



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ПРИКАЗ**

21 марта 2014 года

г. Ставрополь

№

164 -пр

Об организации и проведении II этапа краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания»

В соответствии с приказом министерства образования Ставропольского края от 12 сентября 2013 года № 828-пр «Об организации и проведении краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования Ставропольского края» в целях повышения качества профессионального образования, значимости и престижа специальности, определения лучшего среди обучающихся профессиональных образовательных организаций по специальности «Технология продукции общественного питания»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести II этап краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся выпускных групп профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания» (далее – Олимпиада) 28 марта 2014 года на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» (далее – техникум).

2. Утвердить состав оргкомитета Олимпиады (Приложение 1).

3. Утвердить Положение об Олимпиаде (Приложение 2).

4. Отделу профессионального образования (Малик О.А.), директору государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» (Найденко Г.В.), директору техникума (Башкатовой Н.П.) обеспечить организацию и проведение Олимпиады в

соответствии с утвержденным Положением об Олимпиаде.

5. Директору техникума (Башкатовой Н.П.) заключить дополнительное соглашение к соглашению № 35/иц от 10 января 2014 года о предоставлении из бюджета Ставропольского края государственному бюджетному образовательному учреждению субсидии на цели не связанные с оказанием им в соответствии с государственным заданием услуг (выполнением работ) по направлению расходов на проведение краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания».

6. Отделу бухгалтерского учета и контроля (Ермоленко В.П.) перечислить на лицевой счет техникума денежные средства в сумме 65 000, 00 рублей, согласно приложению к заключенному соглашению № 35/иц от 10 января 2014 года о предоставлении из бюджета Ставропольского края государственному бюджетному образовательному учреждению субсидии на цели не связанные с оказанием им в соответствии с государственным заданием услуг (выполнением работ) по направлению расходов на проведение краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания».

7. Директору техникума (Башкатовой Н.П.) согласовать с министерством образования и молодежной политики Ставропольского края смету расходов денежных средств, предусмотренных на организацию и проведение Олимпиады.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Зубенко Г.С.

Министр



В.В. Лямин

Приложение 1  
к приказу министерства  
образования и молодежной  
политики Ставропольского края  
от 21.03.2014 № 164-пр

Состав организационного комитета  
краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся  
профессиональных образовательных организаций, подведомственных  
министерству образования и молодежной политики Ставропольского края,  
по специальности «Технология продукции общественного питания»

Лямин Василий Васильевич	министр образования и молодежной политики Ставропольского края, председатель оргкомитета
Зубенко Галина Серафимовна	заместитель министра образования и молодежной политики Ставропольского края, заместитель председателя оргкомитета
Члены оргкомитета:	
Малик Ольга Андреевна	начальник отдела профессионального образования министерства образования и молодежной политики Ставропольского края
Найденко Галина Валентиновна	директор Краевого Центра развития творчества детей и юношества имени Ю.А.Гагарина
Башкатова Наталия Павловна	директор ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»
Юшкова Жанна Георгиевна	начальник отдела по работе со студенческой молодежью, обучающимися учреждений НПО, СПО ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина»
Колпаков Иван Владимирович	главный специалист отдела профессионального образования министерства образования и молодежной политики Ставропольского края

Приложение 2  
к приказу министерства  
образования и молодежной  
политики Ставропольского края  
от 21.05.2014 № 164-пр.

## ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края,  
по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет общий порядок организации и проведения краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания» (далее Олимпиада).

1.2. Организаторами Олимпиады являются министерство образования и молодежной политики Ставропольского края (далее - министерство) совместно с государственным образовательным учреждением дополнительного образования детей «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» (далее – ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина»), государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» (далее – ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»).

### 2. Цели и задачи Олимпиады

2.1 Олимпиада проводится с целью определения качества профессиональной подготовки молодых специалистов в соответствии с требованиями государственного стандарта среднего профессионального образования и выявления их профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания».

2.2. Олимпиада призвана способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных приемов и методов труда, совершенствованию организации и содержания обучения при подготовке квалифицированных специалистов, повышению значимости и престижа специальности среди молодёжи в современных условиях.

### 3. Этапы проведения краевой олимпиады

### 3.1. Олимпиада проводится в два этапа:

I этап – февраль – март 2014 года – проводится в профессиональных образовательных организациях, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – профессиональные образовательные организации). Данный этап организуется и проводится администрацией профессиональных образовательных организаций, с привлечением заинтересованных предприятий, организаций и спонсоров;

II этап (краевой) – 28 марта 2014 года – на базе ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» совместно с министерством образования и молодежной политики Ставропольского края и ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» с привлечением заинтересованных юридических и физических лиц.

## 4. Оргкомитет Олимпиады

4.1. Для организации работы по подготовке и проведению Олимпиады утверждается состав оргкомитета: на I этапе – профессиональной образовательной организацией, на II этапе – министерством. В состав оргкомитета I этапа Олимпиады входят руководители и инженерно-педагогические работники профессиональной образовательной организации, представители предприятий, заинтересованных ведомств. В работе оргкомитета II этапа Олимпиады принимают участие работники министерства, ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина, ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса».

### 4.2. В функции оргкомитета входит:

- разработка и утверждение условий проведения Олимпиады с учетом специфических особенностей профессии;
- установление сроков проведения Олимпиады;
- определение базы для проведения Олимпиады;
- разработка содержания практического и теоретического заданий;
- разработка критериев оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады;
- проведение организационной работы по подготовке рабочих мест для выполнения практических и теоретических заданий в соответствии с требованиями охраны труда, технологической документации;
- определение средств контроля знаний, умений и навыков участников Олимпиады;
- проведение жеребьевки, по результатам которой участники получают номер, записываемый без фамилии в ведомости оценок выполнения теоретического и практического заданий;
- подведение итогов и определение победителей и призёров Олимпиады.

4.3. Оргкомитет I этапа готовит и направляет победителя для участия во II этапе Олимпиады, оргкомитет II этапа направляет победителя II этапа для участия в заключительном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства.

4.4. Оргкомитет I и II этапа Олимпиады выбирает из своего состава мандатную комиссию для проверки документации, представленной на участников.

4.5. Подготовка материально-технической базы, технической и технологической документации, создание безопасных условий труда, а также поощрение работников за активное участие в организации и проведении Олимпиады обеспечивается администрацией ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса».

4.6. Для оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады оргкомитет утверждает состав жюри. На жюри Олимпиады возлагается:

- оценка теоретических знаний;
- оценка практических работ, выполненных участниками Олимпиады;
- оформление ведомостей по результатам выполнения заданий;
- оформление акта по результатам Олимпиады.

## 5. Участники Олимпиады

5.1. Олимпиада проводится среди обучающихся выпускных групп не старше 23 лет по специальности «Технология продукции общественного питания».

5.2. Для участия во II этапе допускаются победители I этапа Олимпиады.

5.3. Профессиональные образовательные организации предоставляют в оргкомитет II этапа Олимпиады (г. Ставрополь, ул. Комсомольская, 65, каб. 67, тел/факс (8652)26-81-46, электронный адрес: kctm\_pro@mail.ru) заявку на победителя I этапа до 17 марта 2014 года, содержащую следующие сведения:

- фамилия, имя, отчество;
- число, месяц, год рождения;
- паспортные данные;
- индекс учебной группы;
- курс обучения;
- полное наименование специальности;
- уровень квалификации по итогам поэтапной аттестации;
- полное название организации профессионального образования, его почтовый адрес;
- фамилия, имя, отчество сопровождающего лица.

К заявке прилагается выписка из акта об итогах предыдущего этапа Олимпиады.

5.4. Мастер обучения или другое сопровождающее лицо несет ответственность за поведение, жизнь и безопасность обучающегося в пути следования и во время проведения Олимпиады.

5.5. Участники Олимпиады должны иметь при себе: студенческий билет, справку с места учебы, подписанную директором и заверенную печатью, паспорт, медицинскую книжку.

5.6. Участники Олимпиады должны иметь свою спецодежду, производственный инвентарь.

5.7. Медицинское обслуживание участников Олимпиады и сопровождающих лиц обеспечиваются ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса».

## 6. Содержание и порядок проведения Олимпиады

6.1. Олимпиада включает выполнение теоретического, практического и профессионального заданий. Содержание и сложность заданий должны соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Задания должны отбираться с учетом их практической целесообразности.

6.2. Проверка теоретических знаний осуществляется в форме компьютерного тестирования с помощью тестовых заданий по специальным предметам для данной специальности. На выполнение задания отводится 1 час. Общее количество баллов - 25.

6.3. Для выполнения практического задания всем участникам Олимпиады по жребию предоставляются равноценные места. На выполнение практического задания отводится не более 3 часов. Участникам предоставляется набор ингредиентов для приготовления 2 порций блюда европейской кухни, оборудование, посуда для приготовления и подачи блюд. Допускается использование своей посуды для подачи блюд.

Общая оценка практического задания складывается из оценок составляющих его элементов: организация рабочего места, соблюдение правил санитарии, рациональное использование продуктов, организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований технологии, правильной эксплуатации оборудования с соблюдением правил безопасности.

Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности. Максимальное количество баллов за задание - 35.

6.4. Основными критериями оценки результатов практического задания являются:

- органолептическая оценка блюда;
- организация рабочего места;
- соблюдение правил санитарии;
- рациональное использование продуктов;
- организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований технологии, правильной эксплуатации оборудования с соблюдением правил безопасности.

При подведении итогов производится снятие баллов:

- несоответствие вкуса;
- нехарактерный запах;
- несоответствие консистенции;
- внешний вид;
- нехарактерный цвет;
- неправильная организация рабочего места;

- несоблюдение правил санитарии;
- нерациональное использование продуктов;
- неправильная организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований технологии.

6.5. Профессиональное задание проводится в виде разработки технологической документации (технологических карт) на заданные блюда с учетом сезона и кондиции сырья и решения ситуационной задачи. Справочная литература предоставляется. На выполнение задания отводится 1 час. Максимальное количество баллов за задание – 40.

Основными критериями оценки результатов профессионального задания являются:

- правильное оформление технологической карты;
- правильно решенная ситуационная задача.

При неправильном оформлении технологической карты производится снятие баллов: ошибка в расчете сырья, неточность в описании технологического процесса, ошибка в характеристике готового блюда.

6.6. В период проведения Олимпиады участникам не разрешается пользоваться какими-либо средствами связи, в том числе мобильными телефонами, а так же помощью других лиц.

6.7. Контроль за соблюдением участниками Олимпиады безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на членов жюри и администрацию ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса».

6.8. При грубых нарушениях норм и правил безопасности труда участник Олимпиады (по решению жюри и с согласия оргкомитета) отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

## 7. Подведение итогов, поощрение участников Олимпиады

7.1. Победители и призеры Олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения заданий.

7.2. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания.

7.3. Результаты I этапа Олимпиады оформляются актом, утверждаемым директором профессиональной образовательной организации, II этапа - министерством.

7.4. Меры поощрения победителя и призеров I этапа Олимпиады устанавливаются профессиональной образовательной организацией, II этапа - министерством.

7.5. Победитель и призеры Олимпиады награждаются памятными призами и дипломами министерства. Участникам Олимпиады, показавшим высокие результаты в решении отдельных задач (при выполнении всех требований заданий), могут устанавливаться дополнительные поощрения.

7.6. Общим советом жюри по максимальному количеству баллов из всего числа участников краевых олимпиад профессионального мастерства по осваиваемым рабочим профессиям «Сварщик (электросварщик ручной сварки)»,

«Автомеханик», «Повар, кондитер» и по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет», «Технология продукции общественного питания», «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» - определяется одна кандидатура, выдвигаемая на присуждение премии в рамках реализации мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» в Ставропольском крае.

7.7. Итоги I этапа Олимпиады утверждаются приказом профессиональной образовательной организации, II этапа – министерством.

7.8. Информация о результатах краевой Олимпиады доводится до сведения профессиональных образовательных организаций не позднее двух недель после проведения. Итоги Олимпиады рассматриваются в профессиональных образовательных организациях с определением мер по улучшению качества профессиональной подготовки обучающихся и повышению уровня квалификации преподавателей спецпредметов и мастеров производственного обучения.

7.9. Победитель II этапа направляется для участия во Всероссийской олимпиаде профессионального мастерства.

## 8. Финансирование Олимпиады

8.1. Финансовое обеспечение I этапа Олимпиады осуществляется за счет средств профессиональных образовательных организаций, поступивших от приносящей доход деятельности.

8.2. Финансовое обеспечение II этапа Олимпиады осуществляется согласно приложению к заключенному соглашению о предоставлении из бюджета Ставропольского края ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» субсидии на цели не связанные с оказанием им в соответствии с государственным заданием услуг (выполнением работ) по направлению расходов на проведение краевой олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края, по специальности «Технология продукции общественного питания».