



УТВЕРЖДАЮ
 Директор краевого
 государственного
 бюджетного профессионального
 образовательного учреждения
 «Алтайская академия
 гостеприимства»
 В.Ф. Косинова
 2016 г.



**Структура профессионального комплексного задания
 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**

Комплексное задание I уровня

1.1 Тестовое задание

	Наименование тем	Кол-во вопросов на участника	Максимальное количество баллов
Общая часть задания	Общий раздел тестового задания		0.5 балла за один правильный ответ
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	
	Оборудование, материалы, инструменты	4	
	Метрология, стандартизации и сертификации	4	
	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды (охрана окружающей среды, «зеленые технологии»)	4	
	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности	5	
	Профессиональный учебный цикл ППССЗ		
	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	
	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4	
	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4	
	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4		
Итого:		40 вопросов	20 баллов

1.2 Выполнение практических заданий с применением знания иностранных языков		
	Вид задания	Максимальное количество баллов
Общая часть задания (иностраный язык в профессиональной деятельности)	Перевод технологической карты блюда на иностранный язык в соответствии с заданием	10 баллов
	Перевод рецепта блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления	

1.3 Выполнение профессиональной задачи по организации работы структурного подразделения		
	Вид задания	Максимальное количество баллов
Общая часть задания	Решение ситуационной практической задачи по организации производственной деятельности подразделения	10 баллов
Итого по комплексному заданию I уровня: 40 баллов		

Комплексное задание II уровня

	Вид задания	Максимальное количество баллов
Технологическая часть задания	Выполнение задания с применением знаний, умений в области технологии общественного питания	30 баллов
	<ul style="list-style-type: none"> – разработка технологической документации в соответствии с заданием; – выбор технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ в соответствии с условиями задания; – использование нормативной и справочной литературы при выполнении задания 	
Практическая часть задания	Выполнение задания по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции с учётом профиля специальности	30 баллов
	Приготовление 3-х порций идентичных блюд	
Итого по комплексному заданию II уровня:		60 баллов