



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

П Р И К А З

04 марта 2016 года

180-пр

№ _____

г. Ставрополь

Об организации и проведении регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства среди студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края по специальности «Технология продукции общественного питания»

В соответствии с приказом министерства образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – министерство) от 07 августа 2015 года № 1176-пр «Об организации и проведении регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства среди студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края», в целях повышения качества профессионального образования, значимости и престижа специальности, определения лучшего среди студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, подведомственных министерству (далее – образовательные организации) по специальности «Технология продукции общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести в период с 07 по 08 апреля 2016 года региональный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства среди студентов, обучающихся в образовательных организациях, по специальности «Технология продукции общественного питания» (далее – Олимпиада) на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Невинномысский индустриальный колледж» (далее – колледж).

2. Утвердить:

2.1. Состав организационного комитета Олимпиады (приложение 1).

2.2. Положение об Олимпиаде (приложение 2).

3. Отделу профессионального образования (Малик О.А.), директору государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» (Найденко Г.В.), директору колледжа (Дебелый Р.В.) обеспечить организацию и проведение Олимпиады в соответствии с утверждённым Положением об Олимпиаде.

4. Директору колледжа (Дебелый Р.В.):

4.1. Заключить дополнительное соглашение к соглашению № 16/иц от 13 января 2016 года, о предоставлении колледжу из бюджета Ставропольского края субсидий на иные цели, по направлению расходов на всероссийские, региональные, краевые, ведомственные мероприятия, участниками и организаторами которых являются бюджетные и автономные учреждения.

4.2. Согласовать с министерством смету расходов на организацию и проведение Олимпиады.

5. Отделу бухгалтерского учета и контроля (Белик Е.А.) перечислить на лицевой счет колледжа денежные средства в сумме 55000,00 рублей согласно заключенному дополнительному соглашению к соглашению № 16/иц от 13 января 2016 года.

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

7. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Министр



Е.Н.Козюра

Приложение 1
к приказу министерства
образования и молодежной
политики Ставропольского края
от 04.03.2016 № 180 - пр

Состав организационного комитета
регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального
мастерства среди студентов, обучающихся по программам среднего
профессионального образования, в профессиональных образовательных
организациях и образовательных организациях высшего образования,
подведомственных министерству образования и молодежной политики
Ставропольского края по специальности «Технология продукции
общественного питания»

Зубенко Галина Серафимовна	заместитель министра образования и молодеж- ной политики Ставропольского края, председа- тель
Юшкова Жанна Георгиевна	начальник отдела по работе со студенческой мо- лодежью профессиональных образовательных организаций ГБУ ДО «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина», секретарь

Члены организационного комитета:

Малик Ольга Андреевна	начальник отдела профессионального образова- ния министерства образования и молодежной политики Ставропольского края
Торишный Олег Анатольевич	главный специалист отдела профессионального образования министерства образования и моло- дежной политики Ставропольского края
Дебелый Роман Викторович	директор ГБПОУ «Невинномысский индустри- альный колледж»
Найденко Галина Валентиновна	директор ГБУ ДО «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина»

Приложение 2
к приказу министерства
образования и молодежной
политики Ставропольского края
от 04.03.2016 № 180-пр

Положение
о региональном этапе Всероссийской олимпиады профессионального
мастерства среди студентов, обучающихся по программам среднего
профессионального образования, в профессиональных образовательных
организациях и образовательных организациях высшего образования,
подведомственных министерству образования и молодежной политики
Ставропольского края по специальности «Технология продукции
общественного питания»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет общий порядок организации и проведения регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства среди студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края по специальности «Технология продукции общественного питания» (далее соответственно – СПО, образовательные организации, Олимпиада).

1.2. Организаторами Олимпиады являются министерство образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – министерство), ГБУ ДО «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» (далее – Центр Ю.А. Гагарина), ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж» (далее – колледж).

2. Цели и задачи Олимпиады

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

2.2. Основными задачами Олимпиады являются: проверка способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности; анализ и проектирование своей деятельности, расширение круга профессиональных умений по выбранной специальности, повышение ответственности студентов за выполняемую работу, способности самостоятельно и эффективно решать

проблемы в области профессиональной деятельности, повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, внедрение в систему СПО международных практик по учету требований профессиональных стандартов.

3. Этапы проведения Олимпиады

3.1. Олимпиада проводится в два этапа:

I этап – в период с 14 по 21 марта 2016 года в образовательных организациях. Данный этап организуется и проводится администрацией образовательных организаций с привлечением заинтересованных предприятий, организаций и спонсоров;

II этап (краевой) – в период с 07 по 08 апреля 2016 года - на базе колледжа совместно с министерством и Центром Ю.А. Гагарина с привлечением заинтересованных юридических и физических лиц.

4. Организационный комитет и жюри Олимпиады

4.1. Для организации работы по подготовке и проведению Олимпиады утверждается состав организационного комитета (далее - оргкомитет): на I этапе – образовательными организациями, на II этапе – министерством.

4.2. В состав оргкомитета I этапа Олимпиады входят руководители и инженерно-педагогические работники образовательных организаций, представители предприятий, заинтересованных ведомств.

4.3. В работе оргкомитета II этапа Олимпиады принимают участие специалисты министерства, Центра Ю.А. Гагарина и работники колледжа.

4.4. В функции оргкомитета входит:

разработка и утверждение условий проведения Олимпиады с учетом специфических особенностей специальности;

установление сроков проведения Олимпиады;

определение базы для проведения Олимпиады;

разработка содержания профессиональных и теоретических заданий;

разработка критериев оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады;

проведение организационной работы по подготовке рабочих мест для выполнения профессиональных 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 теоретических и профессиональных заданий;

подведение итогов Олимпиады.

4.5. 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 по специальности «Технология продукции общественного питания».

4.6. Оргкомитеты I и II этапов Олимпиады выбирают из своего состава мандатную комиссию для проверки документации, представленной на участников.

4.7. Для оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады оргкомитет за 10 дней до начала олимпиады утверждает состав жюри. В состав жюри II этапа Олимпиады входят не менее 3 специалистов из числа:

представителей органов государственной власти Ставропольского края и органов местного самоуправления Ставропольского края;

представителей методических организаций среднего профессионального образования;

руководящих и педагогических работников образовательных организаций, являющихся организаторами этапов, других образовательных организаций, реализующих образовательные программы, соответствующие профильным направлениям Олимпиады;

руководителей и ведущих специалистов организаций отрасли, профессиональных ассоциаций, бизнес-сообществ;

социальных партнеров.

4.8. На жюри Олимпиады возлагается: оценка теоретических знаний; оценка профессиональных заданий, выполненных участниками Олимпиады; оформление ведомостей по результатам выполнения заданий; оформление акта по результатам Олимпиады; определение победителя и призеров Олимпиады.

4.9. 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 колледжа.

5. Участники Олимпиады

5.1. К участию в Олимпиаде допускаются студенты, обучающиеся в образовательных организациях по образовательным программам СПО, по специальности «Технология продукции общественного питания», в возрасте до 25 лет.

5.2. Право на участие во II этапе Олимпиады имеет победитель I этапа Олимпиады по специальности.

5.3. Образовательные организации, с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее – Федеральный закон), предоставляют в оргкомитет II этапа Олимпиады до 28 марта 2016 года (г. Ставрополь, ул. Комсомольская, 65, кабинет № 67, тел

(8652) 26-81-46, адрес электронной почты kctm_npo@mail.ru) заявку на победителя I этапа (заверенную руководителем и печатью), содержащую следующие сведения: фамилия, имя, отчество; число, месяц, год рождения; паспортные данные; индекс учебной группы; курс обучения; код и полное наименование специальности; полное название образовательной организации, ее почтовый адрес.

К заявке прилагается выписка из акта об итогах I этапа Олимпиады, медицинская справка (при необходимости). С учетом требований Федерального закона в заявку включаются фамилия, имя, отчество, должность и контактные телефоны сопровождающего лица и лица, подготовившего участника к Олимпиаде.

5.4. Лица, сопровождающие участников Олимпиады, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения Олимпиады.

5.5. Участники Олимпиады должны иметь свою спецодежду, санитарную книжку. Не допускается наличие на спецодежде символики образовательной организации.

5.6. Питание, проживание, культурное, медицинское обслуживание участников и сопровождающих лиц обеспечиваются колледжем.

6. Порядок проведения Олимпиады

6.1. Олимпиада включает выполнение теоретического и профессионального заданий, содержание которых проходит обязательную экспертизу. Содержание заданий должно соответствовать федеральному государственному образовательному стандарту СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», с учётом основных положений профессиональных стандартов и требований работодателей, международных требований по методике WorldSkills Россия.

6.2. Оценка теоретических знаний участников проводится на основании результатов компьютерного тестирования.

Теоретическое задание включает в себя 40 вопросов по профессиональным модулям и дисциплинам: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02. Физиология питания; ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья; ОП.13. Оборудование предприятий общественного питания; ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

На выполнение теоретического задания отводится 1 час. За каждый правильный ответ участник получает 0,5 балла. Максимальное количество баллов за задание – 20.

6.3. Для выполнения профессионального задания всем участникам Олимпиады по жребию предоставляются равноценные места. Общая оценка профессионального задания складывается из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнения трудовых приемов и операций, норм времени, соблюдения правил безопасности труда.

Профессиональное задание включает в себя три этапа:

I этап – решение ситуационных задач по расчету сырья, полуфабрикатов и выхода готовых кулинарных изделий. Справочная литература предоставляется. На выполнение I этапа профессионального задания отводится 1 час. Максимальное количество баллов за задание – 10.

II этап – составление технологических карт по заданию третьего этапа, которые участник составляет и предоставляет (привозит) в двух экземплярах. К карте необходимо приложить фото основного блюда и десерта под углом 45° размером не менее 10 x 15 см в цветном варианте.

Критерии оценки: правильность выполнения расчета - 10 баллов; соответствие требованиям нормативно-документационного оформления - 10 баллов. Максимальное количество баллов – 20.

III этап профессионального задания включает в себя:

Приготовление горячего блюда из сельскохозяйственной птицы.

Основное блюдо должно состоять из: котлеты куриной натуральной фаршированной, сложного овощного гарнира, а также одного и более соусов. Все элементы блюда должны быть съедобны. Участникам необходимо приготовить две идентичные порции горячего блюда, используя основной продукт - филе птицы (курица), при этом: использовать минимум два способа тепловой обработки птицы; приготовить сложный овощной гарнир с обязательным использованием грибов: шампиньоны, вёшенки, белые и/или лисички и/или опята; приготовить минимум 1 соус на выбор участника.

Приготовление шоколадного десерта «Брауни».

Приготовить 2 порции шоколадного десерта «Брауни». Приготовленные блюда должны полностью соответствовать технологическим картам. Выход основного блюда (в соответствии с технологической картой) 250 – 300 г (включая гарнир), шоколадного десерта «Брауни» - 100 г.

Подача блюд (произвольная) осуществляется на плоской круглой тарелке диаметром 30 см. Температура подачи: основного блюда 65-75°C; десерта «Брауни» - в соответствии с применяемой рецептурой.

По окончании приготовления и оформления блюда в индивидуальной подаче, участник выставляет одну порцию блюда на экспозицию, вторую – для жюри (презентует и защищает).

Критерии оценки: органолептические показатели – 15 баллов; организация технологического процесса, рациональное использование продуктов –

15 баллов; внешний вид блюда, оригинальность оформления, презентация – 10 баллов; организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования – 5 баллов; соблюдение правил безопасности, соблюдение санитарных норм и правил – 5 баллов.

На выполнение III этапа профессионального задания отводится 3 часа (включая подготовку и уборку рабочего места). Максимальное количество баллов – 50.

Максимальное количество баллов за профессиональное задание (I, II, III этапы) - 80.

6.4. Организаторы предоставляют участникам только основной продукт, оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюда.

6.5. Все необходимые ингредиенты и декор для украшения конкурсного блюда (по необходимости) участники Олимпиады привозят с собой. Все элементы украшения конкурсных изделий изготавливаются участниками в ходе Олимпиады. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

6.6. Каждому участнику предоставляется рабочее место и необходимое оборудование (индивидуальная варочная панель, стол, пароконвектомат (один на всех участников), духовой шкаф, холодильное оборудование).

6.7. В период проведения Олимпиады участникам не разрешается пользоваться не установленным справочным материалом, сотовыми телефонами (средствами связи) и помощью других лиц.

6.8. Контроль за соблюдением участниками Олимпиады безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на членов жюри и администрацию колледжа.

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

7. Подведение итогов, поощрение участников Олимпиады

7.1. Победитель и призеры Олимпиады определяются жюри по лучшим показателям (баллам) выполнения заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения профессионального задания.

7.2. Результаты I и II этапов Олимпиады оформляются актами и подписываются членами жюри. На основании актов, итоги I этапа Олимпиады оформляются приказом образовательной организации, II этапа – министерством.

7.3. Меры поощрения победителей и призеров I этапа Олимпиады устанавливаются образовательной организацией, II этапа – министерством.

7.4. Победитель и призеры Олимпиады награждаются памятными призами и дипломами министерства. Участникам Олимпиады, показавшим вы-

сокие результаты в решении отдельных задач (при выполнении всех требований заданий), могут устанавливаться дополнительные поощрения.

7.5. Итоги Олимпиады оформляются приказом министерства и размещаются на сайте министерства не позднее 7 дней после ее проведения.

8. Финансирование Олимпиады

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

8.2. Финансовое обеспечение II этапа Олимпиады осуществляется согласно смете расходов за счет средств субсидий из бюджета Ставропольского края, выделенных на цели не связанные с оказанием учреждениями в соответствии с государственным заданием услуг (выполнением работ), и средств, поступивших от приносящей доход деятельности образовательных организаций.