



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 **количество 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. потрошеная;
 - 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 рубленные, 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 возлагаются 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 задание:

- 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 Selleriekholle
5 Mohren
Fleischbruhe oder Wasser
400 g Kartoffeln.

- 1) Fertig garen.
- 2) Scharf abschmecken und heiS servieren.
- 3) Im zugedeckten Topf unter haufigem Umrühren dunsten.
- 4) Paprika zufügen, schnell unterruhren und das Fleisch zugeben.
- 5) Das Fleisch waschen und in Wurfel schneiden.
- 6) Fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch im Schmalz goldgelb anschwitzen.
- 7) Salzen und mit Kummel bestreuen.
- 8) Mit Wasser oder Bruhe begießen.
- 9) Zu dem halbgaren Fleisch das zerkleinerte Gemuse und die gewurfelten 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 приготовление 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.