

TARPTAUTINIO KONKURSO „MAISTO TECHNOLOGAS 2019“ NUOSTATAI

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Tarptautinio konkurso „Maisto technologas 2019“ (toliau – Konkursas) nuostatai reglamentuoja konkurso tikslą, dalyvius ir organizavimo tvarką.

2. Konkurso organizatoriai - Kauno kolegijos Technologijų fakulteto Maisto technologijos katedra (Lietuva) kartu su Valachijos universiteto Aplinkos inžinerijos ir maisto mokslo fakultetu (Rumunija).

3. Konkurso tikslas – skatinti studentų kūrybiškumą, savarankiškumą, plėtoti profesinius jų gebėjimus maisto technologijos ir saugos srityse, bendradarbiaujant su Lietuvos ir užsienio aukštosiomis mokyklomis.

II. KONKURSO ORGANIZAVIMAS

4. Konkurse kviečiami dalyvauti Lietuvos ir užsienio aukštųjų mokyklų studentai, studijuojantys maisto technologijų, maisto saugos ir kitose, susijusiose su maistu, bakalauro / profesinio bakalauro studijų programose.

5. Registruotis į konkursą gali komanda, kurią sudaro 3 studentai (toliau – Komanda). Registracija vyksta internete <https://goo.gl/forms/xN49BT5Ye5qt4Nyu2> iki 2018 m. lapkričio 12 d.

6. Konkursas vyks dviem etapais:

6.1. Pirmajame etape, 2018 m. lapkričio 22 d., konkurso dalyviai nuotoliniu būdu laikys testą, kurį sudaro 20 klausimų. Testo užduotys, susietos su mikrobiologijos, maisto technologijos, maisto saugos ir kokybės, fizikos-inžinerijos klausimais, pateikiamos anglų kalba. Prisijungimo prie virtualaus testo duomenys išsiunčiami studentų komandai užsiregistravus į Konkursą.

6.2. Geriausias testo įvertinimus gavusios aštuonios komandos bus kviečiamos dalyvauti antrajame etape. 2019 m. vasario 22 d. Kauno kolegijoje (Pramonės pr. 22, Kaunas) konkurso dalyviai turės atlikti 5 praktines užduotis maisto produktų technologijos, juslinės analizės, mikrobiologijos ir maisto produktų kokybės nustatymo laboratorijose.

7. Konkurso organizatoriai užtikrina aprūpinimą praktinėms užduotims atlikti reikalingu inventoriu ir priemonėmis, išskyrus laboratorinę aprangą.

III. VERTINIMO KOMISIJOS SUDARYMAS

8. Konkurso dalyvių atliktoms užduotims įvertinti Konkurso organizatoriai sudaro vertinimo komisiją (toliau – Komisija). Komisiją sudaro penki nepriklausomi vertintojai, iš kurių bendru sutarimu renkamas pirmininkas.

9. Kiekvienas Komisijos narys atliktas praktines užduotis vertina atskirai. Komisijos pirmininkas sumuoja balus ir skelbia rezultatus. Komandoms surinkus vienodą balų skaičių Komisija skiria papildomą užduotį.

10. Komisija skiria pirmąją, antrąją ir trečiąją vietas. Laimėtoju pripažįstama daugiausiai balų surinkusi komanda.

IV. UŽDUOČIŲ VERTINIMO KRITERIJAI

11. Vertinant konkurso dalyvių atliktas užduotis vadovaujamosi tikslingumo, objektyvumo ir skaidrumo principais.

12. Pirmajame konkurso etape kiekvienam atsakymui į testo klausimą yra priskiriamas įvertis. Galutinis testo įvertinimas sumuojamas automatiškai. Balų suma priklauso nuo teisingų atsakymų skaičiaus.

13. Antrajame etape galutinį įvertinimą sudaro:

13.1. balai už laboratorijose atliktas praktines užduotis (maksimalus balų skaičius – 50);

13.2. papildomai skiriama 10 balų, jei komanda antrajame Konkurso etape pateikia pačių iš anksto pagamintą sumodernintą tradicinį atstovaujamo šalies regiono maisto produktą kartu su gaminio etikete ir 5 minučių trukmės vaizdo įrašu. Vaizdo įrašė turi būti pateiktas nufilmuotas gamybos procesas. Nepateikus vaizdo įrašo papildomi balai neskiriami.

14. Laboratorijose atliktas praktines užduotis Komisija vertina dešimties balų skalėje pagal šiuos kriterijus:

14.1. Gautų rezultatų tikslumas (maksimalus vertinimo balas – 6).

14.2. Užduoties atlikimo trukmė (maksimalus vertinimo balas – 3).

14.3. Tvarka darbo vietoje (maksimalus vertinimo balas – 1).

15. Pirmajame konkurso etape surinktas balų skaičius nesumuojamas prie antrojo etapo rezultatų.

V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

16. Konkurso laimėtojams ir prizininkams bus įteikti Konkurso organizatorių padėkos raštai.

17. Konkurso dalyviai gali būti apdovanojami konkurso organizatorių bei rėmėjų prizais ir dovanomis.

18. Konkurso organizatoriai pasilieka teisę viešai skelbti informaciją apie konkurso dalyvius ir konkurso rezultatus.

19. Papildoma informacija teikiama elektroniniu paštu food.technologist@go.kauko.lt.
