


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

***КОНКУРСЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА КАК
СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ ТВОРЧЕСКО-
КОНСТРУКТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

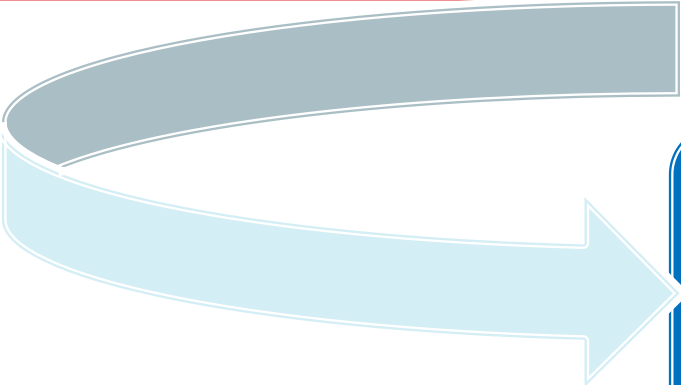


Мастер п/о
Кудаева Л.Ж.



Быстрые технологические изменения, развитие информационных технологий, меняющаяся организация труда требуют от работников более широких умений и компетенций, чем раньше. Причем в настоящее время растет востребованность умений, которые могут быть перенесены из одной сферы деятельности в другую.

Повышается роль коммуникативных творческих и социальных умений, работать в команде, принимать решения. В этой связи профессиональное обучение приобретает особую значимость как для отдельной личности, так и для работодателя и общества в целом.



Решить данные задачи помогают конкурсы профессионального мастерства среди обучающихся, которые стали традицией колледжа .

Конкурс (от латинского слова *conkursus* – стечение, столкновение), т.е. соревнование для выявления лучших.

Конкурсы профессионального мастерства направлены на :

Определение и повышение качества профессиональной подготовки обучающихся, выявление их мастерства, пропаганду и повышение престижа профессий.

Совершенствование профессиональных умений и навыков обучающихся, внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных

приемов и методов труда.

Повышение интереса к выбранной профессии.

Вовлечение обучающихся в соревнование, воспитание чувства ответственности, коллективизма, уважение друг к другу, творческому самовыражению

2011 год



2011 год



**СТУПКИНА ЕЛЕНА и БОЗИЕВА МАРИНА
БЫЛИ ДЕЛИГИРОВАННЫ НА
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**



***ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА
БОЗИЕВОЙ МАРИНЫ***





РАБОТА

СТУПКИНОЙ ЕЛЕНЫ





**По итогам
Республиканского
конкурса
профессионального
мастерства команда
КБТТК заняла
общекомандное 1-ое
место**

**В личном первенстве
1-ое призовое место –
Бозиева М.
2-ое призовое место –
Ступкина Е.**

**Бозиева М. стала лауреатом премии по поддержке
талантливой молодежи, установленной Указом
Президента Российской Федерации от 6 апреля 2006г
№325 «О мерах государственной поддержки
талантливой молодежи»**

2012

ГОД



2012

***ОТ НАШЕГО КОЛЛЕДЖА БЫЛИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НА
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС
ПРОЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
Ступкина Елена и Безиров Аскер***



***ВЫПОЛНЕНИЕ
ПРАКТИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ ЛЕНОЙ***





***ПРЕДСТАВИТЕЛИ ЖЮРИ НЕ ОТХОДИЛИ
ОТ РАБОЧИХ МЕСТ АСКЕРА И ЛЕНЫ***



***ВЫПОЛНЕНИЕ АСКЕРОМ
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ***





**СТУПКИНА ЕЛЕНА ЗАНЯЛА 2-ое ПРИЗОВОЕ МЕСТО
И НАГРАЖДЕНА ДЕНЕЖНОЙ ПРЕМИЕЙ ИЗ СРЕДСТВ
РЕСПУБЛИКАНСКОГО БЮДЖЕТА
БЕЗИРОВ АСКЕР ЗАНЯЛ 3-ье ПРИЗОВОЕ МЕСТО.
ЛЕНА И АСКЕР НАГРАЖДЕН Ы ГРАМОТАМИ В
РАЗЛИЧНЫХ НОМИНАЦИЯХ**



2013

***НА РЕСПУБЛИКАНСКОМ КОНКУРСЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ОТ КБТТК
УЧАВСТВОВАЛА СТУПКИНА ЕЛЕНА***





***ПРАВИЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА ,
ПРОФЕССИОНАЛИЗМ ,
УВЕРЕННОСТЬ ,
ТОЧНОСТЬ ,
ТЕОРИТИЧЕСКАЯ
ПОДКОВАННОСТЬ
ЧУВСТВОВАЛОСЬ ПРИ
ВЫПОЛНЕНИИ
ПРАКТИЧЕСКОЙ
ЧАСТИ ВТОРОГО ЭТАПА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
КОНКУРСА***

***ЛЕНА В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ДАКОЗАЛА ЧТО НА ЭТОМ
ЭТАПЕ КОНКУРСА
СИЛЬНЕЕ НЕЕ СРЕДИ УЧАСТНИКОВ НЕТ !!!***



**СТУПКИНА ЕЛЕНА
ПО ИТОГАМ КОНКУРСА
ЗАНЯЛА 1-ое ПРИЗОВОЕ МЕСТО,
НАГРАЖДЕНА ДЕНЕЖНОЙ ПРЕМИЕЙ
ИЗ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТА,
ДЕЛИГИРОВАНА НА
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**





6 июня в Кисловодске
стартовал третий
завершающий тур
Всероссийской Олимпиады
профессионального
мастерства среди студентов
учреждений
профессионального
образования по
специальности «Технология
продукции общественного
питания». Организатором
олимпиады является
Министерство образования
и науки РФ



***ОТКРЫТИЕ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА 2013 г.***

Всероссийская олимпиада профессионального мастерства проводится Министерством образования и науки Российской Федерации, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими управление в сфере образования, профессиональными образовательными организациями и образовательными организациями высшего образования, реализующими образовательные программы среднего профессионального образования.

Цели

– Выявление и повышение качества профессиональной подготовки обучающихся, дальнейшее совершенствование их профессиональной компетентности, реализация творческого потенциала обучающихся.

– Повышение престижа образовательных организаций и социальной значимости рабочих профессий, специалистов среднего звена.

– Выявление наиболее одаренных и талантливых обучающихся .

– Повышение мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся, в том числе рекомендации победителей для участия в международных конкурсах профессионального мастерства

Задачи – Стимулирование обучающихся к дальнейшему профессиональному и личностному развитию.

– Проверка способностей обучающихся к системному действию в профессиональных ситуациях.

– Совершенствование навыков самостоятельного и эффективного решения задач профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления.

– Развитие способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности.



ЖЕРЕБЬЕВКА И ШИФРОВКА УЧАСТНИКОВ

В программе финала олимпиады три этапа:

Первый — компьютерное тестирование в режиме реального времени, где жюри проверяло знания участников по различным предметам государственного образовательного стандарта.

Второй этап — профессиональный. Участники должны были решить технологические задачи, найти выход из различных производственных ситуаций.

Третий этап — выполнение практического задания. Участники готовили горячее блюдо из основного продукта — куриного филе.

Критериями оценки являлись: правильность выполнения теста и профессиональных задач, учитывалось время выполнения задания и соблюдение правил техники безопасности.

**СБОР
СОПРОВОЖДАЮЩИХ
ЛИЦ**



**МАСТЕР-КЛАСС
ПРЕДСТАВИТЕЛЯ
ФИРМЫ
ПО ОСВОЕНИЮ
ПАРОКОНВЕКТОМАТА**





Мастер-класс

Выполнения практического задания

Работа жюри

Подведение итогов



РУЛЕТ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ



*Всем участникам вручены
Дипломы.*





СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в образовательных учреждениях среднего профессионального образования по специальности 260502 Технология продукции общественного питания

Дата выполнения «06-07» июня 2013 г

№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
1	15	Алешина Юлия Сергеевна	ОГБОУ СПО «Спасский политехнический техникум»	13	36	23,6	72,6	16
2	19	Андриянова Светлана Николаевна	ГБОУ СПО РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»	10	42	23,4	75,4	11
3	21	Аничин Евгений Игоревич	ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»	14	20,4	26,2	60,6	21

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в ОУ СПО по специальности 260502 Технология продукции общественного питания
Кол-во стр. 6



№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
4	10	Гродник Анастасия Алексеевна	ОГБОУ СПО «Костромской торгово-экономический колледж»	11	39,6	25	75,6	10
5	3	Жаркова Анна Александровна	ГАОУ СПО «Каневской аграрно-технологический колледж»	13	35,6	27,6	76,2	9
6	9	Жиляев Илья Александрович	БОУ Омской области «Омский колледж торговли, экономики и сервиса»	16	38,6	23,6	78,2	6
7	11	Ирхина Ольга Александровна	ГБОУ СПО РО «Ростовский торгово-экономический колледж»	15	40,6	26	81,6	2

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в ОУ СПО по специальности 260502 Технология продукции общественного питания
Кол-во стр. 6



№ П/П	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
8	6	Капранов Сергей Николаевич	ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»	25	33,4	22,8	81,2	3
9	2	Коротков Евгений Олегович	АУ Чувашской Республики СПО «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»	13	33,6	15,4	62	20
10	5	Крашакова Мария Александровна	ГБОУ СПО «Уфимский торгово-экономический колледж»	12	39,2	26,2	77,4	7
11	18	Летемин Алексей Григорьевич	ГБОУ СПО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»	14	38,6	30	82,6	1
12	4	Мясников Алексей Андреевич	ГОУ СПО «Сыктывкарский торгово-экономический колледж» ГОУ СПО «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»	11	26,4	18,6	56	22

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в ОУ СПО по специальности 260502 Технология продукции общественного питания
Кол-во стр. 6



№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
13	8	Новикова Июлина Николаевна	ГБОУ СПО «Верхнеднепровский технологический техникум»	12	40,2	25	77,2	8
14	16	Нугманова Гульнара Рашитовна	ГАОУ СПО «Торгово- технологический техникум»	13	37,4	22,4	72,8	15
15	20	Нурбердыев Ренат Курбанназарович	ГБОУ СПО «Новосибирский технологический техникум питания»	17	39,4	22,8	79,2	5
16	23	Остапенко Егор Андреевич	КГАОУ СПО «Пермский государственный торгово- технологический колледж»	13	40,8	19,2	73	14
17	1	Ровшенина Марал Ходжаниязовна	БОУ СПО Удмуртской республики «Ижевский торгово-экономический техникум»	11	34,2	24,8	70	18

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в ОУ СПО по специальности 260502 Технология продукции общественного питания
Кол-во стр. 6

№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
18	14	Рудачихин Тимур Сергеевич	ГАОУ СПО «Архангельский торгово-экономический колледж»	13	43,6	23	79,6	4
19	13	Сенникова Яна Викторовна	КОГОБУ СПО «Вятский государственный техникум профессиональных технологий, управления и сервиса»	11	43,4	17,2	71,6	17
20	7	Стежок Диана Александровна	ГБОУ СПО Калининградской области «Технологический колледж»	8	8,8	24,2	41	23
21	22	Ступкина Елена Викторовна	ГКОУ СПО «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»	14	31,4	21	66,4	19
22	17	Сыпало Анастасия Александровна	КГБОУ СПО «Барнаульский торгово-экономический колледж»	12	40	22	74	12

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ оценок выполнения теоретического, практического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся в ОУ СПО по специальности 260502 Технология продукции общественного питания
 Кол-во стр. 6




№ п/п	Номер участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательного учреждения среднего профессионального образовательного учреждения	Оценка теоретического задания (в баллах)	Оценка практического задания (в баллах)	Оценка профессионального задания (в баллах)	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
23	12	Фурик Валерий Олегович	ГБОУ СПО «Колледж сферы услуг №3»	12	38,8	23	73,8	13 место

Председатель рабочей группы

 Л.А. Леонова

Председатель жюри

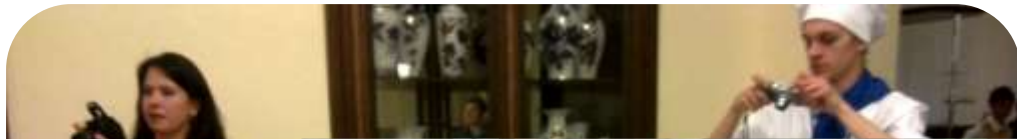
 Г.В. Дейниченко

Члены жюри

 В.П. Скараманга
 И.В. Каплюченко
 А.А. Алейников
 М.Б. Гуляев
 В.А. Винокуров

Директор ГБОУ СПО «КГМТ»







2014 г.

**МАКОЕВ ХИЗИР ПРЕДСТАВЛЯЛ
КАБАРДИНО-БАЛКАРИЮ
НА ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОМ ЭТАПЕ
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**

**ОТКРЫТИЕ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**



Второй год подряд финал олимпиады проходит на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Кисловодский государственный многопрофильный техникум». 23 мая в Кисловодске в клубе санатория «Пикет» состоялось открытие заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»

В этой олимпиаде приняли участие старшекурсники техникумов и колледжей из 25 регионов Российской Федерации, победители региональных этапов конкурсов профессионального мастерства.

**г.Санкт-Петербург, Чувашская республика
г.Чебоксары, г.Оренбург, г.Екатеринбург,
г.Архангельск, г.Нальчик,
г.Кострома, г.Владимир, г.Кемерово, г.Уфа,
республика Карелия г.Петрозаводск,
г.Мурманск, г.Тюмень, республика Коми
г.Печора, г.Иваново, г.Астрахань,
г.Пятигорск, Белгородская область,
г.Томск, г.Тула, г.Москва, г.Ижевск,
г.Владикавказ, г.Челябинск.**

Прокопович А.Е.
Спец.советник
WACS (Восточная
Европа);

Каплюченко И.В.
директор учебно-тренингового центра
ресторанного бизнеса «Атолл»,
Сочинский гос. университет;



Лимарева Н.С.
К.т.н., заместитель декана
факультета туризма,
сервиса и пищевых
технологий Северо-
Кавказского Федерального
университета, филиала в
г.Пятигорске.

Ли А.Б
президент
СевероКавказской
ассоциации кулинаров
председатель жюри;

Алейников А.А.
председатель комитета по
торговле, ОП и бытовому
обслуживанию администрации
города-курорта Кисловодска,
вице-президент Северо-
Кавказской ассоциации
кулинаров;

Состав жюри:

Советник Всемирной ассоциации шеф-поваров Александр Прокопович подчеркнул, что российская система подготовки кулинаров очень высоко котируется в мире, поскольку базируется на государственных учебных заведениях, в то время как в большинстве зарубежных стран преобладают частные школы. Однако уточнил, что в России молодые кулинары получают очень хорошую теоретическую подготовку, а вот практики им зачастую не хватает. Участие в профессиональных состязаниях, таких как Всероссийская олимпиада, по мнению Александра Прокоповича, прекрасная школа для будущих шеф-поваров, поскольку позволяет в сжатое время не только продемонстрировать свои профессиональные навыки, но и проявить характер, что тоже пригодится в профессии.



СБОР УЧАСТНИКОВ И СОПРОВОЖДАЮЩИХ ЛИЦ



ЖЕРЕБЕВКА И ШИФРОВКА УЧАСТНИКОВ



ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕОРИТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ



***КРУГЛЫЙ СТОЛ ДЛ Я ОБСУЖДЕНИЯ ПРОБЛЕМ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ В
СОВРЕМЕННЫХ
УСЛОВИЯХ***



ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ





ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ





РАБОТА ЖЮРИ

Программой олимпиады предусматривалось приготовить горячее блюдо из индейки в количестве 4 порции, на данное задание конкурсантам отводилось 2 часа.

При выполнении задания каждый участник олимпиады должен был использовать технико-технологическую карту, которую он самостоятельно разработал, это тоже учитывалось членами жюри.

Оценка конкурсных блюд проводилась по следующим критериям:

- показатели основного и дополнительного компонента блюда;**
- рациональность использования сырья, его сезонность;**
- дизайн готового блюда;**
- использование современного оборудования;**
- соблюдение санитарных норм;**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮДА МАКОВЫМ ХИЗИРОМ



ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ



СУФЛЕ ИЗ ФИЛЕ ИДЕЙКИ





ФИЛЕ -СТЕЙК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД ВСЕХ УЧАСТНИКОВ



СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценок результатов выполнения теоретического и профессионального заданий
заключительного этапа
Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания
в 2014 г.

Этап Всероссийской олимпиады _____ заключительный _____

Дата подведения итогов " 24 " _____ мая 2014г.

№ п/п	№ участника, полученный при жеребьевке	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование субъекта Российской Федерации и образовательной организации	Оценка результатов выполнения заданий в баллах		Итоговая оценка выполнения заданий в баллах	Занятое место
				Теоретическое	Профессиональное		
1	2	Гареева Олеся Маратовна	Респ. Башкортостан, г.Уфа, ГБОУ СПО «Уфимский торгово-экономический колледж»	10	75,2	85,2	1 место
2	20	Кулакова Мария Сергеевна	Респ. Коми, г.Печора, СПОУ «Печорский промышленно-экономический техникум»	9	75,6	84,6	2 место
3	22	Ефремова Елена Юрьевна	Чувашская Респ., г.Чебоксары, БОУ Чувашской Республики СПО «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Мпн-обратопания Чувашии	11	73,2	84,2	3 место

4	5	Клубков Семён Юрьевич	Астраханская обл., г. Астрахань, ГБОУ Астраханской области СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»	14	70	84	
5	25	Товольская Татьяна Владимировна	Владимирская обл., г. Владимир, ГБОУ СПО Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж»	11	73	84	Номинация "Самое оригинальное блюдо"
6	13	Поздрик Павел Викторович	Ставропольский край, г. Нытгорск, ГБОУ СПО «Нытгорский техникум торговли, технологии и сервиса»	10	73,6	83,6	Номинация "За исследовательский подход в разработке рецептуры банкетного блюда"
7	19	Макоев Хизир Хазреталиевич	Кабардино-Балкарская Респ., г. Налчик, ГКОУ СПО «Кабардино-Балкарская торгово-технологический колледж»	11	71,4	82,4	
8	14	Зайцева Елена Леонидовна	Белгородская обл., г. Губкин, ОГАОУ СПО «Губкинский технологический техникум»	13	69	82	
9	4	Чубчик Анна Юрьевна	г. Санкт-Петербург, ФГОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет», экономико-технологический колледж питания	8	73,8	81,8	Номинация "Фейерверк мастерства"

10	17	Суржов Илья Георгиевич	Ивановская обл., г.Иваново, ОГБОУ СПО «Ивановский колледж сферы услуг»	10	71,4	81,4	
11	1	Черкашин Владимир Юрьевич	Челябинская обл., г.Челябинск, ГБОУ СПО (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им.А.В.Яковлева»	13	68,2	81,2	Номинация "Оригинальное сочетание новых технологий и умений"
12	9	Распутин Сергей Алексеевич	Архангельская обл., г.Архангельск, ГАПОУ Архангельской области «Архангельский торгово-экономический колледж»	12	68,2	80,2	Номинация "За лучшую презентацию блока"
13	21	Писанкина Алёна Юрьевна	Томская обл., г.Томск, ОГБОУ СПО «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»	11	69	80	
14	3	Подсекина Дарья Алексеевна	Свердловская обл., г.Екатеринбург, ГБОУ СПО Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»	9	70,2	79,2	
15	12	Щербина Ольга Алексеевна	Респ. Карелия, г.Петрозаводск, ГАПОУ Республики Карелия «Колледж технологии и предпринимательства»	13	66	79	

16	23	Дошич Юлия Павловна	Тюменская обл., г.Тюмень, ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный нефтегазовый университет», технологический колледж	9	69,8	78,8	
17	6	Бадрутдинова Зия Рафиловна	Удмуртская Респ., г.Ижевск, БОУ СПО Удмуртской республики «Ижевский торгово-экономический техникум»	9	69,6	78,6	
18	8	Ельчанинов Владимир Викторович	Оренбургская обл., г.Оренбург, ГАОУ СПО «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»	12	66,4	78,4	
19	11	Черепенин Ярослав Витальевич	Костромская обл., Кострома, ОГБНПОУ «Костромской техникум торговли и питания»	7	70,8	77,8	
20	7	Васильева Елена Алексеевна	Мурманская обл., г.Мурманск, ГАОУ СПО Мурманской области «Мурманский торгово-экономический колледж»	10	66,2	76,2	
21	16	Королев Алексей Владимирович	Тульская обл., г. Тула, ГОУ СПО Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»	12	63,4	75,4	
22	18	Бедарев Данил Сергеевич	Кемеровская обл., г.Кемерово, ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»	9	65,6	74,6	

23	10	Дзанагов Давид Артурович	Респ. Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ГБОУ СПО «Владикавказский торгово- экономический техникум»	8	66,2	74,2	Номинация "Симфония вкусов"
24	24	Кох Олег Юрьевич	г. Санкт-Петербург, Санкт- Петербургское ГАПОУ «Морской технический колледж»	9	63,6	72,6	
25	15	Алексеева Елизавета Андреевна	ГБОУ СПО г. Москвы «Техникум малого бизнеса № 67	6	66	72	

Председатель жюри _____ /А.Б.Ли/

Члены жюри _____ /А.Е.Прокопович/

_____ /И.В.Капюченко/

_____ /А.А.Алейников/

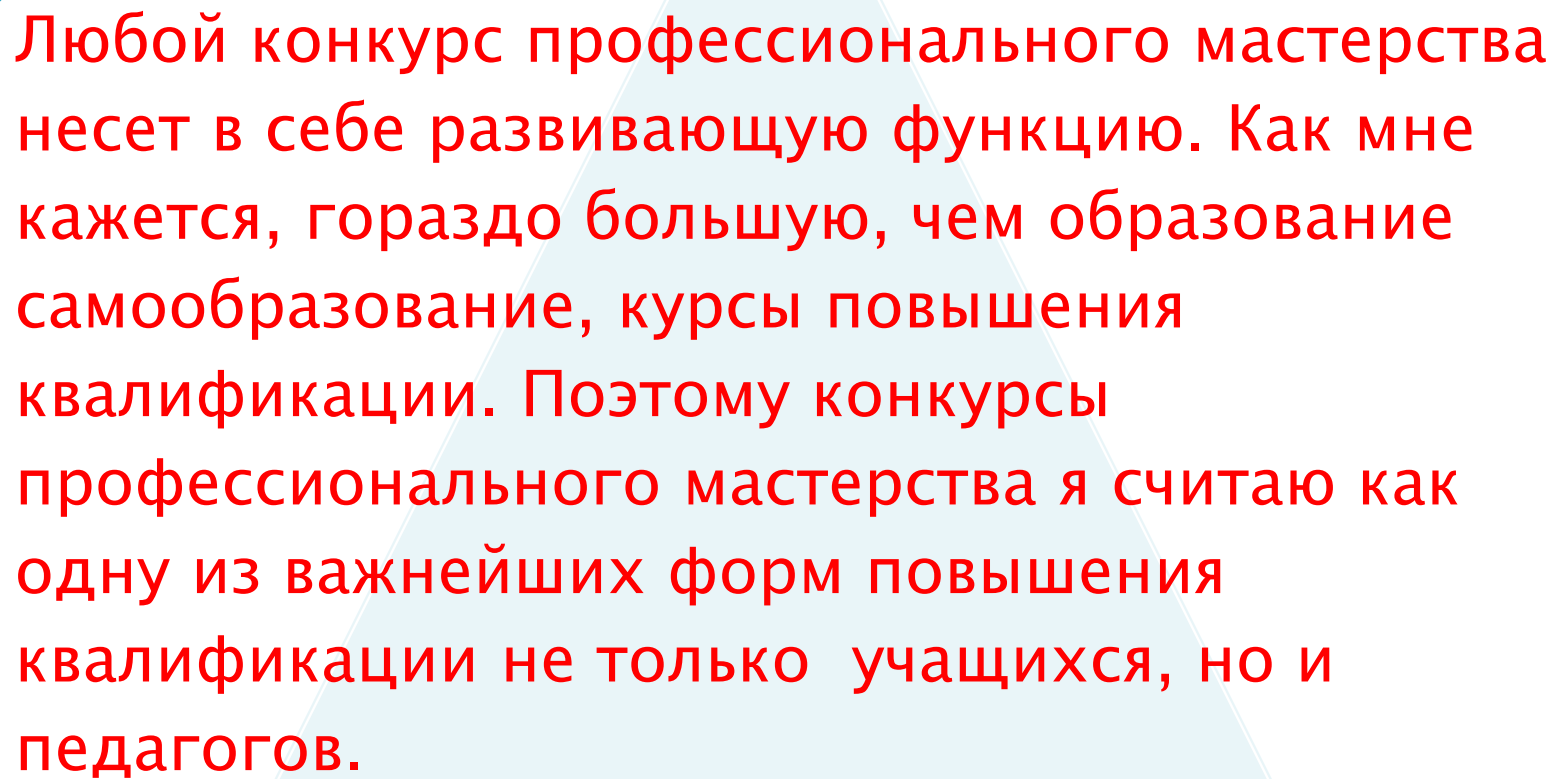
_____ /Н.С.Тимарева/

Директор ГБОУ СПО «КГМТ»
«Кисловодский государственный
многопрофильный техникум» _____ /В.А.Винокуров/

НАГРОЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ







Любой конкурс профессионального мастерства несет в себе развивающую функцию. Как мне кажется, гораздо большую, чем образование самообразование, курсы повышения квалификации. Поэтому конкурсы профессионального мастерства я считаю как одну из важнейших форм повышения квалификации не только учащихся, но и педагогов.



ТОРЖЕСТВЕННЫЙ УЖИН





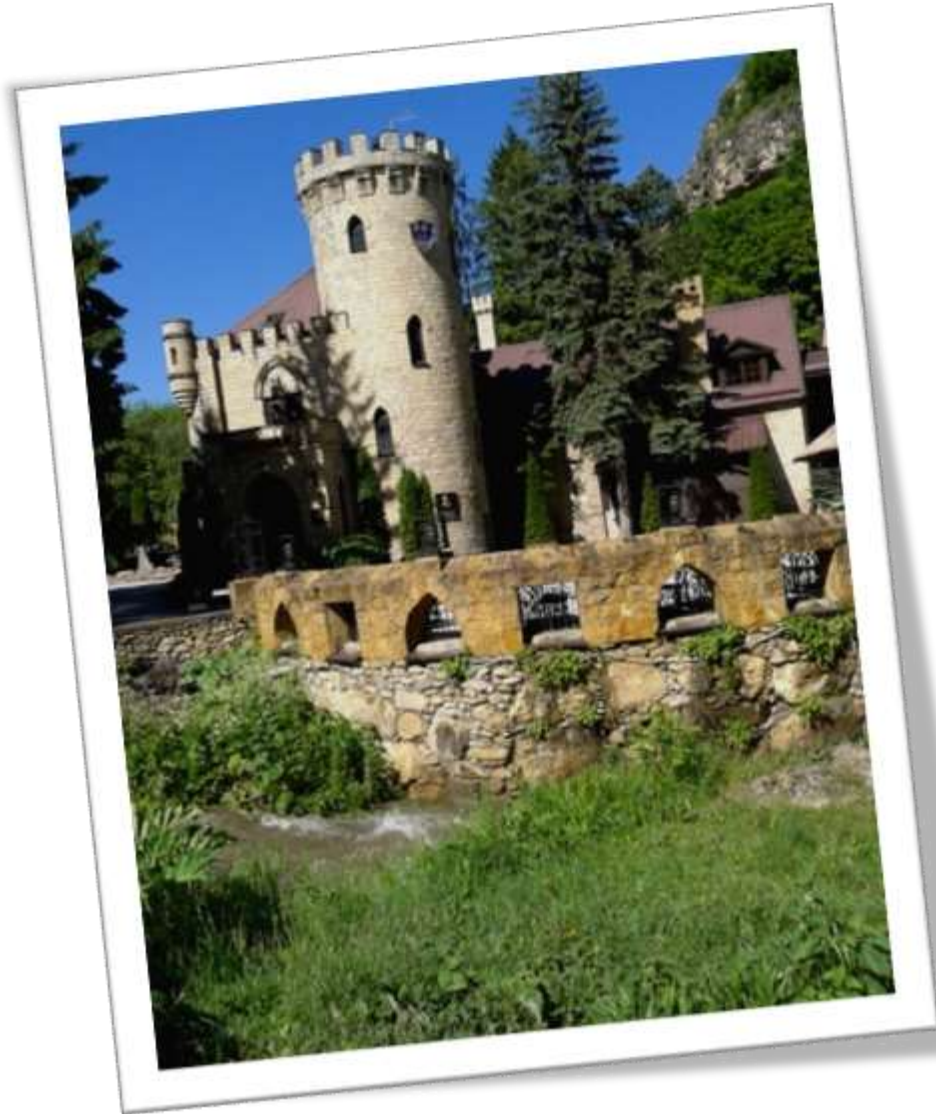
ФОТОГРАФИЯ НА ПАМЯТЬ





ФОТОГРАФИЯ НА ПАМЯТЬ

Главным итогом Олимпиады для студентов стала не победа в соперничестве, а проверка своих знаний и умений, знакомство с молодыми специалистами, и приобщение к их опыту. Участие в Олимпиаде стало для студентов мощным стимулом для дальнейшего профессионального роста.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

***НОВЫХ ТВОРЧЕСКИХ УСПЕХОВ
В НОВОМ ГОДУ!***

