

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Министра образования
Омской области

 И.Б. Елецкая
« _____ » _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об областной олимпиаде профессионального мастерства
обучающихся в государственных профессиональных
образовательных организациях Омской области
по профессии «Повар»

1. Цели и задачи областной олимпиады профессионального мастерства

1.1. Областная олимпиада профессионального мастерства обучающихся в государственных профессиональных образовательных организациях Омской области по профессии «Повар» (далее – олимпиада) проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых обучающихся, повышения качества профессионального образования, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.

1.2. Олимпиада проводится на основании утвержденного перечня региональных конкурсных мероприятий, победители которых могут претендовать на присуждение премий для поддержки талантливой молодежи в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование».

1.3. Основными задачами олимпиады являются:

- проверка способности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач, развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности;
- стимулирование студентов к профессиональному и личностному развитию;
- повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
- развитие конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования, повышение престижа рабочих профессий;
- обмен передовым педагогическим опытом в области среднего профессионального образования;
- развитие профессиональной ориентации граждан;
- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки кадров;
- интеграция разработанного методического обеспечения олимпиады в образовательный процесс.

2. Организация проведения олимпиады

2.1. Организаторами олимпиады являются Министерство образования Омской области и бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж».

2.2. Для организации работы по подготовке и проведению олимпиады утверждается организационный комитет (далее – оргкомитет).

В состав оргкомитета входят представители Министерства образования Омской области, бюджетного профессионального образовательного учреждения «Омский региональный многопрофильный колледж», представители предприятий, заинтересованных ведомств и организаций, руководители и инженерно-педагогические работники образовательных организаций профессионального образования.

2.3. Оргкомитет по проведению олимпиады выполняет следующие функции:

- формирует и утверждает состав жюри;
- разрабатывает содержание конкурсного задания;
- осуществляет проведение организационной работы по подготовке рабочих мест для выполнения практической и теоретической части конкурсных заданий в соответствии с требованиями охраны труда, технологической документации;

- определяет систему оценок конкурсных работ с учетом требований стандартов нового поколения, оформляет общую ведомость выполнения конкурсных заданий, подводит итоги и определяет победителей и призеров олимпиады;

- анализирует и обобщает итоги олимпиады и предоставляет отчет в Министерство образования Омской области;

- готовит материалы для освещения организации и проведения олимпиады в средствах массовой информации.

2.4. В состав жюри входят представители профессиональных образовательных организаций, представители предприятий и иных заинтересованных организаций.

2.5. Жюри олимпиады осуществляет оценку уровня теоретической и практической подготовки в пределах, установленных конкурсными заданиями, и в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов Российской Федерации. Члены жюри контролируют правильность выполнения теоретического и практического заданий, время выполнения заданий, соблюдение норм охраны труда. Совместно с оргкомитетом проводит заседание по выдвижению кандидатур на всероссийскую олимпиаду профессионального мастерства и на премию по поддержке талантливой молодежи в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование».

2.6. Администрация бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж» обеспечивает подготовку материально-технической базы, технической и технологической документации, методическое сопровождение

олимпиады, создает безопасные условия труда, организует бытовое, культурное, медицинское и транспортное обслуживание участников конкурса.

2.7. Олимпиада включает в себя проверку теоретических знаний: задания в тестовой форме по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам профессионального цикла и выполнение практического задания по профессии «Повар». Теоретическое задание включает в себя вопросы по дисциплинам, междисциплинарным курсам (Приложение № 4).

2.8. Содержание и сложность теоретического и практического заданий соответствуют Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии «Повар, кондитер».

2.9. Олимпиадные задания отбираются с учетом их практической целесообразности.

2.10. Проверка теоретических знаний осуществляется в форме компьютерного тестирования в системе дистанционного обучения Moodle. Результат по итогам тестирования выставляется автоматически. На прохождение теста устанавливается лимит времени – 30 минут и дается одна попытка. Для успешного прохождения тестирования участникам будет предложена подробная инструкция по работе в системе Moodle и проведен инструктаж. Количество баллов за теоретическое задание определяется в объеме 25-30% от общего количества баллов выполнения теоретического и практического заданий.

2.11. Для выполнения практического задания всем участникам Олимпиады по жребию предоставляются равноценные рабочие места. На выполнение практического задания отводится 1,5 часа.

Основными критериями результатов практического задания являются: качество выполнения задания, соблюдение технических и технологических требований, выполнение трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применение рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности труда. Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности. Максимальное количество баллов за практическое задание составляет 70-75% от общего количества баллов выполнения теоретического и практического заданий.

2.12. Максимальное количество баллов по результатам выполнения теоретического и практического конкурсных заданий составляет 100 баллов.

2.13 При несоблюдении условий Олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник по решению оргкомитета отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

2.14. Участники Олимпиады осуществляют приготовление трех порций каждого блюда (приложение 5, 6). Одно предоставляется для оценки жюри.

3. Участники олимпиады

3.1. В олимпиаде принимают участие обучающиеся групп 2 курса по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции

общественного питания» государственных профессиональных образовательных организаций Омской области.

3.2. Олимпиада проводится в два этапа:

1 этап – проводится в период с 30 марта по 20 апреля 2017 года, организационными комитетами в государственных профессиональных образовательных организациях;

2 этап – заключительный этап – проводится 28 апреля 2017 года на базе бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж», по адресу: 644116, г. Омск, ул. 24 Северная, 123Б.

3.3. Для участия в Олимпиаде решением жюри государственных профессиональных образовательных организаций направляется один обучающийся государственной профессиональной образовательной организации – победитель первого этапа Олимпиады.

3.4. Заявки на участие во 2 этапе Олимпиады и заявление на обработку персональных данных государственная профессиональная образовательная организация предоставляет в оргкомитет не позднее, чем за 10 дней до начала второго этапа Олимпиады, согласно приложению № 2, 3 к настоящему Положению, на электронный адрес колледжа: ogktes_metod@mail.ru. В заявке необходимо указать педагогов (преподавателя и мастера п/о, являющихся одновременно руководителями участника при необходимости).

3.5. Участники Олимпиады должны иметь паспорт, медицинскую книжку, студенческий билет, спецодежду (прихватки, инструменты и кухонную посуду - при необходимости).

4. Подведение итогов Олимпиады

4.1. Итоги Олимпиады подводятся Жюри в день проведения олимпиады после представления всеми обучающимся теоретического и практического заданий. Победители Олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения олимпиадных заданий. Каждый член Жюри заполняет ведомость оценок выполнения теоретического и практического заданий и выводит суммарный балл. Результат заносится в итоговую ведомость оценок. При равенстве установленных для данного конкурса показателей (баллов) у двух лиц, победителем признается участник, имеющий лучшую оценку выполнения практического задания.

4.2. Итоги Олимпиады оформляются актом. К акту прилагаются ведомости оценок выполнения теоретического и практического заданий и итоговая ведомость оценок.

4.3. Победители Олимпиады, занявшие первые три места, награждаются дипломами Министерства образования Омской области и ценными подарками, участники Олимпиады сертификатами Министерства образования Омской области.

5. Информационное освещение Олимпиады

5.1. Положение о проведении Олимпиады размещается на сайте БПОУ «Омский региональный многопрофильный колледж».

5.2. Подготовка, проведение и итоги Олимпиады освещаются в средствах массовой информации.

6. Финансирование

6.1. Расходы на питание, проживание и проезд участников Олимпиады осуществляется за счет направляющей образовательной организации.

6.2. Финансирование расходов по организации и проведению Олимпиады осуществляется за счет средств областного бюджета и спонсорской помощи организаций, предприятий и частных лиц.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Министра
образования Омской области

И.Б. Елецкая

« ____ » _____ 20 ____ г.

Оргкомитет областной олимпиады профессионального мастерства обучающихся
профессиональных образовательных организаций по профессии «Повар»

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Елецкая Инна Борисовна	Заместитель министра образования Омской области
2.	Гордиенко Оксана Александровна	Начальник управления профессионального образования и науки Министерства образования Омской области
3.	Шарина Дарья Владимировна	Главный специалист управления профессионального образования и науки Министерства образования Омской области
4.	Галкина Светлана Леонидовна (по согласованию)	Президент Омской областной общественной организации «Ассоциация омских кулинаров»
5.	Гурбо Николай Михайлович (по согласованию)	Директор БПОУ «ОРМК»

Заявка

Образовательное учреждение

(указать полное наименование образовательного учреждения)

направляет обучающегося _____

(указать паспортные данные: ФИО полностью,

число, месяц, год рождения, № пенсионного свидетельства, ИНН)

(курс обучения, номер группы)

(указать профессию, уровень квалификации по итогам поэтапной аттестации)

Ф.И.О. сопровождающего лица

Должность сопровождающего лица

Дата _____ 2017 г.

М.П.

Подпись руководителя

(расшифровка подписи)

ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ
 участника Областной олимпиады профессионального мастерства
 обучающихся профессиональных образовательных организаций
 Омской области по профессии «Повар»

1.	Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных	Я, _____ (фамилия, имя, отчество)
	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	паспорт серии _____ номер _____ кем и когда выдан _____
3.	№ ИНН	
4.	№ Страхового свидетельства государственного пенсионного страхования	
5.	Адрес субъекта персональных данных	зарегистрированный по адресу: _____ _____ _____
<p>Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:</p>		
4.	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	название профессиональной образовательной организации: <u>Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж»</u> адрес местонахождения: <u>г. Омск, 24 Северная, 123 б</u>
с целью:		
5.	Цель обработки персональных данных	индивидуального учета результатов олимпиады, хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
6.	Перечень обрабатываемых персональных данных	фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, информация о смене фамилии, имени, отчества, номер телефона (в том числе мобильный), адрес

		электронной почты, сведения необходимые по итогам Олимпиады, в том числе сведения о личном счете в сберегательном банке Российской Федерации ИНН, СНИЛС
для совершения:		
7.	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на обработку персональных данных	действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в пункте 5 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу персональных данных с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
8.	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации
9.	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	для участников Олимпиады настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме или 2 года с момента подписания согласия
10.	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	в случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением

(Ф.И.О. субъекта персональных данных)

(подпись)

(дата)

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ И ТЕМ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ
К ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

УД «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

УД «Техническое оснащение и организация рабочего места»

МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

- Технология приготовления простых отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов. Отпуск простых блюд и гарниров из овощей и грибов (картофель отварной, картофельное пюре и т. д.)
- Технология приготовления простых жареных блюд и гарниров из овощей и грибов. Отпуск простых блюд и гарниров из овощей и грибов (котлеты морковные, свекольные и т.д.)
- Первичная обработка грибов

МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

- Характеристика, подготовка и правила варки круп. Технология приготовления простых блюд и гарниров из круп. Оформление и отпуск простых блюд и гарниров из круп
- Характеристика, подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. Оформление и отпуск простых блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий
- Изучение технологии приготовления простых блюд из яиц и творога (отварных жареных, запеченных).
- Технология приготовления блюд из теста. Оформление и отпуск блюд из теста (блины, блинчики, оладьи ит.д.)

МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов»

- Технология приготовления бульонов и отваров
- Технология приготовления заправочных супов. Порционирование и отпуск. Условия хранения
- Основные характеристики сырья для приготовления соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов
- Технология приготовления соусов красного, белого основных и их производных. Оформление и отпуск простых соусов

МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

- Обработка рыбы с костным скелетом, нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов. (Обработка чешуйчатой рыбы, сельди соленой и т.д.)

МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

- Обработка мяса (говядины, свинины, баранины), мясных продуктов и домашней птицы (обработка, заправка птицы). Обработка субпродуктов (печень, почки ит.д.)
- Технология приготовления полуфабрикатов из мяса (говядины, свинины, баранины)
- Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- Технология приготовления жареных блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов. Оформление и отпуск простых блюд из мяса и домашней птицы (правила жарки)

МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

- Салатов и винегретов. Отпуск и оформление салатов и винегретов

МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

- Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд
- Особенности приготовления и подачи холодных и горячих сладких блюд старинной русской кухни
- Технология приготовления простых горячих напитков
- Технология приготовления простых холодных напитков

УД Техническое оснащение и организация рабочего места

- Организация рабочих мест в заготовочных и доготовочных цехах.
- Механическое оборудование (мясорубка и т.д.)

МЕНЮ ДЛЯ КОНКУРСАНТОВ:

№ 607 Шницель натуральный рубленый, выход 100г

Сложный гарнир:

№ 696 Картофель жареный, выход 75г

№ 685 Фасоль овощная (лопатка), выход 25г

№ 701 Морковь, припущенная с жиром, выход 50г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва «Лада», 2010 г.

Посуда для приготовления и подачи блюд предоставляется принимающей стороной. инвентарь для приготовления конкурсных блюд (ножи и др.) обеспечивается самими конкурсантами.

Рецептура № 607 сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2010г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

« _____ » _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Шницель натуральный рубленый**

Наименование ингредиентов	Масса 1 порции, в граммах		Масса 3 порции, в граммах		Технология приготовления, оформление, отпуск блюда
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Свинина (котлетное мясо)	128	109	384	327	<p>Технология приготовления: подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоскоовальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят.</p> <p>Оформление и отпуск: при отпуске на порционное блюдо укладывают сложный гарнир: картофель жареный, фасоль отварную, морковь припущенную, рядом кладут шницель, поливают растопленным сливочным маслом.</p> <p>Требования к качеству: на поверхности шницеля корочка от светло-жёлтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру солёный. Консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.</p>
Вода	9	9	27	27	
Яйца	1/7шт.	6	3/7	18	
Сухари	15	15	45	45	
Масса полуфабриката		137		411	
Масло растительное	10	10	30	30	
Масса жареного шницеля		100			
Гарнир №№ 696, 685, 701		150			
Сливочное масло	5	5	15	15	
Выход		255			

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Картофель жареный**

Наименование ингредиентов	Масса 1 порции, в граммах		Масса 3 порции, в граммах		Технология приготовления, оформление, отпуск блюда
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Картофель	182	109	546	327	<p>Технология приготовления: нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают. На раскалённую сковороду с жиром кладут картофель, жарят периодически помешивая, до образования румяной корочки, солят и продолжают жарить до готовности.</p> <p>Требования к качеству: Картофель равномерно обжарен, сохранил форму. Консистенция мягкая.</p>
Масло растительное	8	8	24	24	
Масса жареного картофеля		75		225	
Выход		75			

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Фасоль овощная (лопатка)**

Наименование ингредиентов	Масса 1 порции, в граммах		Масса 3 порций, в граммах		Технология приготовления, оформление, отпуск блюда
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Фасоль овощная (лопатка)	30	27	90	81	Технология приготовления: Стручки фасоли кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения, варят две минуты. Отварную фасоль заправляют растопленным сливочным маслом. Требования к качеству: отварная фасоль должна сохранить форму. Консистенция мягкая.
Масса отварной фасоли		25		75	
Масло сливочное	1	1	3	3	
Выход	25				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Морковь, припущенная с жиром**

Наименование ингредиентов	Масса 1 порции, в граммах		Масса 3 порций, в граммах		Технология приготовления, оформление, отпуск блюда
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Морковь	68	54	204	162	<p>Технология приготовления: Морковь нарезают дольками или кубиками или фигурной нарезкой, затем кладут в посуду и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла до готовности.</p> <p>Требования к качеству: припущенная морковь должна сохранять форму нарезки. Консистенция мягкая. На вкус сладковатая, с блестками жира на поверхности.</p>
Масло сливочное	2	2	6	6	
Масса припущенных овощей		50		150	
Выход	50				

Контактные телефоны: тел.(3812) 68-15-40, 68-13-68, 68-26-77

Заместитель директора по учебной работе: Раздымахо Лариса Николаевна,

Заведующая практикой: Наумова Елена Егоровна

Адрес сайта: www.ormk55.ru

Адрес электронной почты: ogktes_metod@mail.ru