

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВОБОДИНСКИЙ АГРАРНО – ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. К.К. РОКОССОВСКОГО»

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета.

Протокол
от « 5 » 02 2015 г.

№ 5

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского

Е.А. Громаков

Приказ от « 2 » 03 2015 г.



**Положение
о проведении олимпиады профессионального мастерства среди обучающихся
ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»
по профессии «Повар, кондитер»**

м. Свобода

2015 г.

1. Общие положения

1.1. Олимпиада профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» (далее - Олимпиада) проводится в соответствии с подпрограммой 3 «Развитие профессионального образования» государственной программой Курской области «Развитие образования Курской области» на 2014-2020 годы, планами работы комитета образования и науки Курской области, комитета потребительского рынка, развития малого предпринимательства и лицензирования Курской области, на 2015 год, в целях определения лучшего обучающегося в системе профессионального образования, контроля качества профессиональной подготовки молодых рабочих в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта и пропаганды данной профессии.

2. Цели и задачи

2.1. Определение качества профессиональной подготовки обучающихся, повышение профессионального мастерства.

2.2. Выявление творческого потенциала, повышение значимости и престижа профессии «Повар, кондитер».

2.3. Совершенствование организации и содержания образовательного процесса при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер».

3. Организация и проведение олимпиады

3.1. Олимпиада проводится поэтапно:

1-й этап - в образовательном учреждении (20 марта 2015 г.);

2-й этап – областной.

3.2. Для организации и проведения Олимпиады создается оргкомитет.

3.3. Для оценки знаний, умений и навыков участников Олимпиады утверждается жюри. Члены жюри оценивают теоретические и практические навыки по результатам выполнения участниками Олимпиады, качество работы, соблюдение техпроцесса, правильность выполнения трудовых приемов, время выполнения задания, соблюдение правил охраны труда участниками Олимпиады.

3.4. Подготовка материально-технической базы по обеспечению условий для выполнения заданий по теории, подготовка равноценных рабочих мест для выполнения практического задания в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда, документации, соблюдение безопасных условий труда осуществляется образовательным учреждением, на базе которого проводится Олимпиада.

4. Участники олимпиады

4.1. В Олимпиаде участвуют обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» по 2-3 человека от учебной группы.

4.2. Участники Олимпиады должны иметь свою санитарную одежду без опознавательных знаков своего учреждения, необходимый инвентарь, сырье, посуду для выполнения практического задания и организации рабочего места.

4.3. У каждого участника должна быть медицинская книжка.

4.4. Сопровождающие лица несут ответственность за обеспечение безопасности участников в пути следования и во время Олимпиады.

5. Содержание и порядок проведения олимпиады

5.1. Программа проведения областной олимпиады (далее - Программа) по профессии Повар, кондитер, предусматривает выполнение двух видов заданий: теоретического и профессионального, содержание которых соответствует федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС СПО Повар, кондитер).

5.2. Выполнение работ всех видов заданий оценивается 5 баллами.

5.3. Перед выполнением задания профессиональной Олимпиады для участников проводится жеребьевка и инструктивные совещания:

- инструктаж по охране труда и технике безопасности
- ознакомление с рабочими местами, техническим оснащением (оборудованием, инвентарем, инструментами и т. п.
- ознакомление с условиями дисквалификации участников по решению жюри (несоблюдение условий Олимпиады, грубых нарушений технологии приготовления блюд, правила охраны труда и технике безопасности)

5.4. Теоретическое задание будет представлено в виде тестов и выполняется на компьютере.

На выполнение теоретического задания отводится 30 минут. Теоретическое задание включает в себя вопросы по дисциплинам:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- профессиональные модули № 1, 2, 3, 4, 5.

Теоретическое задание оценивается 60 баллами.

5.5. Профессиональное задание:

- приготовление первого горячего блюда борщ «Сибирский». Приготовление - 2 порции. Подача производится на тарелке, предоставляемой организаторами. Допускается подача на тарелке участника. Выход блюда в соответствии с технологической картой. Приготовление и оформление биточков, фаршированных шампиньонами со сложным гарниром. Подача производится на тарелке, предоставляемой организаторами.

Предоставляемые продукты для выполнения профессионального задания перечислены в приложении № 1.

Допускаются дополнительные ингредиенты, которые можно использовать для приготовления и оформления блюд, которые участники Олимпиады привозят с собой.

Каждое блюдо участник Олимпиады готовит в количестве двух порций.

Бракованное блюдо не оценивается.

Время на выполнение профессионального задания - 2 часа 30 минут, включая уборку и подготовку рабочего места.

Профессиональное задание оценивается 10 баллами.

5.6. Для подачи готовых блюд участникам Олимпиады предоставляются подготовленные столы с номерами, соответствующими номерам участников.

5.7. При несоблюдении условий Олимпиады (грубое нарушение выполнения условий работы, правил безопасности труда) участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего участия в Олимпиаде.

6. Подведение итогов и награждение

6.1. Победителями Олимпиады становятся участники, набравшие наибольшую сумму баллов при выполнении заданий Олимпиады. При одинаковой сумме баллов, полученной несколькими участниками преимущество отдаётся конкурсанту, получившему большее количество баллов в практической части Олимпиады.

6.2. На основании решения жюри победители Олимпиады, занявшие I, II, III места, награждаются почетными грамотами ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

6.5. Победитель олимпиады примет участие о областной олимпиаде профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер».

7. Финансовые условия олимпиады

7.1. Расходы по подготовке и проведению Олимпиады, награждение осуществляется за счет ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского».

7.2. Лица, сопровождающие участника Олимпиады, питаются за счет средств, выделенных ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского».

Состав жюри
по организации и проведению областной олимпиады профессионального
мастерства по профессии «Повар, кондитер»

Громаков Евгений Александрович	Председатель жюри директор ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»
Члены жюри	
Натарова Наталья Михайловна	- зав. производством ООО «Коренная»
Орехова Валентина Николаевна	- зав столовой ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»
Парахина Галина Ивановна	- методист Ушаковского филиала ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»
Гусев Владимир Александрович	- старший мастер ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

Предоставляемые продукты для выполнения профессионального задания

1. Говядина.
2. Свекла.
3. Капуста.
4. Картофель.
5. Фасоль.
6. Морковь.
7. Лук репчатый.
8. Томатное пюре.
9. Кулинарный жир.
10. Чеснок.
11. Уксус – 3%.
12. Куриный фарш.
13. Хлеб пшеничный.
14. Молоко.
15. Грибы.
16. Сухари.
17. Сливочное масло.
18. Масло растительное.
19. Помидоры.
20. Огурцы.
21. Зелень (лук, петрушка, укроп).