу журі не можуть входити близькі особи Учасників Конкурсу.

3. Журі очолює голова, який організовує роботу членів журі, проводить засідання журі та підписує протоколи засідання журі.

Журі приймає колегіальне рішення щодо визначення переможців Конкурсу.

Підсумки Конкурсу оформляються протоколом, який підписують голова (заступник голови) та члени журі Конкурсу.

4. Критерії оцінювання завдань теоретичного туру Конкурсу:

рівень знань програмного матеріалу та набуття компетентностей за результатами тестування (в межах визначеного часу) – 30 балів.

Підсумки за виконання завдань теоретичного туру Конкурсу підбиваються за загальною сумою балів.

Максимальна сумарна кількість балів – 30.

5. Критерії оцінювання завдань практичного туру Конкурсу:

дотримання технології приготування десерту – 10 балів;

дотримання технології приготування основної страви – 20 балів;

оформлення та відпуск основної страви – 10 балів;

оформлення та відпуск десерту – 5 балів;

смакові якості основної страви – 30 балів;

смакові якості десерту – 10 балів;

використання сучасних технологій під час приготування страв – 5 балів;

дотримання правил санітарії та гігієни – 5 балів;

дотримання правил та норм охорони праці – 5 балів;

дотримання норм часу – 10 балів;

виробнича культура (організація робочого місця та праці, зовнішній вигляд учасників тощо) – 10 балів.

Підсумки за виконання завдань практичного туру Конкурсу підбиваються за загальною сумою балів.

Максимальна сумарна кількість балів – 120.

6. Підсумки Конкурсу підбиваються за загальною сумою балів, набраних за виконання завдань теоретичного та практичного турів Конкурсу.

Максимальна сумарна кількість балів – 150.

7. За сумою балів, набраних за виконанні теоретичні та практичні завдання II етапу Конкурсу, журі визначає три місця:

I місце – 1 учасник (диплом I ступеня);

II місце – 1 учасник (диплом II ступеня);

III місце – 1 учасник (диплом III ступеня).

У випадку, коли двоє або більше Учасників II етапу Конкурсу наберуть однакову суму балів за виконанні теоретичні та практичні завдання, перевага надається тому Учаснику, в якого сумарна кількість балів більша за підсумками виконання практичного завдання.

V. Оформлення результатів та нагородження переможців

1. На підставі рішення журі видається наказ департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації про підсумки проведення Конкурсу.

2. Переможці II етапу Конкурсу нагороджуються дипломами департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації.

3. Усі Учасники II етапу Конкурсу нагороджуються дипломами департаменту освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації за участь.

4. Журі залишає за собою право на відзначення педагогічних працівників, учні яких визнані переможцями II етапу Конкурсу, грамотами департаменту

освіти і науки Миколаївської обласної державної адміністрації за високий рівень підготовки учня до Конкурсу.

Заступник директора департаменту
освіти і науки Миколаївської обласної
державної адміністрації – начальник управління
науки, координації діяльності вищої
та професійно-технічної освіти
і кадрового забезпечення

Л. КОМІСАРОВА

