

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИАПС

ФГБОУ ВО «Калининградский

государственный технический

университет»

В.В. Верхотуров

«25» сентября 2023 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной олимпиаде

по технологии пищевых продуктов «Пищевые системы»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения школьной олимпиады по технологии пищевых продуктов «Пищевые системы» (далее — Олимпиада).

1.2. Олимпиада входит в перечень предметных олимпиад и мероприятий интеллектуальной направленности - Открытую предметную многопрофильную олимпиаду Калининградского государственного технического университета «Траектория 4К».

1.3. Олимпиада проводится институтом агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» (далее — КГТУ).

1.4. Целями и задачами Олимпиады являются:

Цель проведения олимпиады - расширение знаний по технологии продуктов питания, раскрытие способностей по решению нестандартных задач, требующих индивидуального подхода и логического видения предмета.

Задачи олимпиады:

1) создание условий для выявления и привлечения в институт агроинженерии и пищевых систем наиболее подготовленных, одаренных, профессионально ориентированных обучающихся общеобразовательных организаций и профессиональных образовательных организаций, способных к освоению программ высшего профессионального образования;

2) развитие творческих способностей обучающихся, их интереса к научно-исследовательской деятельности, к получению знаний, выходящих за рамки образовательных программ основного общего и среднего общего образования;

3) создание необходимых условий для поддержки одаренных обучающихся, их интеллектуального развития, вовлечения в активную учебно-познавательную деятельность, подготовки к продолжению обучения в вузе.

1.5. Состав организационного комитета Олимпиады.

Председатель организационного комитета:

- Верхотуров В.В. - д.б.н., доцент, директор ИАПС

Члены организационного комитета Олимпиады (далее Оргкомитет):

- Альшевская М.Н. - к.т.н., доцент кафедры технологии продуктов питания, заместитель директора ИАПС по основной образовательной деятельности;

- Титова И.М. - к.т.н., заведующая кафедрой технологии продуктов питания;

- Притыкина Н.А. - к.т.н., доцент кафедры технологии продуктов питания, директор Балтийской высшей школы гастрономии;  
секретарь Оргкомитета – ассистент кафедры технологии продуктов питания  
Коржавина Ю.Н.

## 2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В ОЛИМПИАДЕ

2.1. К участию в Олимпиаде приглашаются граждане Российской Федерации и иностранных государств, обучающиеся 10-11 классов общеобразовательных организаций, студенты средних профессиональных образовательных организаций, в том числе иностранные граждане.

2.2. Для участия в Олимпиаде необходимо пройти регистрацию на Открытом образовательном портале Калининградского государственного технического университета и заполнить регистрационную форму участника.

2.3. Олимпиада для иногородних участников, а в том числе граждан ближнего зарубежья, может быть проведена на площадках учебных заведений/организаций, с которыми КГТУ имеет договоры о сотрудничестве.

## 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Олимпиада проходит в два тура: отборочный и заключительный.

3.2. Сроки проведения этапов:

Отборочный тур: с 01.11.2023 по 01.03.2024.

Заключительный тур: 01.03.2024 по 30.04.2024.

В случае изменения сроков проведения туров Олимпиады, оргкомитет известит участников по электронной почте.

3.3. Отборочный тур может проводиться, как в очной, так и в дистанционной форме и предполагает выполнение тестовых заданий. На выполнение теста отводится 40 минут, тест можно пройти только один раз. Учитывается только время прохождения теста, но не время нахождения на сайте.

Максимальный балл - 40.

В заключительный тур проходят не более 30% победителей и призёров отборочного тура.

3.4 Заключительный тур проводится для граждан Российской Федерации очно на площадке КГТУ, его филиалов, организаций, с которыми заключены соглашения о сотрудничестве, представительских центрах, для иностранных граждан — дистанционно. Приглашение к участию будет выслано на электронный адрес лично каждому победителю отборочного тура.

Участие в заключительном этапе только при предъявлении паспорта или документа, удостоверяющего личность. Участники без паспорта или удостоверения личности к прохождению очного тура не допускаются.

Заключительный тур состоит из теоретической части и эссе.

Теоретическая часть проходит в письменной (тестовой) форме. На выполнение теста отводится 40 минут. Максимальный балл — 20.

Эссе должно быть написано разборчивым почерком на предложенную тему и связано с пищевыми технологиями. При написании эссе учитываются оригинальность изложения, мотивация к обучению, в том числе в области знаний по пищевым технологиям.

3.5. Число победителей и призеров определяется в заключительном туре и не может превышать 30% от числа участников.

## 4 . ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ОЛИМПИАДЫ

4.1. Победители и призеры Олимпиады определяются по результатам заключительного тура и утверждаются приказом ректора.

4.2. Число победителей и призеров Олимпиады не может превышать 30% от общего числа участников Олимпиады, победителей — 10%.

4.3. Апелляции по олимпиадным работам не принимаются.

#### 5. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ.

5.1. Победители и призеры Олимпиады награждаются дипломами Открытой предметной многопрофильной олимпиады Калининградского государственного технического университета «Траектория 4К».

5.2. Участники олимпиады, награжденные дипломами, при подаче документов для поступления в КГТУ получают право на дополнительные баллы, которые суммируются с результатами ЕГЭ или результатами вступительных испытаний вуза.

Дополнительные баллы предоставляются в соответствии с действующими правилами приема в КГТУ на 2024/25 учебный год и порядком учета индивидуальных достижений, поступающих в КГТУ.

5.3. Педагоги, под руководством которых осуществлялась подготовка победителей и призеров Олимпиады, отмечаются благодарственными письмами института агроинженерии и пищевых систем КГТУ.

Положение подготовили:

Зам. директора ИАПС по ООД

 /Альшевская М.Н

Заведующая кафедрой ТПП

 /Титова И.М.