Утверждаю
Председатель Совета директоров
учреждений профессионального
образования Ростовской области
_____ Е.Н. Григорьева
27.03.2019

Положение
о проведении областной олимпиады «Сладкие мечты» среди обучающихсяучреждений профессионального образования Ростовской области профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

1. Общие положения

1. Общие положения

Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи по проведению областной олимпиады«Сладкие мечты» среди обучающихся очной формы обучения (далее олимпиада), порядок проведения ифинансирования.

Олимпиада проводится в соответствии с Положением на базе ГБПОУ РО «ПАТТ» с целью популяризации рабочих профессий и повышения квалификации обучающихся учреждений профессиональногообразования.

2. Цели и задачи

Областная олимпиада профессионального мастерства проводится в целях:

- выявления наиболее одаренных и талантливых студентов,
- повышения качества профессионального образования,
- реализации творческого потенциала обучающихся,
- повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.

Проведение областной олимпиады направлено на решение следующих задач:

- 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 дальнейшему профессиональному и личностному развитию,
- повышение уровня знаний , умений и навыков обучающихся при выполнении заданий демонстрационного экзамена.
- повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
- развитие конкурентной среды в сфере СПО,
- повышение престижности профессии и специальности СПО;
- обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;
- развитие профессиональной ориентации;
- укрепление социальных партнерских связей, повышение роли работодателей в обеспечении подготовки квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена.

3. Организация и проведение олимпиады

3.1.Организационный комитет в своей деятельности руководствуется настоящим Положением и Программой проведенияолимпиады.

Организационный комитет формируется из представителей ГБПОУРО «ПАТТ»

Организационный комитетолимпиады:

- определяетформу, порядок и сроки проведенияолимпиады;
- разрабатывает процедуру проведения олимпиады, осуществляет общееруководство подготовкой и проведением олимпиады;
- определяети утверждает составжюри;

3.2.Жюриолимпиады:

для оценки выполнения задания формируется Жюри из представителей работодателей предприятий г.Пролетарска и сотрудников учебного заведения.

Организацию работы Жюри осуществляет Председатель Жюри, назначаемый Организаторами.

- определяеткритерии оценки конкурсныхработ;
- оцениваетрезультатыолимпиады;
- проводит анализ результатов;
- определяетпобедителей.

3.3Дата проведения -*25 апреля 2019г.*

Место проведения Конкурса – ГБПОУРО «ПАТТ» г.Пролетарск ул. Думенко 162, лаборатория «Повар, кондитер»

3.4.Олимпиадавключает выполнение практических конкурсных заданий, содержание которых соответствует федеральному государственному образовательному стандарту, профессиональномустандарту по квалификации «Повар» и стандартаWorldskills;*(Приложение).*

Олимпиада проводится в 2 этапа

1.Домашнеезадание:

Продумать название своей композиции и дизайнерское оформление сладкого стола. Оформить меню.

Максимальное количество баллов за выполнение данного задания – 30 баллов

Размер композиции не более 80см на 80 см.

Допускается при оформлении использование не съедобных элементов.

2 .Практическое задание

Максимальное количество баллов за выполнение данного задания – 60 баллов

Время, отведенное на выполнение данной части задания – 180 мин.

Участники олимпиады готовят **три вида десерта по две порции**: 1- на основе бисквитного полуфабриката; 2- с применением мягкого сыра или творога; 3- с использованием фруктов и ягод и осуществляют оформление и отделку изделий согласно тематике в отведенное время (180 минут) на базе лаборатории ГБПОУ РО «ПАТТ» и сервируют стол согласно теме «Сладкие мечты» (10 минут).

3.5 Для подготовки и проведения олимпиады формируетсяОргкомитет.

В срок до 15 апреля 2019г. участники подают заявку на участие в конкурсе профессионального мастерства. До 20 апреля 2019г. участники предоставляют технологические карты своих блюд на электронную почту: skomorohamarina@yandex.ru

По организационным вопросам обращаться по тел.: 89081886183 Скомороха Марина Алексеевна- методист, по вопросам конкурсных испытаний по тел.: 89185364139 Новгородская Галина Петровна – преподаватель.

Конкурсанты обеспечиваются оборудованием и инвентарем.

Участникам должны иметь личный профессиональный инструмент, а также предоставляется максимум свободы и минимум ограничений в выборе формы подачи и демонстрации своихработ.

Всю необходимую для сервировки столовую посуду и приборы, атрибуты сервировки и декора стола обеспечивают сами участники.

Участники олимпиады должны иметь поварскую форму, специальную обувь, бейдж с указанием учебного заведения, фамилии и имени.

Выставка и презентация проводится в актовом зале техникума.

Программа проведения олимпиады *(Приложение)*

4. Условия проведенияолимпиады

Олимпиада включает выполнение практических конкурсных заданий, содержание которых должно соответствовать федеральному государственному образовательному стандарту, профессионального стандарта по квалификации «Повар» и стандарта Worldskills;

Максимальная оценка, которую могут набрать участники олимпиады, выполнившие без замечаний все задания– 90баллов.

4.1.Каждый участник олимпиады перед выполнением практического задания обязан пройти инструктаж по технике безопасности и расписаться впротоколе.(*Приложение*).

4.2. Все Участники и члены жюри должны иметь форменную одежду согласно требованиям (*Приложение*).

4.3. Предоставление конкурсного места участникам производится методом жеребьевки в день проведения соревнований. Итоги жеребьевки фиксируются в протоколе (*Приложение*).

4.4Подготовка Участника к выполнению олимпиадного задания:

- Участники должны подготовить собственное конкурсное рабочее место, провести проверку и подготовку оборудования, инструментов и материалов.
- Сигнал времени старта и завершения выполнения олимпиадного задания дает Председатель Жюри
- Во время выполнения задания Участник может общаться только с членами жюри, работающими в рабочей зоне. Общение с третьими лицами запрещено.

4.5. Конкурсное место, включая материалы, инструменты и оборудование, необходимо оставить в чистоте и порядке.

5. Оценивание олимпиадного задания

5.1.Выполненное олимпиадное задание оценивается на основе Критериев оценивания (*Приложение*)

5.2. Все баллы и оценки записываются в Листах оценки. (*Приложение*)

5.3 Общий вес критериев - 90 баллов

6. Подведение итоговолимпиады

6.1. Жюри олимпиадысоставляет сводную ведомость результатов, в которой отражается результат каждого участника в баллах по соответствующим критериям.

6.2. Итоги олимпиады оформляются протоколом Жюри. К протоколу прилагается итоговая сводная ведомость оценок, подписанная всеми членами Жюри.

6.3 Победители олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий.

6.4.Все участники олимпиады и ответственные за участие (подготовку) в олимпиаде получают сертификаты участников, победители олимпиады– грамоты.

7. Финансовоеобеспечение

Финансирование олимпиады профессионального мастерства в части приобретения и изготовления грамот, сертификатов осуществляется за счет проводящей стороны

Приложение

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Все участники олимпиады проходят 1 модуль. На выполнение модуля дается 180 минут (3 часа), сервировку и оформление стола в отведенное время (10 минут).

Модуль 1.1	Компетенция 34
Описание	1 - Приготовить 2 порции основного сладкого блюда на основе бисквитного полуфабриката Обязательные продукты– яйцо, мука, сахар: Остальные продукты на выбор участника; 2- Приготовить 2 порции основного сладкого блюда на основе мягкого сыра или творога Обязательные продукты– мягкий сыр или творог Остальные продукты на выбор участника; 3-Приготовить 2 порции основного сладкого блюда на основе свежих фруктов и ягод Обязательные продукты– свежие фрукты и ягоды: Остальные продукты на выбор участника;
Подача	Масса блюда - минимум 120г Соотношение основного продукта 60:40 2 порции сладкого блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов, согласно технологических карт.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Приложение

ПРОГРАММА
проведения областной олимпиады
среди обучающихся профессиональных учреждений Ростовской области
Дата проведения 25 апреля 2019г.

Время	Мероприятие	Место
9.30-10.00	Торжественное открытие конкурса, представление жюри, жеребьевка участников олимпиады Инструктаж по охране труда	1 этаж, холл учебной лаборатории «Повар, кондитер»
10.00-13.00	**1 этап** Практическая часть Участники олимпиады готовят три вида десерта по две порции и осуществляют оформление и отделку изделий	1 этаж, холл учебной лаборатории «Повар, кондитер»
	Работа жюри: Подведение итогов 1 этапа олимпиады «Сладкие мечты»	
13.00-14.30	**2этап**: **Домашнее задание :** Презентация композиции и дизайнерское оформление сладкого стола.(защита одного участника по 4-5 минут)	Холл учебной лаборатории «Повар, кондитер»
14.30-15.00	Работа жюри. Подведение итогов	
	Награждение участников олимпиады Фотосессия	1 этаж, холл учебной лаборатории «Повар, кондитер»

Приложение

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:
- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса отделки;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса отделки;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:
- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки –оформление;

- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса отделки, эффективность, двойной контроль.

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония внешнего вида и аромата;

Приложение

Требования к форменной (санитарной) одежде участников

Китель (поварская куртка) – (допускаются цветные элементы отделки). – рукав выше локтя.
Передник или фартук – при работе любого цвета, личное полотенце.
Брюки – поварские тёмного цвета;
Головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый);
Обувь – профессиональная безопасная закрытая ;

Приложение

ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ОЛИМПИАДЫ

1. Участник должен находиться в лаборатории в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой сменной обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части **продуктов**, которые могут быть в последующем еще **использованы** для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствие с гигиеническиминормами.
5. **Полотенца** не должны находиться на рабочемстоле.
6. При приготовлении и сервировке блюда работать в **одноразовыхперчатках.**
7. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и напол.
8. По окончании выступления участник должен **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не былозасора.

10.Запрещается выливать в раковину горячие жидкости во избежание порчи и засорения труб.

Приложение

Оснащение конкурсных мест

1. Производственныйстол;
2. Плита индукционная
3. Холодильник бытовой
4. Моечные ванны;
5. Микроволноваяпечь;
6. Электрическая мясорубка;
7. Весынастольные электрические;
8. Кухонныйпроцессор;
9. Блендер;
10. Миксер;

11.Сковор
ода
12.Фритю
рница;
13.Жарочный шкаф;
14.Посуда и инвентарь лаборатории «Повар, кондитер».

Расходные материалы:

1. Моющие средства
2. Бумажные полотенца
3. Губка для посуды
4. Ткань х/б для протирания тарелок
5. Контейнеры для пищевых продуктов
6. Стаканы одноразовые
7. Ложки одноразовые
8. Пакеты для мусора
9. Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (100мл, 200мл.)
10. Хомут для зажима
11. Перчатки одноразовые
12. Пищевая пленка
13. Пергаментная бумага
14. Фольга
15. Кондитерский мешок одноразовый