



Уважаемые участники заключительного этапа Всероссийской олимпиады! Уважаемые преподаватели!

Просим организовать обсуждение представленных конкурсных заданий и в случае необходимости направить предложения и замечания по адресу электронной почты aag_v.olimp2016@mail.ru

Непосредственно перед началом олимпиады экспертная группа вносит как минимум 30% изменений в конкурсные задания.

ПРИМЕРНЫЙ ВАРИАНТ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

**Тестовое задание I уровня профессионального комплексного задания заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
среднего профессионального образования**

Теоретическое задание представляется в виде тестов и выполняется в тестовой системе (оболочке) INDIGO.

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория КГБПОУ «ААГ».

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 вариантами ответов.

Теоретическое задание оценивается в 20 баллов. Стоимость одного вопроса 0,5 балла.

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

Примерные вопросы тестового задания (1 вариант)

1. Укажите способы механической кулинарной обработки
 - а. сортирование, прессование, перемешивание, очистка, сульфитация, измельчение, панирование;
 - б. сортирование, прессование, перемешивание, очистка, измельчение, формование, панирование, фарширование;
 - в. просеивание, сортирование, маринование, перемешивание. очистка, измельчение, формование, панирование.
2. Какие овощи меняют норму отходов по сезонам?
 - а. картофель, морковь, свекла;
 - б. лук, картофель, морковь;
 - в. капуста, морковь, свекла.
3. Что означает термин «жиловка»?
 - а. удаление сухожилий, пленок, хрящей;
 - б. отделение мякоти от костей;
 - в. панировка мяса в сухарях.
4. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?
 - а. потрошенная;
 - б. не ощипанная;

в. упитанная

5. Какие заправки чаще всего используются при приготовлении винегретов

а. маринад, соус паровой, соус хрен

б. соус томатный, маринад, соус паровой

в. масло растительное, майонез, заправка салатная

6. Укажите температуру подачи холодных сладких блюд

а. 12-15 град

б. 10-12 град

в. 12-14 град

7. Икру зернистую подают с производства

а. в икорнице

б. в лотке

в. в закусочной тарелке

8. Почему при приготовлении соусов томат закладывается после пассерованных овощей?

а. овощи требуют более длительной тепловой обработки, чем томат;

б. кислота томата препятствует размягчению овощей;

в. чтобы томат не потерял цвет.

9. Укажите, в каком ответе перечислены только фаршированные блюда из рыбы.

а. тельное, зразы донские, рулет рыбный;

б. зразы рыбные рубленые, тельное, рыба "Орли";

в. зразы донские, тельное, рыба по-ленинградски.

10. Повар какого разряда занимается оформлением блюд, сложной кулинарной обработки

а. 4 разряда

б. 5 разряда

в. 3 разряда

11. Жульен из кур подают

а. в кокотнице

б. в кокильница

в. в закусочной тарелке

12. Температура подачи горячих супов

а. 65С

б. 85С

в. 75С

13. Срок реализации изделий с заварным кремом

- а. 6 часов
- б. 36 часов
- в. 72 часа

14. Сахарный сироп необходимо варить

- а. при открытой крышке
- б. при закрытой крышке
- в. на водяной бане

15. На рабочем месте разделки теста устанавливают производственный стол с покрытием...

- а. с пластиковым
- б. с деревянным
- в. металлическим

16. Пироги подают на

- а. круглом блюде
- б. мелкой столовой тарелке
- в. закусочной тарелке

17. Руководство мучным цехом осуществляет...

- а. начальник цеха
- б. бригадир
- в. зав.отделением

18. К замороженным десертам относятся

- а. парфе
- б. суфле
- в. бланманже

19. Мороженое «Сюрприз» с производства подают в

- а. в десертной тарелке
- б. в креманке
- в. в овальном мельхиоровом блюде

20. К горячим напиткам рекомендуют

- а. шампанское
- б. коньяк
- в. белое столовое вино

21. Известны имя почтового сервера (binary-digit), находящегося в России, и имя почтового ящика (Alex). Определить электронный адрес.

- а) binary-digit@Alex.ru;
- б) Alex@binary-digit.ru;
- в) Alex. binary-digit@ru.

22. В ячейке электронной таблице Н5 записана формула =B5*V5. Какая формула будет получена из нее при копировании в ячейку Н7:

- а) =\$B5*V5;
- б) =B5*V5;
- в) =B7*V7.

23. Поле базы данных – это ...

- а) строка таблицы, содержащая набор значений свойств данных;
- б) столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства;
- в) совокупность однотипных данных.

24. Укажите научные принципы стандартизации.

- а) упорядочение, систематизация;
- б) динамичность, управление многообразием, унификация
эффективность, динамичность, комплексность, перспективность,
опережаемость;
- в) экономичность, безопасность, охрана окружающей среды,
однозначность требований, унификация.

25. Укажите субъекты стандартизации международного уровня:

- а) ЕС СМС, ИСО, МЭК;
- б) ИСО, МЭК, европейская организация по качеству;
- в) ИСО, МЭК, СЕН, СЕНЕЛЭК.

26. Укажите виды стандартов:

- а) на процессы, ГОСТ, ГОСТ Р, на методы испытаний;
- б) МС, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, СТП, СТО;
- в) основополагающий, на продукцию и услуги, на процессы, на методы испытаний, на персонал.

27. Укажите объекты стандартизации:

- а) продукция материальная и нематериальная, процессы, услуги,
результаты услуг, персонал;
- б) требования к техническим процессам, классификация, работы, услуги;
- в) кодирование информации, процессы, услуги.

28. На сколько классов по степени воздействия на организм человека подразделяются вредные вещества?

- а) На 5 классов;
- б) На 3 класса;
- в) На 4 класса.

29. Какое направление государственной политики в области охраны труда является одним из основных?

- а) государственный контроль(надзор) за соблюдением

законодательства об охране труда в сочетании с общественным контролем;

- б) государственное управление охраной труда, государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда;
- в) приоритет сохранения жизни и здоровья работника.

30. Ответственность за организацию своевременного и качественного обучения и проверку знаний по охране труда по предприятию в целом возлагают на...

- а) руководителя предприятия;
- б) руководителя подразделения;
- специалиста по охране труда;

31. Объект исследования (рабочее место) при аттестации предприятия

- а) производственная среда, оборудование, работник;
- б) производственная среда, административная среда;
- в) производственная среда, организация охраны труда;

32. В каком случае действие сертификата соответствия приостанавливается?

- а) если выявленные нарушения обязательных требований стандартов возможно устранить в приемлемые сроки;
- б) если корректирующие мероприятия не дали результата;
- в) если выявленные нарушения обязательных требований стандартов устранить невозможно.

33. Что такое аккредитация?

- а) процедура, подтверждающая компетентность;
- б) процедура, подтверждающая независимость органа по сертификации;
- в) процедура, подтверждающая соответствие требованиям нормативной документации.

34. Виды сертификации:

- а) обязательная, добровольная;
- б) фиксирующая, опережающая;
- в) плановая, внеплановая.

35. Как называется документ, в котором производитель гарантирует, что выпускаемая им продукция соответствует требованиям нормативной документации?

- а) заявление-декларация;
- б) протокол испытания;
- в) сертификат соответствия.

36. Что маркируют законом соответствия?

- а) идентифицированную продукцию;
- б) сертифицированную продукцию;
- в) продукцию, подлежащую обязательной сертификации.

37. Какое устройство имеет привод механического оборудования?

- а. привод механического оборудования имеет следующее устройство: электродвигатель с редуктором заключенный в корпус, имеющий общую станину и аппаратуру управления;
- б. привод механического оборудования имеет следующее устройство: передаточный механизм с редуктором;
- в. привод механического оборудования имеет следующее устройство: электродвигатель заключенный в корпус, имеющий общую станину и аппаратуру управления;

38. Какие характеристики имеет исполнительный механизм технологической машины?

- а. Исполнительный механизм состоит из рабочей камеры, рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки
- б. Исполнительный механизм состоит из рабочей камеры, рабочего органа, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления
- в. Исполнительный механизм состоит из рабочей камеры, рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления

39. Дать определение механизма технологической машины

- а. Механизм технологической машины - это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые совершают возвратно-поступательные движения
- б. Механизм технологической машины - это последовательность звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения
- в. Механизм технологической машины - это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения

40. Какие виды приводных устройств вы знаете?

- а. Приводные устройства бывают специализированные
- б. Приводные устройства бывают универсальные
- в. Приводные устройства бывают общего и специального назначения
- г. Приводные устройства бывают многофункциональные

Комплексное задание I уровня
(организация производственной деятельности подразделения,
иностранный язык в профессиональной деятельности),
Комплексное задание II уровня
(технологическая часть)

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.

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория (компьютерный класс) КГБПОУ «ААГ».

Последовательность выполнения комплексного задания:

1 этап. Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения.

Задача выполняется письменно (в электронном варианте) с использованием исходных данных.

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.

Оценка конкурсного задания осуществляется по следующим критериям:

- комплексная оценка предложенной ситуации (3 балла);
- полнота ответа на поставленные вопросы (2 балла);
- знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей (1 балла);
- использование теоретического материала для решения ситуации (1 балла);
- аргументация ответа (3 балла).

Задание 1 этапа оценивается максимально в 10 баллов.

Пример

Кафе-пекарня «С пылу, с жару» – это уютное и гостеприимное заведение, которое славится своими нежнейшими и ароматными булочками с корицей. В кафе-пекарне представлен богатый ассортимент и другой выпечки, прекрасно аккомпанирующей к ароматному и крепкому кофе. «С пылу, с жару» – одно из любимых мест молодежи в Барнауле. Здесь всегда только низкие цены, работает Wi-Fi.

Однако, в последнее время директору кафе-пекарни всё чаще стали доводить информацию о том, что работники нарушают Правила внутреннего трудового распорядка

Вопросы:

1) Какие методы управления и формы мотивации необходимо использовать руководству кафе-пекарни «С пылу, с жару» для устранения выявленных нарушений?

Ответ детально аргументируйте.

2 этап. Выполнение технологической части задания II уровня комплексного задания:

- разработка технологической карты;
- выбор технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ;
- использование нормативной и справочной литературы.

Задача выполняется письменно (в электронном виде) с использованием исходных данных, нормативной и справочной литературой.

Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Оценка конкурсного задания осуществляется по следующим критериям:

- соответствие формы технологической карты требованиям стандарта ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (10 баллов);

- правильность расчета кондиций сырья в соответствии с заданием (13 баллов);

- оценка рациональности организации рабочего места повара (7 баллов).

Задание 2 этапа оценивается максимально в 30 баллов.

Пример

Постановка вопроса.

В кафе-пекарне «С пылу, с жару» готовят 20 порций блинов из тыквы.

Задание:

- 1) Составьте технологическую карту, если в наличии сухое молоко, сухие дрожжи, яичный порошок, мука с влажностью 16%
- 2) Пропишите организацию рабочего места повара по приготовлению блинов из тыквы.

3 этап. Решение практической задачи, охватывающей 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»

Оценка конкурсного задания осуществляется по следующим критериям:

- решение коммуникативной задачи: задание выполнено полностью; содержание отражает все аспекты, указанные в задании (3 балла).

- организация текста: текст (перевод) логично выстроен, правильно использованы языковые средства, для передачи логической связи, текст разделен на абзацы (2 балла)

– лексико-грамматическое оформление текста: правильно использована профессиональная лексика и грамматические структуры, соответствующие поставленной коммуникативной задаче (3 балла)

– орфография и пунктуация: орфографические и пунктуационные ошибки практически отсутствуют (допускается не более 2х ошибок, не затрудняющих понимание текста) (2 балла).

Задание 3 этапа оценивается максимально в 10 баллов.

1) Перевести составленную технологическую карту блюда на иностранный язык (английский, немецкий, французский).

Задача выполняется письменно (в электронном виде) с использованием технологической карты, выполненной на 2 этапе задания.

Для составления технологической карты на иностранном языке в помощь участникам предлагаются мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий, русско-французский).

2) Перевести рецепт блюда с иностранного языка (английский язык либо немецкий язык или французский язык) на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

Пример

Pork Steaks with Tropical Sauce

4 pork steaks
450g sliced pineapple
½ cup finely chopped red capsicum
½ cup chopped onion
1 teaspoon grated ginger
½ cup cream
2 tablespoon desiccated coconut
1 teaspoon cornflour
salt, pepper, tabasco
chopped parsley

1) Serve with rice, sliced banana or mango.

2) Season steaks with salt and pepper. Brush with a little oil or softened butter and barbecue, grill or pan-fry gently until cooked through and golden brown.

3) Boil to thicken, season with salt, pepper and tabasco.

Saute the capsicum, onion and ginger in 2 tablespoons vegetable oil for 3-4 minutes, add chopped pineapple and juice, cream, cornflour and coconut.

Ungarischer Gulasch

800g Rindfleisch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
80 g Schweineschmalz
Paprika
Salz
Kummel
1 Sellerieknolle
5 Mohren
Fleischbrühe oder Wasser
400 g Kartoffeln.

- 1) Fertig garen.
- 2) Scharf abschmecken und heiß servieren.
- 3) Im zugedeckten Topf unter häufigem Umrühren dunsten.
- 4) Paprika zufügen, schnell unterrühren und das Fleisch zugeben.
- 5) Das Fleisch waschen und in Würfel schneiden.
- 6) Fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch im Schmalz goldgelb anschwitzen.
- 7) Salzen und mit Kummel bestreuen.
- 8) Mit Wasser oder Brühe begießen.
- 9) Zu dem halbgaren Fleisch das zerkleinerte Gemüse und die gewürfelten Kartoffeln geben.

Общее время, отведенное на выполнение комплексного задания, составляет 3 часа (астрономических).

Итоговое максимальное количество баллов за выполнение комплексного задания I уровня (организация производственной деятельности подразделения, иностранный язык в профессиональной деятельности) и комплексного задания II уровня (технологическая часть) 50 баллов.

Комплексное задание II уровня (практическая часть)

Практическая часть II уровня комплексного задания состоит из организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции.

Для выполнения практической части комплексного задания II уровня по организации процесса приготовления и приготовлению сложной кулинарной продукции необходимо составить технико-технологическую карту (ТТК) по двум вариантам заданий (приготовление 3-х порций идентичных блюд, основной продукт - филе куриное охлажденное или рыба охлажденная целиком), которую участник составляет заранее (домашнее задание) и предоставляет для практической части конкурса на регистрации в первый день проведения заключительного этапа Всероссийской олимпиады. К карте необходимо приложить фото общего (по каждому из основного используемого сырья) блюда под углом 45° размером не менее 10x15 см. в цветном варианте.

Место проведения конкурсного испытания: лаборатория технологии приготовления пищи КГБПОУ «ААГ».

Задание конкурсного испытания:

Приготовление 3-х порций идентичных блюд.

Блюдо должно состоять из: основного продукта, двух гарниров и одного или более соусов.

Основным сырьем предлагается использовать:

- 1) филе куриное охлажденное;
- 2) рыбу охлажденную (филе судака с кожей без реберных костей).

Использование сырья, произведенного на территории Российской Федерации, приветствуется. Все элементы блюда должны быть съедобны. Участникам предоставляется только основной продукт, оборудование, инвентарь и посуда для приготовления блюда. Подача блюда осуществляется на плоской круглой тарелке диаметром 30 (тридцать) см., которую предоставляет КГБПОУ «ААГ».

Все необходимые ингредиенты и декор для украшения конкурсного блюда (по необходимости) участники заключительного этапа Всероссийской олимпиады привозят с собой.

Максимальный балл за приготовление 3-х порций конкурсного блюда 30 баллов и включает следующие критерии:

1) Оценка конкурсного блюда.

1.1) Органолептические качества основного и дополнительного (гарнир, соус) компонентов блюда;

1.2) Рациональность использования сырья;

1.3) Сезонность сырья;

1.4) Соответствие температурным нормам подачи;

1.5) Дизайн готового блюда.

2) Оценка организации процесса приготовления блюда.

2.1) Рациональность организации рабочего места и методов кулинарной обработки (механической и тепловой);

2.2) Соблюдение правил санитарии и гигиены;

2.3) Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования;

2.4) Оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций.

По окончании приготовления и оформления блюда в индивидуальной подаче, участник выставляет одну порцию блюда на экспозицию, презентует и защищает блюдо, две порции подаются жюри для оценивания.

На выполнение практической части комплексного задания отводится 2 часа (астрономических).

Непосредственно после выполнения практической части комплексного задания результаты участникам не оглашаются.

Жеребьевка варианта практической части комплексного задания проводится в день открытия заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.