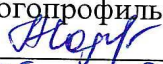


Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»
Базовая профессиональная образовательная организация

Согласовано:
Заведующий центром инклюзивного
образования ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
 А.А. Колобылина
« 08 » 04 2024 г.

Утверждено:
Директор ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
С.Г. Конев
« 08 » 03 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ ОЛИМПИАДЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГАПОУ ТО «ИШИМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ», ИМЕЮЩИХ ИНВАЛИДНОСТЬ И ОГРАНИЧЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
ЗДОРОВЬЯ

Ишим, 2024 г.

1. Общие положения

1.1 Положение о проведении олимпиады по профессии «Повар» среди обучающихся ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум», имеющих инвалидность и ограниченные возможности здоровья (далее — Олимпиада) определяет порядок организации и проведения данной Олимпиады.

1.2 Олимпиада проводится по профессии «Повар» в соответствии с планом работы базовой профессиональной образовательной организации (далее – БПОО).

1.3 Организатором Олимпиады является БПОО ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

1.4 Место проведения Олимпиады: Тюменская область, г. Ишим, ул. Карла Маркса, д.32.

1.5 Дата и время проведения Олимпиады: 18.04.2024 г. с 09.00 до 11.00 часов.

1.6 Положение о проведении Олимпиады опубликовано на официальном интернет ресурсе <http://www.int-ishim.ru/bpoo/anonsy/> ГАПОУ «Ишимский многопрофильный техникум».

1.7 Цель Олимпиады – выявление одаренных и талантливых обучающихся (далее – участники) с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.

1.8 Основные задачи Олимпиады:

- создать условия для профессионального и личностного самовыражения участников с инвалидностью и/или ОВЗ;

- транслировать знания и развить интерес к профессиональной деятельности среди участников Олимпиады;

- совершенствовать профессиональные навыки у участников Олимпиады.

1.9 Участие в Олимпиаде является бесплатным.

1.10 Подавая заявку на участие в Олимпиаде, участник дает свое согласие на обработку и хранение своих персональных данных, осуществляемые Организатором в целях обеспечения системы регистрации заявок и награждения. Организатор настоящим гарантирует, что все персональные данные, сообщенные участниками Олимпиады, будут храниться и обрабатываться в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2 Организация и порядок проведения Олимпиады

2.1 Организацию и проведение Олимпиады осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет) ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

2.2 Олимпиада проводится очно в два тура:

Первый тур – теоретический. По итогам первого тура будут отобраны 5 участников, набравших наибольшее количество баллов, которые станут участниками второго тура.

Второй тур – практический. По результатам второго тура будут определены победители и призеры Олимпиады.

2.3 Этапы и сроки проведения Олимпиады:

Первый этап: с 01.04.2024 г. по 08.04.2024 г. – формирование списка участников.

Второй этап: 18.04.2024 г. – проведение Олимпиады, работа Оргкомитета и жюри.

Третий этап: 18.04.2024 г. – подведение итогов Олимпиады и награждение участников.

3. Основные функции оргкомитета и жюри Олимпиады

3.1. Оргкомитет Олимпиады в пределах своей компетенции:

а) разрабатывает Положение о проведении Олимпиады;

- б) разрабатывает конкурсное задание Олимпиады;
- в) осуществляет непосредственное руководство подготовкой и проведением Олимпиады;
- г) обеспечивает информационное обеспечение Олимпиады.

3.2. Для подведения итогов Олимпиады создается жюри, которое решает следующие вопросы:

- а) определяет критерии оценивания;
- б) проверяет и оценивает теоретические и практические работы участников Олимпиады;
- в) знакомит участников Олимпиады с результатами проверки работ и рассматривает апелляции;
- г) определяет победителей и призеров Олимпиады.

4. Последовательность проведения Олимпиады

1. Проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда.
2. Распределение участников по рабочим местам.
3. Выполнение задания I тура.
4. Подведение итогов I тура и определение участников II тура.
5. Подведение итогов II тура, награждение.

5. Описание конкурсного задания и критерии оценивания

Описание конкурсного задания и критерии оценивания представлены в Приложении №1.

6. Подведение итогов Олимпиады

Победителям и призёрам Олимпиады вручаются дипломы и ценные призы номиналом:

- 1 место – 1000р.;
- 2 место – 800р.;
- 3 место – 500р.

Участникам вручаются сертификаты участия в Олимпиаде и ценные призы номиналом 200 рублей на каждого участника.

Педагогам, осуществляющим подготовку участников к Олимпиаде, вручаются благодарственные письма.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»
Базовая профессиональная образовательная организация

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ОЛИМПИАДЫ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГАПОУ ТО
«ИШИМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ», ИМЕЮЩИХ ИНВАЛИДНОСТЬ И
ОГРАНИЧЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЗДОРОВЬЯ**



Содержание

1. Теоретическая часть (решение тестового задания)
2. Практическая часть (приготовление салата в соответствии с требованиями конкурсного задания)
3. Подведение итогов

I. Теоретическая часть.

Инструкция по выполнению работы:

На выполнение работы теоретической части олимпиады отводится 30 минут, которая включает 15 вопросов.

В вопросах с 1 по 11 необходимо выбрать один правильный ответ.

В вопросе 12 нужно соотнести порядковый номер задания и букву правильного ответа; в вопросах 13, 14 и 15 необходимо дополнить правильный ответ.

Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. К пропущенному заданию вы можете вернуться после выполнения всей работы, если останется время. Желаем успеха!

Вопрос 1. Холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом

Выберите вариант ответа

- А) закуска
- Б) салат
- В) винегрет

Вопрос 2. Какое время допустимо для хранения подготовленных продуктов для салатов в холодильном шкафу.

Выберите вариант ответа

- А) не более 5 часов
- Б) не более 12 часов
- В) не более 8 часов

Вопрос 3. В салаты из сырых овощей соль добавляют

Выберите вариант ответа

- А) за 15 минут до подачи
- Б) при отпуске
- В) за 1 час до подачи

Вопрос 4. Для какого салата используют в качестве заправки сметану

Выберите вариант ответа

- А) салат «Витаминный»
- Б) салат «Столичный»
- В) винегрет «Овощной»

Вопрос 5. Салаты-коктейли подают:

Выберите вариант ответа

- А) на плоской салатной тарелке
- Б) в фужерах или креманках
- В) в салатниках

Вопрос 6. Винегреты отличаются от остальных салатов тем что в них обязательно используется:

Выберите вариант ответа

- А) квашенная капуста
- Б) свекла
- В) морковь

Вопрос 7. Температура подачи холодных блюд и закусок:

Выберите вариант ответа

- А) 8-10 °С.
- Б) 10-12 °С.
- В) 12-15 °С.

Вопрос 8. Продукты, из которых готовят холодные блюда и закуски, необходимо предварительно охлаждать до температуры:

Выберите вариант ответа

- А) 8 °С.
- Б) 10 °С.
- В) 6 °С.

Вопрос 9. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы:

Выберите вариант ответа

- А) свекла, морковь
- Б) чеснок, лук
- В) капуста квашенная, соленые огурцы

Вопрос 10. Салат-коктейль - это

Выберите вариант ответа

- А) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- Б) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, сверху заправлены соусом .
- В) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;

Вопрос 11. Форма нарезки продуктов для салатов и винегретов

Выберите вариант ответа

- А) брусочек, ломтик, кубик
- Б) мелкий кубик, мелкая долька, пашки
- В) соломка, мелкий кубик, ломтик

Вопрос 12. Соотнесите название салата и ингредиенты, входящие в них

Наименование	Ответ	Ингредиенты
1. Салат «Витаминный» 2. Салат «Картофельный» 3. Салат «Весна»		А) капуста белокочанная, морковь, зеленый лук, яблоки свежие, компот из консервированных плодов, лимон, сметана, сахар Б) салат, редис, огурец свежий, зеленый лук, яйцо, сметана В) картофель, зеленый или репчатый лук, сметана или майонез.

Вопрос 13. Ответьте, почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

Вопрос 14. Укажите сроки хранения заправленных салатов, приготовленных в цехе

Вопрос 15. Укажите обязательный ингредиент для салата «Столичный»

Подведение итогов теоретической части

Результат представляет собой сумму баллов за выполнение заданий.

Методы оценки: сравнение результатов с эталонами ответов, за верно выполненное задание ставится один балл.

Окончательные результаты ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяются 5 работ с наибольшими результатами.

При равенстве баллов у двух или более участников предпочтение отдается участнику, имеющему лучший показатель ответов с 12 по 15 вопросы, а также учитывается показатель затраченного времени.

II. Практическая часть.

2.1. Последовательность практического задания:

При выполнении практического задания участник должен выполнять алгоритм работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- занять рабочее место;
- ознакомиться с технологической картой блюда;
- проверить необходимое сырье;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить доску для нарезки овощей;
- сделать нарезку указанной в технологической карте формы ручным способом;
- выполнить технологию приготовления салата с соблюдением выхода готового блюда;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место.

Особые указания:

- Запрещено делать заготовки заранее.
- Запрещено использовать дополнительные ингредиенты.

Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов:

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);

Брюки поварские - любого однотонного цвета;

Фартук - черного цвета

Головной убор - белый поварской колпак;

Обувь - безопасная закрытая обувь;

Эксперты: наличие рабочей формы – китель, фартук, колпак, безопасная обувь.

2.2. Критерии оценки выполнения задания.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Салат «Столичный»	Приготовить 2 порции салата «Столичный». Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте. Подача салата на плоской тарелках диаметром 32 см.	10
Соблюдение правил личной гигиены		10
Соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса приготовления		10
Безопасное использование оборудования		10
Техника нарезки основных ингредиентов (ручной способ)		10
Корректное использование цветных досок		10
Соответствие технологической карте технологии приготовления, оформления и подачи блюда		10
Чистота тарелки		10
Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция		10
Температура подачи готового салата (измеряется температура тарелки)		10
Выход готового блюда (минимум 100г)		10
ИТОГО		110

**Описание задания для студента
Салат «Столичный»**

Описание	Приготовить 2 порции салата «Столичный». Готовое блюдо должно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте. Подача, оформление, заправку участник продумывает самостоятельно.
Подача	Масса блюда – минимум 100 гр.
Температура подачи	Максимум 14°С
	2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (2 круглых белых плоских блюда 32 см.) Использование при подаче несъедобных компонентов вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов, указанных в технологической карте
Специальное оборудование и инвентарь	Разрешено использовать дополнительный инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований. Дополнительный инвентарь можно иметь при себе

2.3. Требования охраны труда и техники безопасности.

Общие требования безопасности

К работе режущими инструментами допускаются лица не моложе 12 лет, проводится вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

Участник должен соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены и чистоту рабочего места. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые предметы.

При работе с режущими инструментами возможно травмирование:

- при работе влажными руками;
- при работе тупыми инструментами;
- при работе с неисправными инструментами;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки, монотонность труда;
- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним.
- при несоблюдении правил безопасного обращения.

Требования к рабочему месту по окончании работы:

Убрать рабочее место (помыть посуду, протереть поверхности столов и полки холодильника, сложить инструменты на стеллажи).

Наименование сырья	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Технология приготовления
Куриная грудка (отварная)	50	50	Для салата используют отварное филе птицы без кожи. Филе мелко режут. Отварной в кожуре картофель очищают, нарезают кубиками 5*5 мм. Куриные яйца варят в крутую, охлаждают под струей холодной воды, чистят. Нарезают кубиками 5*5 мм. Соленые огурцы зачищают от плодоножки и места прикрепления соцветия, нарезают кубиками 5*5 мм. Нарезанные ингредиенты выкладывают в миску, приправляют солью, черным молотым перцем, заправляют соусом, перемешивают. Выкладывают на тарелку в кольцо. Убирают кольцо и подают. Зелень могут использовать для украшения готового блюда
Картофель (отварной в кожуре)	27	20	
Огурцы солёные	25	20	
Салат листовой	10	5	
Яйцо куриное	½ шт	20	
Горошек консервированный	20	20	
Майонез		25	
Выход		100	

Сырье для приготовления салата «Столичный»

Наименование сырья	Количество грамм на 1 участника (г)
Куриная грудка (отварная)	100
Картофель (отварной в кожуре)	100
Огурец солёный	50
Салат листовой	20
Яйцо куриное	40 (1 шт).
Соль	0,07
Майонез	50