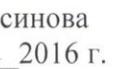




УТВЕРЖДАЮ

Директор краевого
государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Алтайская академия
гостеприимства»

 В.Ф. Косинова
«15»  2016 г.



Порядок организации и проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования

1. Цели и задачи Всероссийской олимпиады профессионального мастерства

1.1. Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования (далее – Всероссийская олимпиада) проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся, в том числе, рекомендации победителей для участия в международных конкурсах профессионального мастерства.

1.2. Основными задачами Всероссийской 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 дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;

– развитие конкурентной среды в сфере СПО, повышение престижности специальностей СПО;

– обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;

– развитие профессиональной ориентации граждан;

– повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена.

1.3. Ключевыми принципами Всероссийской олимпиады профессионального мастерства являются информационная открытость, справедливость, партнерство и инновации.

2. Организаторы проведения Всероссийской олимпиады

2.1. Организаторами Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования являются:

– Министерство образования и науки Российской Федерации;

– Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края;

– Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства» (далее – КГБПОУ «ААГ»).

3. Участники проведения Всероссийской олимпиады

3.1. К участию в заключительном этапе Всероссийской олимпиады допускается победитель регионального этапа Всероссийской олимпиады, направленный для участия органами государственной власти субъектов Российской Федерации и (или) советами директоров профессиональных образовательных организаций.

Органы государственной власти субъектов Российской Федерации направляют победителей регионального этапа Всероссийской олимпиады для участия в заключительном этапе посредством подачи заявки (по форме, приведенной в приложении 1) организаторам заключительного этапа Всероссийской олимпиады не позднее 15 календарных дней до начала проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады, подтверждая, что возраст участника на момент проведения мероприятия не превышает 25 лет. Заявка подписывается руководителем (заместителем руководителя) органа государственной власти субъектов Российской Федерации, а также председателем регионального совета директоров профессиональных образовательных организаций.

3.2. К участию во Всероссийской олимпиаде допускаются обучающиеся профессиональных образовательных организаций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», имеющие российское гражданство, в возрасте до 25 лет, выпускных и предвыпускных курсов.

3.3. При наличии в регионе одной профессиональной образовательной организации, осуществляющей подготовку по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на заключительный этап Всероссийской олимпиады допускается победитель начального этапа олимпиады, проведенного в этой профессиональной образовательной организации.

3.4. Участники Всероссийской олимпиады должны иметь:

- студенческий билет;
- документ, удостоверяющий личность;
- справку с места учёбы за подписью руководителя образовательной организации, заверенную печатью указанной организации;
- заявление о согласии на обработку персональных данных (приложение 2);
- полис ОМС;
- медицинскую справку.

3.5. Участник должен иметь при себе спецодежду. Наличие на одежде участника символики образовательной организации не допускается.

3.6. Участники заключительного этапа Всероссийской олимпиады из иных субъектов Российской Федерации прибывают к месту его проведения с сопровождающими лицами, которые несут ответственность за поведение и безопасность участников заключительного этапа Всероссийской олимпиады в пути следования и в период проведения заключительного этапа.

3.7. Участники заключительного этапа Всероссийской олимпиады проходят регистрацию в соответствии с заявками, поступившими от органов государственной власти субъектов Российской Федерации, председателей советов директоров профессиональных образовательных организаций.

4. Проведение заключительного этапа Всероссийской олимпиады

4.1. Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится 11-13 мая 2016 года на базе Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства».

Адрес Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства»:

656050, Россия, Алтайский край, г.Барнаул, ул. Юрина, дом 170

факс: (3852) 400285,

e-mail: academy@altag.ru, altay-ag@mail.ru,

сайт: www.altag.ru.

Контактные телефоны:

директор КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Косинова Валентина Фёдоровна тел.(3852) 400285;

заместитель директора по учебной работе Рожкова Татьяна Анатольевна
тел.(3852) 403782;

руководитель рабочей группы КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»
по организации и проведению Всероссийской олимпиады Лобанова Елена
Сергеевна – заместитель директора по учебно-производственной работе
тел.(3852) 400285, м.т.8-905-987-2926;

- члены рабочей группы:

заместитель директора по воспитательной работе Крапп Оксана Александровна
(3852) 400285;

заместитель директора по административно-хозяйственной работе Грибанов Олег
Юрьевич 8 905 924 8410;

заведующий информационно-обучающим отделом Красилов Сергей Иванович
(3852) 400285;

преподаватель дисциплин профессионального цикла Захарьева Татьяна Ивановна
(3852) 400285;

старший мастер Антонова Татьяна Васильевна (3852) 400163.

Способ прибытия к месту проведения Всероссийской олимпиады

Проезд:

- от железнодорожного вокзала – троллейбус № 6, маршрутное такси № 54 до
остановки «Парк Юбилейный», пешком от остановки до академии 470 м;

- от автовокзала – троллейбус № 6, маршрутное такси № 54 до остановки «Парк
Юбилейный», пешком от остановки до академии 470 м;

- от аэровокзала – маршрутное такси № 144 до остановки «35 училище», пешком
от остановки до академии 500 м.

4.2. Для организации и проведения заключительного этапа Всероссийской
олимпиады КГБПОУ «ААГ» формирует: рабочую группу, экспертную группу, состав
жюри, апелляционную комиссию.

4.3. КГБПОУ «ААГ» разрабатывает и направляет на экспертизу конкурсные задания, в которые, непосредственно перед началом олимпиады, экспертной группой вносятся 30% изменений.

4.4. На официальном сайте КГБПОУ «ААГ» за месяц до начала проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады размещает:

– порядок организации и проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады, раскрывая общую характеристику заданий, указывая технические средства, профессиональное оборудование, которые будут использоваться при проведении этапа;

– примерные конкурсные задания;

– программу соревнований, где детализирована последовательность организационных и тематических блоков заключительного этапа Всероссийской олимпиады, содержащую информацию о:

- регистрации и жеребьевке участников;

- инструктивном совещании с участниками;

- конкурсных мероприятиях, их продолжительности, местах проведения и ответственных лицах;

- экскурсионных и досуговых мероприятиях.

– программу торжественных церемоний открытия и закрытия заключительного этапа Всероссийской олимпиады;

– программу мероприятий для сопровождающих.

Не позднее 10 дней после проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады КГБПОУ «ААГ» размещает на своем официальном сайте: сводную ведомость оценок участников; фото- и видеоотчет, включающий итоговые ролики, в которых отражены церемонии открытия, закрытия, награждения, соревнований, элементы культурной программы.

4.6. КГБПОУ «ААГ», являющийся организатором этапа Всероссийской олимпиады, обеспечивает безопасность проведения мероприятий: охрану

общественного порядка, дежурство медицинского персонала, пожарной службы и других необходимых служб, контроль за соблюдением участниками олимпиады норм и правил техники безопасности и охраны труда, при прохождении испытаний.

4.7. КГБПОУ «ААГ» осуществляет финансовое обеспечение мероприятий Программы за счет:

- собственных средств и организационных взносов;
- средств органов государственной власти субъектов Российской Федерации;
- спонсорской помощи;
- средств социальных партнеров и иных финансовых источников.

4.8. Питание, культурная программа, медицинское и транспортное обслуживание участников Всероссийской олимпиады обеспечиваются КГБПОУ «ААГ» за счёт организационных взносов, перечисленных образовательными организациями, обучающиеся которых являются участниками Всероссийской олимпиады и иных источников, а сопровождающих их лиц - за счёт командировочных средств.

5. Программа проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады

5.1. Программа проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады (далее – Программа) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусматривает для обучающихся выполнение профессионального комплексного задания, нацеленного на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности.

5.2. Программа заключительного этапа Всероссийской олимпиады включает в себя программы торжественных церемоний открытия и закрытия. На церемонию с целью профориентационной работы, приглашаются представители администрации региона, работодатели, социальные партнёры, школьники и их родители.

5.3. Программа заключительного этапа Всероссийской олимпиады включает в себя программу мероприятий для лиц сопровождающих участников олимпиады.

5.4. Культурно-досуговая часть Программ для участников и сопровождающих лиц Всероссийской олимпиады рассчитана на 3 дня и включает не менее 3-х различных мероприятий: экскурсии, семинары-практикумы, тренинги, мастер-классы, и др.

5.5. В день открытия Всероссийской олимпиады для участников проводится:

- инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- ознакомление с рабочими местами и техническим оснащением (оборудованием, инструментами и т.п.);
- ознакомление с условиями дисквалификации участников по решению жюри (при несоблюдении условий Всероссийской олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда).

6. Требования к выполнению теоретического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады

6.1. Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования включает выполнение профессионального комплексного задания. Содержание и уровень сложности конкурсных заданий соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования с учётом основных положений профессиональных стандартов и требований работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена, а так же имеет два положительных экспертных заключения от работодателя и образовательной организации высшего образования.

6.2. Профессиональное комплексное задание состоит из двух уровней.

На I уровне выявляется степень освоения участниками олимпиады знаний и умений. Комплексное задание I уровня состоит из теоретических вопросов,

объединенных в тестовое задание и практических задач. Содержание работы охватывает область знаний и умений по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе:

- умение применять лексику и грамматику иностранного языка для чтения, перевода и общения на профессиональные темы;
- организовывать производственную деятельность подразделения.

Теоретическое задание представляется в форме тестов и выполняется на компьютере в тестовой оболочке INDIGO.

Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.05. Метрология и стандартизация;
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.08. Охрана труда;
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности;
- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Теоретическое задание для каждого участника Всероссийской олимпиады формируется методом случайной выборки компьютером вопросов из базы тестовых заданий по предусмотренному алгоритму в количестве 40 вопросов. Формирование варианта тестового задания происходит после регистрации тестируемого, и каждый вариант индивидуален по составу входящих в него вопросов.

Вопросы тестового задания с множественным выбором и одним вариантом ответа.

Теоретическое задание оценивается в 20 баллов. Правильный ответ на один теоретический вопрос оценивается в 0,5 балла.

Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 1 час (астрономический).

Вторая часть I уровня комплексного задания предусматривает решение практических задач:

Первая практическая задача по организации производственной деятельности подразделения. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональной дисциплины и профессионального модуля по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Задание оценивается в 10 баллов.

Вторая практическая задача охватывает знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача включает в себя вопросы по содержанию общепрофессиональной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Задание оценивается в 10 баллов.

На II уровне комплексного задания выявляется степень сформированности у участников олимпиады умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя:

– технологическая часть задания (разработка технологической документации, выбор технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ, использование нормативной и справочной литературы). Задание оценивается в 30 баллов.

– практическая часть задания (организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции). Задание оценивается в 30 баллов. Время, отведенное на выполнение практического задания, составляет 2 часа (астрономических).

Практические задачи I уровня комплексного задания (организация производственной деятельности подразделения и иностранный язык в профессиональной деятельности) выполняются совместно с технологической частью II уровня комплексного задания. Общее время, отведенное на выполнение практического задания, составляет 3 часа (астрономических).

6.3. Во время выполнения конкурсных заданий участники обязаны соблюдать правила организации и проведения испытаний заключительного этапа Всероссийской олимпиады, правил техники безопасности. В случае нарушения правил участник может быть дисквалифицирован.

7. Оценивание результатов выполнения заданий, порядок определения победителей и призёров заключительного этапа Всероссийской олимпиады

7.1. Оценка конкурсных заданий осуществляется по системе критериев, составленной на основе методики, разработанной экспертной группой КГБПОУ «ААГ».

7.2. Результаты выполнения задания оцениваются:

Комплексное задание I уровня – 40-бальной шкале (тестовое задание – 20 баллов, практические задачи – 20 баллов);

Комплексное задание II уровня – 60-бальной шкале (технологическая часть задания – 30 баллов, практическая часть задания – 30 баллов).

Сумма баллов за выполнение профессионального комплексного задания (далее – суммарный бал) составляет не более 100.

7.3. Итоги заключительного этапа Всероссийской олимпиады укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования подводит жюри в составе Председателя и членов жюри.

В состав жюри заключительного этапа Всероссийской олимпиады входят не менее 5 специалистов из числа:

- представителей органов государственной власти субъектов Российской Федерации;
- руководителей и ведущих специалистов организаций отрасли, профессиональных ассоциаций, бизнес-сообществ, социальных партнеров;
- руководящих и педагогических работников образовательных организаций, являющихся организаторами этапов, других образовательных организаций, реализующих образовательные программы, соответствующие профильным направлениям Всероссийской олимпиады;
- членов экспертной группы заключительного этапа.

7.4. Победитель и призеры Всероссийской олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение профессионального задания II уровня.

7.5. Победителю Всероссийской олимпиады присуждается 1 место, призёрам – 2 и 3 места. Участникам Всероссийской олимпиады, показавшим высокие результаты выполнения отдельного задания, при условии выполнения всех требований

конкурсных заданий устанавливаются дополнительные поощрения. КГБПОУ «ААГ» имеет право устанавливать дополнительные награды для поощрения.

7.6. Победитель Всероссийской олимпиады может быть рекомендован Координационной группой для участия в международных конкурсах профессионального мастерства.

7.7. Победитель и призеры заключительного этапа являются кандидатами на присуждение премии по поддержке талантливой молодёжи, учрежденной Указом Президента Российской Федерации от 6 апреля 2006 г. № 325 «О мерах государственной поддержки талантливой молодёжи» (в ред. Указа Президента Российской Федерации от 25 июля 2014 г. № 530) (далее соответственно – кандидат, премия).

7.8. Присуждение премий осуществляется в соответствии с Правилами присуждения премий для поддержки талантливой молодёжи и порядком выплаты указанных премий, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 февраля 2008 г. № 74 (в ред. приказа Минобрнауки России от 12 октября 2015 г. № 1127).

8. Оформление итогов заключительного этапа Всероссийской олимпиады

8.1. Итоги заключительного этапа Всероссийской олимпиады оформляются актом. К акту прилагаются ведомости оценок выполнения профессионального комплексного задания, которые заполняет каждый член жюри, а также сводная ведомость, куда заносится итоговая оценка.

8.2. Итоги заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства на победителя (1 место) и призеров (2, 3 места) оформляются отдельным протоколом, подписываются Председателем жюри, членами жюри и директором КГБПОУ «ААГ», заверяются печатью и направляются в Координационную группу при Министерстве образования и науки Российской Федерации.

8.3. Победитель и призёры Всероссийской олимпиады для получения премии, представляют КГБПОУ «ААГ» следующие документы:

- копию документа, удостоверяющего личность (с приложением справки о регистрации в случае, если адрес прописки не совпадает с адресом проживания);
- справку с места учёбы, заверенную печатью образовательной организации;
- личное заявление о выплате премии (по форме, приведенной в приложении 9), в котором указываются реквизиты счета кандидата в отделении Сбербанка России либо реквизиты банковской карты;
- копию лицевого разворота сберегательной книжки либо копию договора банковской карты;
- все реквизиты отделения Сбербанка России;
- копию титульного листа Устава образовательной организации и страницы, где указано полное название с указанием организационно-правовой формы, в которой обучается/обучался на момент проведения Всероссийской олимпиады кандидат.

8.4. Отчёты о проведении Всероссийской олимпиады направляются в Координационную группу не позднее 10-ти дней после проведения Всероссийской олимпиады.

9. Рекомендуемая литература

9.1. Нормативно-правовая база

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9.2. Литература

1. Амренова М.М. «Повар» практические основы профессиональной деятельности – М.: издательский центр «Академия», 2012г.

2. Андросов. В.П. «Повар» ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов – М.: издательский центр «Академия», 2012г.

3. Андросов. В.П. «Повар» ч.2 супы, соусы из овощей – М.: издательский центр «Академия», 2012г.

4. Андросов. В.П. «Повар» ч.3 Холодные закуски, рыбы... – М.: издательский центр «Академия», 2012г.

5. Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование ПОП.-М.: Экономика,2013г.

6. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.

7. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО.- 2-е изд., испр.- М.: Изд.центр: «Академия», 2013г.

8. Дубцов Г.Г.Товароведение пищевых продуктов - М.: издательский центр «Академия», 2013г.

9. Карпенко Е.А. и др. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учеб. пособие/- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010г.

10. Золин. В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.-М «Академия» 2014г.

11. Калицкий Э.М. и др. Разработка средств контроля учебной деятельности: метод. рекомендации / Калицкий Э.М., Ильин М.В., Сикорская Н.Н.. - Мн.: РИПО, 2007г.

12. Качурина Т.А. «Кулинария» - М.: издательский центр «Академия», 2014г.

13. Киселева И.Е., Родникова Т.К. Практикум по технологическому оборудованию.-М.: Экономика 2013г.
15. Козлова С.Н. «Кулинарная характеристика блюд» уч. пособие - М.: издательский центр «Академия», 2013г.
16. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений.- Изд-е 3, перераб.- М,: ВИТА-ПРЕСС, 2014г.
17. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений.- Изд-е 4, перераб.- М,: ВИТА-ПРЕСС, 2015г.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М.:ИРПО, Издательский центр «Академия», 2013г.
19. Матюхина З.П., Королькова Э.П.. Товароведение пищевых продуктов. Москва ПрофОбрИздат, 2015г.
20. Могильный М.П. «Оборудование предприятий общепита» - М.: издательский центр «Академия», 2010г.
21. Николаевская И.А. «Инженерные сети и оборудование» - М.: издательский центр «Академия», 2012г.
22. Потапова И.И. «Калькуляция и учет» - М.: издательский центр «Академия», 2013г.
23. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012г.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. -М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Изд-во «Арий», 2010г.
25. Слагода В.Г. Основы экономики: учебник .- 2-е изд., испр.- М.: Форум: ИНФРА-М, 2014г.
26. Татарская Л.Л лабораторно-практические занятия для поваров и кондитера. - М.: издательский центр «Академия», 2014г.
28. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование ПОП.- Ростов-на-Дону: Феникс,2011г.

29. Харченко Н.Э, Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие. – М . « Академия », 2013г.

30. Харченко Н.Э. «Технология приготовления пищи» практикум- М.: издательский центр «Академия», 2013г.

31. Шатун Л.Г. «Повар» уч. пособие - М.: издательский центр «Академия», 2013г.

32. Шестакова В.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно - практич. пособие.- Изд-е 7-е., доп.и перераб.- Ростов н/Д:Феникс, 2012г.

33. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.:Дом Славянской книги,2012.-576с.

ЗАЯВКА

на участие заключительном этапе Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальности среднего профессионального образования в 2016 году

профильное направление Всероссийской олимпиады (укрупненная группа специальностей, специальность)

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Наименование специальности СПО, курс обучения, наименование образовательной организации (в соответствии с Уставом), субъект Российской Федерации	Фамилия, имя, отчество сопровождающего	Победитель регионального этапа Всероссийской олимпиады, занятое место
1	2	3	4	5

Руководитель (заместитель руководителя)
органа государственной власти
Субъектов Российской Федерации

подпись фамилия, инициалы

Председатель Совета директоров
Профессиональных образовательных организаций

подпись фамилия, инициалы

ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ
 участника заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
 обучающихся по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
 наименование специальности

1	Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных	Я, _____ (фамилия, имя, отчество)
2	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	паспорт: серия _____ номер _____ кем и когда выдан _____ _____
3	Адрес субъекта персональных данных	зарегистрирован по адресу _____ _____
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:		
4	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	название профессиональной образовательной организации: _____ _____ адрес местонахождения: _____ _____
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 счете о личном счете в сберегательном банке Российской Федерации
для совершения:		
7	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых	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

	дается согласие на обработку персональных данных	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)