



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

11 марта 2015 года

№ ***252 - 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 специальности «Технология продукции общественного питания»

В соответствии с приказом министерства образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – министерство) от 22 сентября 2014 года № 929-пр «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», в целях повышения качества профессионального образования, значимости и престижа специальности, определения лучшего среди студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, подведомственных министерству образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – образовательные организации) по специальности «Технология продукции общественного питания»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести II этап краевой олимпиады профессионального мастерства среди студентов, обучающихся в образовательных организациях, по специальности «Технология продукции общественного питания», (далее – Олимпиада) в период со 02 по 03 апреля 2015 года на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» (далее – техникум).
2. Утвердить состав организационного комитета 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 (Банкатова Н.Н.) обеспечить организацию и проведение Олимпиады в соответствии с утверждённым Положением об Олимпиаде.

5. Директору техникума (Банкатова Н.Н.):

5.1. Заключить дополнительное соглашение к соглашению № 132 /иц от 31 декабря 2014 года, о предоставлении техникуму 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.

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

6. Отделу бухгалтерского учета и контроля (Белик Е.А.) перечислить на лицевой счет техникума денежные средства в сумме 50000 рублей согласно заключенному дополнительному соглашению к соглашению № 132 /иц от 31 декабря 2014 года.

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

8. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Первый заместитель министра



Н.А.Лаврова

Приложение 1
к приказу министерства
образования и молодежной
политики Ставропольского края
от 11.03.2015 № 252 - 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 специальности «Технология продукции общественного питания»

Лаврова Наталья Александровна	первый заместитель министра образования и молодежной политики Ставропольского края, председатель оргкомитета
-------------------------------------	--

Зубенко Галина Серафимовна	заместитель министра образования и молодежной политики Ставропольского края, заместитель председателя оргкомитета
----------------------------------	---

Члены оргкомитета:

Башкатова Наталия Павловна	директор ГБОУ СПО «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»
----------------------------------	---

Малик Ольга Андреевна	начальник отдела профессионального образования министерства образования и молодежной политики Ставропольского края
-----------------------------	--

Найденко Галина Валентиновна	директор ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина»
------------------------------------	---

Торишний Олег Анатольевич	главный специалист отдела профессионального образования министерства образования и молодежной политики Ставропольского края
---------------------------------	---

Юшкова Жанна Георгиевна	начальник отдела по работе со студенческой молодежью, обучающимися учреждений СПО, ГБОУ ДОД «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина»
-------------------------------	---

Приложение 2
к приказу министерства
образования и молодежной
политики Ставропольского края
от 11.03.2015 № 252-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 специальности «Технология продукции общественного питания»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет 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, (далее – образовательные организации) по специальности «Технология продукции общественного питания».

1.2. Организаторами 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 специальности «Технология продукции общественного питания» (далее – Олимпиада) являются: министерство образования и молодежной политики Ставропольского края (далее – министерство), государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования детей «Краевой Центр развития творчества детей и юношества имени Ю.А. Гагарина» (далее – Центр Ю.А. Гагарина), государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса» (далее – техникум).

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 по специальности «Технология продукции общественного питания».

2.2. Олимпиада призвана способствовать: повышению интереса к своей будущей специальности и ее социальной значимости; проверке способностей обучающихся к системному действию в профессиональной ситуации, анализу и проектированию своей деятельности; расширению круга профессиональных умений по выбранной специальности; совершенствованию навыков самостоятельной работы и развитию профессионального мышления; повышению ответственности обучающихся за выполняемую работу.

3. Этапы проведения Олимпиады

3.1. Олимпиада проводится в два этапа:

I этап – с 12 по 20 марта 2015 года в образовательных организациях. Данный этап организуется и проводится администрацией образовательных организаций с привлечением заинтересованных предприятий, организаций и спонсоров;

II этап (краевой) – со 02 по 03 апреля 2015 года на базе техникума, совместно с министерством и Центром 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 – 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 техникума.

4.4. В функции оргкомитета II этапа Олимпиады входит:

разработка и утверждение условий проведения Олимпиады;

установление сроков проведения Олимпиады;

определение базы для проведения Олимпиады;

разработка содержания теоретических и профессиональных заданий;

разработка критериев оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады;

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

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 работ, 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 техникума.

5. Участники Олимпиады.

5.1. К участию в Олимпиаде допускаются студенты, обучающиеся в образовательных организациях по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования, по специальности «Технология продукции общественного питания», в возрасте до 23 лет.

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

5.3. Образовательные организации, с учетом требований Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» (далее –

Федеральный закон), предоставляют в оргкомитет II этапа Олимпиады до 25 марта 2015 года (г. Ставрополь, ул. Комсомольская, 65, кабинет № 67, тел (8652) 26-81-46, адрес электронной почты kctm-pro@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.

5.4. Участники Олимпиады должны иметь свою спецодежду. Наличие на спецодежде символики образовательной организации не допускается.

5.5. В день регистрации 02 апреля 2015 года участник Олимпиады должен предоставить: паспорт, студенческий билет, медицинскую книжку, приказ образовательной организации о направлении победителя на краевую олимпиаду.

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

5.7. Проживание, культурное, медицинское обслуживание участников и сопровождающих лиц обеспечиваются техникумом.

6. Содержание и порядок проведения Олимпиады

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

6.2. Проверка теоретических знаний осуществляется письменно с помощью тестовых заданий. Задание включает в себя вопросы по:

профессиональным модулям: организация процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; организация работы структурного подразделения; выполнение работ по профессии;

профессиональным циклам: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; организация хранения и контроль запасов и сырья.

За каждый правильный ответ участник получает 1 балл. Максимальное количество баллов – 25. На выполнение теоретического задания отводится 1 час.

6.3. Для выполнения практического задания всем участникам Олимпиады по жребию предоставляются равноценные места. Практическое задание по поварскому делу выполняется в формате реального времени в течение 2 дней. Все участники конкурса за один день проходят один модуль.

Участники получают «Чёрный ящик» за 1 день до начала соревнований. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

На выполнение практического задания (двух модулей) отводится в первый день – 3 часа, во второй день – 3 часа.

Оценка практического задания складывается из оценок объективных и субъективных показателей работы участника и результата этой работы по каждому блюду. Оценка блюда по одному модулю – 25 баллов.

Объективные критерии оценивания работы участника: соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления; соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления; рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника: организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса; владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника: время подачи; температура подачи; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда; масса блюда; чистота при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участников: визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция); стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям; сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда; консистенция каждого компонента блюда в отдельности; вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Модуль 1. Изготовление блюда (из рыбы, птицы или мяса) – 25 баллов.

Для блюда необходимо предоставить технологическую карту.

Описание: приготовить блюдо (из рыбы, птицы или мяса) полуфабрикаты + «Чёрный ящик» (2 порции).

Условия: применить минимум два способа тепловой обработки основного продукта; приготовить 1 гарнир из овощей на выбор участника; приготовить 1 гарнир из круп (обязательно использовать рис); приготовить минимум 1 соус на выбор участника.

Подача: масса порции минимум 220 г. Температура подачи минимум 65° С.

Блюда подаются на тарелках, полученных согласно

инфраструктурному списку (круглое или квадратное белое плоское блюдо 30-32 см). Использование при подаче дополнительных аксессуаров на тарелках не допускается.

Список ингредиентов для данного модуля предоставляется за 20 дней до начала конкурса. За 14 дней до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника. Могут быть использованы ингредиенты с общего стола или из списка заказа ингредиентов.

Участникам разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с жюри) и дополнительный инвентарь, привезенный с собой.

Модуль 2. Изготовление дуэта десертов – 25 баллов.

Для блюда необходимо предоставить технологическую карту.

Описание: приготовить дуэт десертов (один десерт обязательно должен содержать вычеченный компонент (слоеный, бисквитный, песочный полуфабрикат); второй десерт должен содержать фрукты и шоколад).

Подача: общая масса десертов максимум 100 г.

Блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (прямоугольное или квадратное белое плоское блюдо 15-25 см). Использование при подаче дополнительных аксессуаров на тарелках не допускается.

Список ингредиентов для данного модуля предоставляется за 20 дней до начала конкурса. За 14 дней до начала конкурса необходимо подать список заказа от каждого участника. Могут быть использованы ингредиенты с общего стола или из списка заказа ингредиентов.

Участникам разрешается использовать дополнительное оборудование (по согласованию с жюри) и дополнительный инвентарь, привезенный с собой.

При начислении баллов за каждый отдельный модуль будут приниматься во внимание следующие индивидуальные критерии: гигиена, рабочий процесс и отходы; умение работать четко, соблюдая чистоту, обращая внимание, как на рабочее место, так и на окружающих людей; слаженность рабочего процесса, а также минимальные потери сырья; выполнение задания модуля за отведенное время; изготовление назначенного количества порций; вес каждого блюда в установленных пределах; блюдо должны демонстрировать диапазон дополняющих друг друга текстур; блюдо должны демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов; индивидуальность дизайна и рабочих приемов в ходе выполнения всех модулей задания.

Общая оценка практического задания составляет 50 баллов.

6.4. Профессиональное задание проводится в виде разработки технологической документации (технологических карт) на заданные блюда с учетом сезона и кондиции сырья, и решения ситуационной задачи.

Основными критериями оценки результатов профессионального задания являются: правильное оформление технологической карты; правильно решённая ситуационная задача.

При проверке правильности оформления технологической карты, снятие баллов производится за: ошибку в расчете сырья, неточность в описании технологического процесса, ошибку в характеристике готового блюда.

Справочная литература предоставляется. На выполнение задания отводится 1 час. Максимальное количество баллов – 25.

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

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

6.7. При несоблюдении условий Олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник 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. Информация о результатах краевой Олимпиады доводится до сведения образовательных организаций не позднее двух недель после проведения и размещается на официальном сайте министерства.

7.6. Итоги Олимпиады рассматриваются в образовательных организациях с определением мер по улучшению качества профессиональной подготовки обучающихся.

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.