**ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО**

о проведении регионального этапа Всероссийской Олимпиады профессионального мастерства обучающихся ПОУ Саратовской области

по специальности «Технология продукции общественного питания»

*(в дополнение)*

Уважаемые коллеги!

Напоминаем Вам, что 29 марта 2016г., впервые, состоится региональный этап Всероссийской Олимпиады профессионального мастерства обучающихся ПОУ Саратовской области по специальности «Технология продукции общественного питания»

Положение об ОЛИМПИАДЕ для ознакомления и принятия решения об участии, размещено на сайте- [www.povbc.ru](http://www.povbc.ru) или [www.sar-kki.ru](http://www.sar-kki.ru)

Заявки принимаются до 15 марта 2016 г.

**Олимпиада** представляет собой очный тур по профессиональным модулям:

**ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**ПМ.03** **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Олимпиадное задание состоит из частей:

1. Теоретическое задание. Представляет собой компьютерное тестирование на проверку ЗУН-ов по теоретическому материалу профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.03. Тест содержит 40 вопросов. Содержание вопросов представляет собой последовательность и характеристики технологических процессов, готовых блюд. Исключены вопросы по оборудованию технологических процессов. Вопросы задания не выходят за рамки учебных рабочих программ, но сформулированы таким образом, чтобы студенты продемонстрировали практические знания и умения, владение способами деятельности в нетиповой ситуации. Максимальное количество баллов по данному заданию- 40 б. Программа тестирования в автоматическом режиме проводит подсчет баллов.
2. Практическое задание. Представляет собой работу в компьютерной программе «Технологическая карта 1.3», в которую входят пункты: наименование товара, единица измерения, брутто, *% отходов при холодной переработке, масса полуфабрикатов, % потерь при горячей обработке, вес готового продукта*, описывается технология приготовления, оформление, подача, реализация и хранение.

Пункты, выделенные курсивом, задаются автоматически из базы данных продуктов компьютерной программы. Остальные показатели набираются студентом. Максимальное количество баллов по данному заданию – 10 б.

Участники Олимпиады могут *предварительно ознакомиться и поработать* в данной программе с 14 марта по 26 марта с 1240-1400 час. в кабинете информатики ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства».

Олимпиада состоится **29 марта** 2016 года 10-00 ч. в ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства», по адресу: 410004, г. Саратов, ул. 2-ая Садовая 21

Контактные телефоны: (8452) 20-29-81 секретарь

 8-965 88 23 186 Председатель ОМО

 Ходас Жанна Олеговна