



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
В.Л. Сычев
«20» февраля 2023 г.

**Положение
о проведении олимпиады профессионального мастерства
среди обучающихся по адаптированной основной программе
профессионального обучения по профессии «Повар»
для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(интеллектуальными нарушениями)
в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»**

г. Красноуфимск
2023 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения олимпиады профессионального мастерства по адаптированной основной программе профессионального обучения по профессии «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) (далее – Олимпиада) обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – техникум).

1.2. Олимпиада проводится в целях:

- создания благоприятных условий для проявления обучающимися техникума их профессиональных и образовательных достижений;
- мотивации обучающихся к освоению видов профессиональной деятельности, соответствующих запросам современного рынка труда;
- развития творческой инициативы обучающихся, реализации их профессиональных способностей и интересов;
- мотивации педагогов техникума к организации интеллектуально-творческой и практической деятельности обучающихся.

1.3. Задачами Олимпиады являются:

- предъявление обучающимися в условиях очного соревнования (конкурса) видов деятельности, освоенных в процессе обучения;
- готовность обучающихся к самостоятельным действиям в профессиональной ситуации, способность к творческому решению поставленных задач;
- демонстрации личностных и профессиональных качеств.

2. УЧАСТНИКИ ОЛИМПИАДЫ

2.1. Участниками олимпиады являются обучающиеся II курса по профессии «Повар».

3. СОДЕРЖАНИЕ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Обязательным условием олимпиады является проведение двух туров, к которым относятся:

- I этап – Теоретический тур (выполнение теоретического задания);
- II этап – Практический тур (выполнение практического задания).

3.2. Теоретический тур включает в себя решение тестовых заданий по профессии «Повар» (**Приложение 1**). Максимальная сумма баллов за выполнения заданий Теоретического тура – 20.

3.3. Практический тур предполагает демонстрацию участниками уровня освоения вида деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», трудовой функции «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий» и трудовых действий «Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий»; «Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий» по профессии «Повар» в соответствии с профессиональным стандартом.

3.4. В рамках осваиваемой трудовой функции обучающимся предлагается выполнить производственно-технологическую задачу: приготовить и оформить кулебяку с картофелем из дрожжевого опарного теста (**Приложение 2**).

3.5. Критерии оценивания Практического тура (**Приложение 3**):

- умение организовать рабочее место в соответствии с заданием и правилами техники безопасности;
- умение проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, ингредиентов для дальнейшего приготовления изделия;
- умение использовать рецептуры, технологические карты приготовления изделия;
- умение выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- умение производить обработку овощей для приготовления изделия;
- умение подготавливать соответствующие продукты для приготовления изделия;
- умение готовить мучные изделия;
- умение проверять органолептическим способом качество приготовленного изделия перед отпуском с раздачи.

Максимальное количество баллов – 16.

3. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Сроки проведения Олимпиады:

I этап (теоретический тур) – 21 февраля 2023 года.

II этап (практический тур) – 21 февраля 2023 года.

3.2. Для оценивания результатов Олимпиады создается экспертная комиссия, в состав которой входят педагогические работники техникума: Ленкова О.Г., мастер производственного обучения, председатель экспертной

комиссии; члены комиссии: Меньшикова Т.И., Чухарева О.В., мастера производственного обучения; Мезенцева В.М., преподаватель общепрофессиональных дисциплин.

4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ОЛИМПИАДЫ И НАГРАЖДЕНИЕ

4.1. Оценка профессиональных и образовательных достижений участников Олимпиады является открытой. Результаты Олимпиады фиксируются членами экспертной комиссии в Протоколе (**Приложение 4**).

4.2. Итоги олимпиады подводятся по сумме показателей выполнения олимпиадных заданий Теоретического и Практического туров.

4.3. Награждение участников олимпиады проводится в соответствии с количеством призовых мест (первое место – одно, второе место – одно, третье место - одно).

4.4. Победители Олимпиады награждаются грамотами за I, II и III место.

4.5. Победитель Олимпиады, занявший I место, имеет право принять участие в Открытой Олимпиаде профессионального мастерства среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в Уральском федеральном округе.

**Олимпиада профессионального мастерства
среди обучающихся по адаптированной основной программе профессионального
обучения по профессии «Повар»
в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»**

Тестовые задания I этапа «Теоретический тур»

<p>Уважаемые студенты! Из предложенных вариантов ответов выберите правильный. За каждый правильный ответ – 1 балл. Максимальный балл – 20. Желаем удачи!</p>
--

ФИО обучающегося:	
Количество набранных баллов по результатам выполнения тестовых заданий I этапа «Теоретический тур»	

Тестовые задания по профессии «Повар»

Предоставляются в день проведения Олимпиады

**Олимпиада профессионального мастерства
среди обучающихся по адаптированным основным программам профессионального
обучения по профессии «Повар»
в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»**

Практическое задание для проведения II этапа «Практический тур»

<p>Уважаемые студенты!</p> <p>В соответствии с осваиваемым видом профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания» и трудовой функции «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий» и трудовых действий «Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий»; «Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий», Вам необходимо выполнить производственно-технологическую задачу: приготовить и оформить кулебяку с картофелем из дрожжевого опарного теста.</p> <p align="center">Желаем удачи!</p>

Технологическая карта

Задание: приготовить и оформить кулебяку с картофелем из дрожжевого опарного теста

Продукты	Кол-во Б/Н	Операции	Приемы и действия	Посуда инвентарь
		Подготовка рабочего места	1. Обрабатывает рабочее место дезсредством. 2. Выбирает и подготовливает посуду, инвентарь. 3. Расставляет посуду, инвентарь на рабочем месте. 4. Соблюдает правила личной гигиены.	
Мука высшего сорта Яйцо Маргарин		Подготовка продуктов	1. Просеивает муку через сито с ячейками 2-3 мм для удаления посторонних предметов и насыщения её кислородом. 2. Обрабатывает яйца в соответствии с санитарными нормами. 3. Растапливает маргарин.	Сито Кастрюля
Вода Дрожжи Мука Сахар	100 12 50 2	Замес опары	1. Нагревает воду до температуры 35 ⁰ С. 2. Растворяет дрожжи, сахар. 3. Всыпает муку, перемешивает до однородной массы.	Кастрюля Сито Весы
		Брожение опары	1. Подпыливает мукой, закрывает. 2. Ставить в теплое место на 2-2,5 часа для брожения. ! Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, замешивает тесто.	Чистое полотно
Молоко Соль Сахар Яйца Маргарин	40 3 5 10 10	Замес теста	1. Растворяет в молоке соль, сахар. 2. Перемешивает опару, добавляет раствор соли и сахара, яйца, маргарин. 3. Перемешивает и добавляет оставшуюся муку.	Миска

Мука Масса теста	140 300		4. Замешивает тесто .	
		Брожение теста Обминка	1. Накрывает полотном. 2. Ставит в теплое место на 2-2,5 часа. 3. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производит обминку в течении 1-2 мин. 4. Ставит на брожение. 5. В процессе брожения обминает тесто еще 1-2 раза.	Чистое полотно
Картофель Лук Грибы Масло растительное Соль Масса фарша	228 54 108 9 4 270	Приготовление фарша	1. Варит очищенный картофель. 2. Сливают полностью отвар. З 3. Протирает картофель в горячем виде. 4. Смешивает с пассерованным до готовности луком или вареными нарезанными грибами.	Нож «ОС» Доска «ОС» Сковорода Ложка
Масса теста Мука для подпыла	300 10	Разделка теста	1. Обминает тесто. 2. Выкладывает тесто на стол. 3. Подкатывает тесто в виде небольшого жгута. 4. Растаивает тесто в течение 8-10 минут.	Весы Нож
Масло для смазки		Формирование кулебяки	1. Раскатывает тесто в пласт толщиной 1см, шириной 18 -20 см, длиной по размеру листа. 2. Распределяет фарш посередине полосы теста (по всей длине). 3. Защищает края. 4. Перекладывает на смазанный маслом противень, швом вниз, выравнивает. 5. Украшает вырезанными кусочками из того же теста, прикрепляя их яйцом. 6. Накалывает тесто вилкой. 7. Ставит на растойку на 25-30 мин. 8. Смазывает яйцом за 5 минут до выпечки.	
		Выпечка	Выпекает при температуре 220-240°C 25 -30 минут	
Выход	1 шт. 500г	Подача		Пирожковая тарелка

Требование к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	Запах
Правильной формы, не расплывчатая	От золотисто – желтого до светло – коричневого. Поверхность блестящая	Тесто пропечено. Мякиш пористый. Без закала. Начинка сочная	Выпеченного теста и начинки, без привкуса перекишенного теста, солоноватости, горечи	Свойственный выпеченной кулебяке

Оценочный лист выполнения практического задания II этапа «Практический тур»

ФИО обучающегося:	
Количество набранных баллов по результатам выполнения практического задания II этапа «Практический тур»	

№	Критерии оценки (сформированные умения)	Баллы	Баллы обучающегося
1	Организовывает рабочее место в соответствии с заданием и правилами техники безопасности	0-2	
2	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, ингредиентов для дальнейшего приготовления изделия	0-2	
3	Использует рецептуру, технологическую карту приготовления изделия	0-2	
4	Выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользуется им	0-2	
5	Производит обработку овощей	0-2	
6	Подготавливает соответствующие продукты для приготовления изделия;	0-2	
7	Готовит мучные изделия	0-2	
8	Проверяет органолептическим способом качество приготовленного изделия перед отпуском с раздачи	0-2	
Всего баллов:		16	

Председатель экспертной комиссии: _____ /Ленкова О.Г./

Члены экспертной комиссии: _____ /Чухарева О.В./

_____ /Меньшикова Т.И./

_____ /Мезенцева В.М./

**Протокол олимпиады профессионального мастерства
среди обучающихся по адаптированным основной программе профессионального
обучения по профессии «Повар»
в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»**

Дата проведения теоретического тура: «__» _____ 2023 г.

Дата проведения практического тура: «__» _____ 2023 г.

Группа: _____, курс _____

№ п/п	ФИО	Количество баллов		Общее количество баллов по результатам олимпиады	Рейтинг
		I этап – Теоретический тур	II этап – Практический тур		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

Председатель экспертной комиссии: _____ /Ленкова О.Г./

Члены экспертной комиссии: _____ /Чухарева О.В./

_____ /Меньшикова Т.И./

_____ /Мезенцева В.М./