



УТВЕРЖДАЮ

Министр образования и науки
Республики Хакасия

Г. А. Салата
Г. А. Салата

« 15 » 12 2016 г.

**Положение
о республиканском этапе Всероссийской олимпиады профессионального
мастерства обучающихся по профессии среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»**

1. Общие положения

1.1 Настоящим Положением определяется порядок организации и проведения республиканского этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер» (далее – Олимпиада).

1.2 Организатором Конкурса является Министерство образования и науки Республики Хакасия совместно с Государственным автономным образовательным учреждением Республики Хакасия дополнительного профессионального образования «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации» (далее - ГАОУ РХ ДПО «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации») и Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Хакасия «Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса» (далее – ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»).

1.3 Олимпиада проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых обучающихся, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.

1.4 Основными задачами являются:

- развитие творческой инициативы, повышение познавательного интереса обучающихся профессиональных образовательных организаций к освоению основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования;
- выявление обучающихся профессиональных образовательных организаций, обладающих наиболее высоким уровнем профессионального мастерства;
- повышение значимости и престижа рабочих профессий;
- содействие профессиональной ориентации граждан.

2. Участники Олимпиады

2.1. В Олимпиаде принимают участие обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.17 Повар, кондитер.

Г. А. Салата

Для участия в республиканском этапе Олимпиады от образовательной организации выдвигается 1 участник – победитель отборочного этапа Олимпиады, проводимого в профессиональной образовательной организации.

Возрастной ценз участника – не старше 22 лет.

2.2. Каждый участник республиканского этапа Олимпиады должен иметь при себе студенческий билет с фотографией и выписку из итогового протокола отборочного этапа Олимпиады.

2.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций для участия в профориентационных мероприятиях.

3. Порядок проведения и организационно-методическое сопровождение Олимпиады

3.1. Олимпиада проводится в два этапа в следующие сроки:

1 этап - отборочный – февраль-март 2016 года;

2 этап - республиканский – 22 апреля 2016 года.

3.2. Первый этап организуется и проводится администрациями профессиональных образовательных организаций Республики Хакасия.

3.3. Второй этап организуется и проводится Министерством образования и науки Республики Хакасия совместно с ГАОУ РХ ДПО «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации» и ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

3.4. Организационное обеспечение Олимпиады осуществляет организационный комитет (далее - Оргкомитет), сформированный из представителей Министерства образования и науки Республики Хакасия, ГАОУ РХ ДПО «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации», директора ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса», представителей Совета директоров профессиональных образовательных организаций, руководителя секции республиканской учебно-методической комиссией по укрупненной группе специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Методическое сопровождение Олимпиады осуществляет ГАОУ РХ ДПО «Хакасский институт развития образования и повышения квалификации» совместно с республиканской учебно-методической комиссией по укрупненной группе специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

3.5. В функции Оргкомитета входит:

– формирование списков участников Олимпиады согласно поданным заявкам на участие от профессиональных образовательных организаций;

– утверждение состава жюри;

– рассмотрение конфликтных ситуаций, возникших в ходе проведения Олимпиады;

– утверждение результатов Олимпиады.

3.6. Жюри Олимпиады обеспечивает:

– проверку и оценку выполняемых олимпиадных заданий;

– проведение анализа выполненных олимпиадных заданий;

– определение победителей и призеров Олимпиады;

– оформление протоколов выполнения олимпиадных заданий.

4. Сроки и место проведения Олимпиады

4.1. Республиканский этап Олимпиады проводится **22 апреля 2016** года на базе ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

4.2. Заявки на участие в республиканском этапе Олимпиады (приложение 1), а также анкета участника (приложение 2) направляются за 7 дней до начала республиканского этапа в Министерство образования и науки Республики Хакасия (каб. 224). К заявке прилагаются итоговые протоколы по проведению отборочного этапа Олимпиады и заявление-согласие участника на обработку персональных данных (приложение 3).

4.3. Республиканский этап Олимпиады предусматривает дополнительное профессиональное испытание для учащихя общеобразовательных организаций.

5. Содержание Олимпиады

5.1. Олимпиада включает выполнение теоретического и профессионального олимпиадных заданий, а также домашнего задания, содержание которых соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и требованиями Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

5.2. Домашнее задание предусматривает выполнение творческого задания по теме «Закуски для фуршета» (композиция оформления по выбору участника).

5.3. Теоретическое задание представлено в виде тестов, включающих вопросы по общеобразовательным дисциплинам:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

- техническое оснащение и организация рабочего места;

и профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов;
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- ПМ.03 Приготовление супов и соусов;

- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы;

- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Количество тестовых заданий – 20 вопросов.

Время выполнения - 1 академический час.

5.4. Профессиональное задание, разработанное в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (квалификация – повар), предусматривает:

- приготовление блюда «Порционное основное горячее блюдо из мяса птицы» (выход блюда с гарниром - не более 300 граммов). Минимум 1 соус и гарнир на выбор участника;

- приготовление десерта с использованием мусса (не менее 100 граммов и минимум один обязательный декоративный элемент).

5.5. Каждое блюдо готовится участником в количестве двух порций (одно - для предоставления жюри, второе - для демонстрации в выставочном зале).

5.6. Время выполнения работы, включая подготовку рабочего места и уборку, - 3 академических часа.

5.7. Практическое задание выполняется участником в соответствии с технико-технологической картой, один экземпляр которой предоставляется членам жюри. Техничко-технологическая карта готовится конкурсантом заранее.

5.8. Продукты, предоставляемые организаторами Олимпиады для выполнения профессионального задания, перечислены в приложении 4.

5.9. Профессиональное задание выполняется участником в специальной одежде: поварской халат (китель), брюки, фартук, полотенце для посуды, поварской галстук (по желанию), поварской колпак (белого цвета), рабочие туфли с закрытыми носами и фиксированной пяткой. Специальная одежда организаторами не предоставляется.

5.10. При выполнении практического задания всем участникам Олимпиады по жребию предоставляются равноценные рабочие места и инструменты.

5.11. Конкурсанты могут пользоваться посудой, технологическим и тепловым оборудованием, предоставляемым организаторами (приложение 5).

В случае необходимости дополнительного оборудования заявка направляется до 15 апреля 2015 года по адресу электронной почты: pu10@mail.ru.

5.12. Необходимый для выполнения профессионального задания дополнительный инвентарь конкурсанты приносят с собой в пластиковом контейнере, размер которого не должен превышать 0,5 м * 0,5 м.

Во время выполнения профессионального задания пластиковый контейнер нельзя выносить из рабочей зоны. Контейнер можно выносить из рабочей зоны только через 20 минут после завершения Олимпиады. Пластиковый контейнер нельзя использовать в качестве рабочей поверхности.

5.13. Для демонстрации конкурсных блюд необходимо предоставить табличку с указанием названия блюда, ФИО участника Олимпиады, образовательной организации и ее местонахождения.

5.14. Контроль за соблюдением участниками Олимпиады безопасности труда, норм и правил охраны труда возлагается на администрацию образовательной организации, на базе которой проводится Олимпиада, и членов жюри.

5.15. При грубых нарушениях норм и правил безопасности труда участник (по решению жюри) отстраняется от дальнейшего выполнения задания практического тура Олимпиады.

6. Процедура оценивания олимпиадных заданий

6.1. Каждое правильно выполненное участником тестовое задание теоретического тура Олимпиады оценивается в один балл. Максимально возможное количество баллов теоретического тура – 20 баллов.

6.2. Максимально возможное количество баллов за профессиональное задание – 100 баллов.

6.3. Выполнение практического задания участником оценивается жюри по следующим критериям:

Организация рабочего места, санитария и гигиена:

- личная гигиена конкурсанта – 2 балла;
- подготовка рабочего места – 2 балла;
- санитария и гигиена труда – 2 балла;
- организация и чистота рабочего места (рабочей зоны) во время выполнения практического задания – 2 балла;
- соблюдение условий хранения полуфабрикатов – 4 балла.

Технология приготовления и расчет времени:

- соблюдение технологической последовательности приготовления блюда – 4 балла;
- использование инновационных технологий приготовления блюда - 4 балла;
- применение энергосберегающих технологий - 4 балла;
- применение технологических приемов для максимального сохранения питательных веществ, витаминного и минерального состава, цвета продукта - 4 балла;
- применение технологических приемов для максимального снижения потерь массы готовой продукции - 4 балла;
- демонстрация профессиональных навыков - 4 балла;
- творческий подход к выполнению практического задания - 4 балла;
- демонстрация общепрофессиональных компетенций – 4 балла;
- соблюдение времени выполнения практического задания - 4 балла.

Презентация блюда:

- эстетичность и аккуратность оформления блюда – 2 балла;
- использование современных тенденций оформления блюда – 2 балла;
- выход готовой продукции в соответствии с конкурсным заданием – 2 балла;
- соответствие практической работы конкурсному заданию – 2 балла;
- соблюдение температуры подачи – 2 балла;
- своевременность подачи блюда – 2 балла.

Органолептическая оценка:

- качество готовой продукции – 20 баллов;
- гармония и баланс вкусовых качеств (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

6.4. Каждый вид работы практического тура Олимпиады оценивается членами жюри с учетом заданных критериев.

6.5. Штрафные баллы начисляются за несоблюдение времени, отведенного на подачу блюда:

- за десятиминутную задержку участник получает штраф в 3 балла;
- за пятнадцатиминутную задержку участник получает штраф в 6 баллов;
- через 20 минут профессиональное задание считается невыполненным (0 баллов).

Штрафные баллы также начисляются в случае использования декора, привезенного участником с собой - 20 баллов.

6.6. Домашнее задание «Закуски для фуршета» в зачет участнику Олимпиады не идет.

6.7. Композиция «Закуски для фуршета» (приготовление не более 3х видов закусок) дополнительно оценивается по следующим номинациям:

- за креативный подход к выполнению домашнего задания (нестандартность и оригинальность, креативность мышления, соответствие тематике домашнего задания, творческая индивидуальность);
- оригинальное блюдо (соответствие тематике, композиционное решение, эстетичность, оригинальность замысла, художественная выразительность).

6.8. Домашнее задание оценивается по следующим критериям:

- оригинальность (креативность) формы представления;
- соответствие заявленной теме;
- эстетичность оформления;
- возможность практического применения результатов.

7. Подведение итогов и награждение победителей Олимпиады

7.1. Победители и призеры республиканского этапа Олимпиады определяются по лучшим суммарным показателям (баллам) выполнения теоретического и профессионального заданий.

7.2. Участник, набравший наибольшее количество баллов, объявляется победителем Олимпиады. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения профессионального задания.

7.3. Победители и призеры республиканского этапа Олимпиады награждаются памятными призами и дипломами Министерства образования и науки Республики Хакасия.

7.4. Победители и призеры, а также участники Олимпиады могут быть дополнительно поощрены за счет средств направляющих организаций.

8. Финансирование Олимпиады

8.1. Проведение отборочного этапа Олимпиады финансируется профессиональными образовательными организациями.

8.2. Проведение республиканского этапа Олимпиады финансируется Министерством образования и науки Республики Хакасия.

8.3. Финансирование дополнительных расходов может быть осуществлено за счет образовательной организации, на базе которой проводится республиканский этап Олимпиады.

8.4. Расходы на питание, проезд участников и сопровождающих лиц к месту проведения республиканского этапа Олимпиады и обратно осуществляются за счет средств направляющих профессиональных образовательных организаций.

Приложение 1
к Положению о республиканском этапе
Всероссийской олимпиады профессионального
мастерства обучающихся
по профессии среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

ЗАЯВКА

_____ (наименование профессиональной образовательной организации)

на участие в республиканском этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер»

N п/п	ФИО участника (полностью)	Курс	Педагог, подготовивший участника к Олимпиаде (ФИО полностью)	Домашний адрес участника	Дата рождения (число, месяц, год)	Паспорт (серия, номер, кем и когда выдан)	ИНН	Пенсионное страховое свидетельство
1								
2								

Руководитель (сопровождающий) команды участников: _____
(ФИО полностью, должность)

_____ (подпись)
Печать

_____ (ФИО руководителя ПОО)

Приложение 2
к Положению о республиканском
этапе Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
обучающихся по профессии
среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

Анкета участника

Фамилия Имя Отчество	
Дата рождения	
Увлечения, хобби	
Достижения	
Продолжить фразу: «Я выбрал (-а) эту профессию/специальность, потому что ...»	

Приложение 3
к Положению о республиканском
этапе Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
обучающихся по профессии
среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

Министру образования и науки
Республики Хакасия
Г.А. Салата

(ФИО)

Заявление - согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
зарегистрированный (-ая) по адресу: _____,
документ, удостоверяющий личность: _____

_____ (сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем его органе).*

В соответствии с требованиями ст.9 Федерального закона Российской Федерации от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных», подтверждаю свое согласие на обработку уполномоченным Министерством образования и науки Республики Хакасия лицом моих персональных данных в соответствии с Положением об Олимпиаде.

Передача моих персональных данных (адрес, сведения о документе, удостоверяющем личность, ИНН, номер пенсионного страхового свидетельства) иным лицам или иное их разглашение может осуществляться только с моего письменного согласия.

С положениями Федерального закона Российской Федерации от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных» ознакомлен (а).

Настоящее согласие дано мной «___» _____ 20___ года и действует до окончания республиканского этапа Олимпиады.

(дата)

(подпись)

* Заполняется обучающимся или его законным представителем

Приложение 4
к Положению о республиканском
этапе Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
обучающихся по профессии
среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

Продукты, предоставляемые организаторами Олимпиады, для выполнения
профессионального задания

1. Мясо птицы;
2. Овощи в ассортименте: помидоры, огурцы свежие, лук, картофель, свекла,
морковь, зелень (петрушка, укроп);
3. Крупы (рис, гречневая крупа);
4. Лимон;
5. Сливки 33%;
6. Сахар;
7. Молоко;
8. Масло сливочное;
9. Масло растительное;

Продуктами, входящими в рецептуру и отсутствующими в данном списке,
участник обеспечивается за счет образовательной организации.

Приложение 5
к Положению о республиканском
этапе Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
обучающихся по профессии
среднего профессионального
образования «Повар, кондитер»

Посуда и технологическое оборудование, предоставляемое конкурсантам, для выполнения профессионального задания

Рабочие места для участников организованы в учебно-производственной мастерской и оснащены следующим оборудованием:

1. Производственная электроплита
2. Жарочный шкаф
3. Холодильный шкаф
4. Микроволновая печь
5. Электронные весы
6. Миксер
7. Пароконвектомат
8. Блендер

Для участников Олимпиады организаторами предоставляется следующий набор рабочего инвентаря:

1. Кастрюля
2. Сковорода
3. Лопатка металлическая
4. Терка
5. Миска суповая
6. Тарелки мелкие столовые
7. Приборы столовые
8. Ножи
9. Разделочные доски
10. Сито
11. Дуршлаг