



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

П Р И К А З

25 февраля 2016 года

№ **131-пр**

г. Ставрополь

Об организации и проведении краевой 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 профессии «Повар, кондитер»

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 профессии «Повар, кондитер»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести в период с 31 марта по 01 апреля 2016 года краевую олимпиаду профессионального мастерства среди студентов, обучающихся в образовательных организациях, по профессии «Повар, кондитер» (далее – Олимпиада) на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Александровский сельскохозяйственный 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 (Малов Г.И.) обеспечить организацию и проведение Олимпиады в соответствии с утверждённым Положением об Олимпиаде.

4. Директору колледжа (Малов Г.И.):

4.1. Заключить дополнительное соглашение к соглашению № 39/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 № 39/иц от 13 января 2016 года.

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

8. 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 25.02.2016 № 131-пр.

Состав организационного комитета
краевой 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 профессии «Повар, кондитер»

Зубенко Галина Серафимовна	заместитель министра образования и молодеж- ной политики Ставропольского края, председа- тель
Яхно Ирина Анатольевна	методист 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
Малов Геннадий Иванович	директор ГБПОУ «Александровский сельскохо- зяйственный 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 25.02.2016 № 131-пр.

Положение

о краевой олимпиаде 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 профессии «Повар, кондитер»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет общий порядок организации и проведения краевой 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 профессии «Повар, кондитер» (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 «Александровский сельскохозяйственный 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 профессии, 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 10 по 18 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 31 марта по 01 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 оргкомитета: 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.

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 профессии «Повар, кондитер», в возрасте до 25 лет.

5.2. Право на участие во II этапе Олимпиады имеет победитель I этапа Олимпиады по профессии «Повар, кондитер».

5.3. Образовательные организации, с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее – Федеральный закон), предоставляют в оргкомитет II этапа Олимпиады до 24 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 (поварская куртка, брюки, фартук, поварской колпак, рабочие туфли с закрытыми носами). Не допускается наличие на спецодежде символики образовательной организации.

5.6. В день регистрации 31 марта 2016 г. участник Олимпиады должен предоставить: паспорт, студенческий билет, санитарную книжку, приказ образовательной организации о направлении победителя на краевую олимпиаду.

5.7. Проживание, культурное, медицинское обслуживание участников и сопровождающих лиц обеспечивается 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 профессии «Повар, кондитер», 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 общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям: ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов; МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов; МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы; МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок; МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков; МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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.

На выполнение профессионального задания отводится не более 3 часов. Общая оценка профессионального задания из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнение трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применения рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности труда. Каждый элемент задания оценивается в балах в зависимости от его значимости и сложности.

Профессиональное задание включает в себя два этапа.

I этап - составление технологической карты (далее - ТК), которую участник составляет и привозит в двух экземплярах. К каждой карте необходимо приложить фото общего блюда (каждому из основного используемого сырья) под углом 45° размером не менее 10х15 см в цветном варианте. Максимальное количество баллов – 15.

II этап - приготовление основного горячего блюда из мяса свинины (корейка), гарнир сложный (овощи, крупы, бобовые и т.д.), подвергнутые любой тепловой обработке, соус. Подача блюда произвольная на тарелке диаметром 27 см., выход в соответствии с технологической картой, разработанной учебным заведением. Участник готовит блюдо в двух порциях. Блюдо должно полностью соответствовать технологической карте предоставленной конкурсной комиссии. Допускается подача на тарелке участника.

Приготовление и оформление современного десерта заключается в приготовлении бисквитного штучного пирожного.

Для оформления используются фрукты, ягоды, сливки, шоколад и различные отделочные полуфабрикаты. Подача производится на тарелке, предоставляемой организатором - тарелка белая круглая диаметром 27 см. или «Ромб» 340 х 240 мм. Допускается подача на тарелке участника.

Допускаются дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для приготовления и оформления.

Все элементы блюда должны быть съедобны. Максимальное количество баллов за задание второго этапа – 65.

Общее максимальное количество баллов за два этапа профессионального задания – 80.

6.4. В соответствии с требованиями проведения олимпиад профессионального мастерства WorldSkills Россия в приготовлении основного горячего блюда участник должен ввести секретный ингредиент, который объявляется непосредственно перед началом профессионального задания.

Организаторы Олимпиады представляют только основной продукт и секретный ингредиент. Все необходимые ингредиенты, согласно ТК блюд,

участники привозят с собой. Основным сырьем предлагается использовать мясо свинины (корейка).

6.5. Подача основного горячего блюда осуществляется на плоской, круглой тарелке диаметром 27см., без декора. Подача десерта – на плоской тарелке в соответствии с идеей подачи. Демонстрационные тарелки участникам Олимпиады предоставляются колледжем.

6.6. Для организации II этапа профессионального задания колледжем предоставляется следующее оборудование: пароконвектомат «Rational» - 1шт.; плита электрическая с жарочным шкафом «Kovínastroj» - 5 шт.; печь конвекционная - 1шт.; весы ВК-300.1-1 шт.; весы МК -6,2-Н21 -1 шт.; шкаф холодильный ШХ-1,0-2 шт.; миксер «Мария» -3 шт.; универсальный привод - 1 шт.; столы; раковины; тестомесильная машина – 1 шт.; блендер – 1 шт.

Участник может привести собственный инвентарь (ножи и др.), удобный в использовании.

6.7. Профессиональное задание аргументировано защищается (при необходимости). О предоставлении мультимедийного оборудования для презентаций необходимо указать в заявке.

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

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

6.10. 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 высокие 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.

Нарушения, штрафные баллы
при оценивании профессионального задания по профессии
«Повар, кондитер»

Задание № 1. Составление технологической карты (ТК).
Максимальная оценка выполнения задания - 15 баллов

Шкала нарушений и штрафных баллов

Виды нарушений	Штрафные баллы
Несоблюдение требований к оформлению документации	1
Ошибка в расчете сырья	2
Неточность в описании технологического процесса	1
Ошибка в характеристике готового блюда	1

Задание № 2. Приготовление горячего блюда из мяса свинины (корейка), одного гарнира и одного соуса.
Максимальная оценка выполнения задания - 32 балла

Шкала нарушений и штрафных баллов

Виды нарушений	Штрафные баллы
Несоответствие вкуса	1
Нехарактерный запах	1
Несоответствие консистенции	1
Внешний вид	1
Нехарактерный цвет	1
Неправильная организация рабочего места	2
Несоблюдение правил санитарии	2
Нерациональное использование продуктов	1
Неправильная организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований технологии	2

Задание № 3. Приготовление бисквитного штучного пирожного
Максимальная оценка выполнения задания - 33 балла

Шкала нарушений и штрафных баллов

Виды нарушений	Штрафные баллы
Несоответствие вкуса	1
Нехарактерный запах	1
Несоответствие консистенции	1
Внешний вид	1
Нехарактерный цвет	1
Неправильная организация рабочего места	2
Несоблюдение правил санитарии	2
Нерациональное использование продуктов	1
Неправильная организация технологического процесса приготовления блюда с учетом современных требований технологии	2