

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКОЙ,
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ»

(ГКУО «Центр обеспечения организационно-технической,
социально-экономической и воспитательной работы»)

650992, г. Кемерово,
ул. Кузнецкий, 26
тел. 36-54-67
e-mail: center@odt-kuzbass.ru

Утверждаю:

Директор ГКУО «Центр обеспечения
организационно-технической, социально
экономической и воспитательной работы»

Титов В.Ф.
2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении региональной олимпиады профессионального мастерства
среди студентов профессиональных образовательных учреждений укрупненной группы
специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Общие положения

1.1. Организатором региональной олимпиады является Министерство образования Кузбасса (далее - Министерство), государственное казенное учреждение образования «Центр обеспечения организационно-технической, социально-экономической и воспитательной работы» (далее – ГКУО «Центр обеспечения организационно-технической, социально-экономической и воспитательной работы»).

1.2 Площадкой для проведения региональной олимпиады профессионального мастерства среди студентов профессиональных образовательных учреждений по укрупненной группе специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является Государственное профессиональное образовательное учреждение «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум», реализующее образовательные программы подготовки специалистов среднего звена..

2. Цели и задачи

1.1. Региональная олимпиада профессионального мастерства (далее - олимпиада) по специальностям среднего профессионального образования проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.

1.2. Основными задачами региональной 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;

- развитие профессиональной ориентации граждан;

- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена;

- определение качества подготовки обучающихся с учетом требований ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- интеграция разработанного методического обеспечения региональной олимпиады, в том числе фондов оценочных средств, в образовательный процесс.

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

3. Порядок и сроки проведения.

3.1. Региональная олимпиада профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования по профильному направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» специальностям СПО:

- 19.02.10 Технология продукции общественного питания, проводится 31 марта 2022 года на базе ГПОУ ЛКПТ по адресу: проспект Текстильщиков, д. 4/5, г. Ленинск-Кузнецкий, Кемеровская область, 652523.

Электронный адрес lenkuzpoliteh@mail.ru

Телефон 8(38456) 2-26-60

3.2. Региональная олимпиада проводится в 2 этапа:

1 этап – начальный – проводится на уровне профессиональных образовательных организаций и организаций высшего образования при условии реализации в них программ подготовки специалистов среднего звена по УГС.

Не менее чем за 3 недели до начала проведения олимпиады организатор – ГКУО «Центр обеспечения организационно-технической, социально-экономической и воспитательной работы» размещает на своём официальном сайте <https://odt-kuzbass.ru/> примерные конкурсные задания.

Оргкомитет на сайте <https://odt-kuzbass.ru/> организует предварительное тестирование студентов выпускных и предвыпускных групп профессиональных образовательных организаций, не менее чем за 2 недели до проведения олимпиады.

Профессиональные образовательные организации проводят конкурсный (практический) отбор среди студентов выпускных и предвыпускных групп, прошедших предварительное (отборочное) тестирование.

По итогам тестирования образовательные организации направляют итоговые протоколы и заявку в ГКУО «Центр обеспечения организационно-технической, социально-экономической и воспитательной работы» по адресу: г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 26, каб.11 или на электронный адрес odt.wsr@mail.ru, тел. 8 (3842) 36-54-67, не менее чем за 10 дней до региональной олимпиады. Форма заявки Приложение 1 к регламенту проведения региональных олимпиад профессионального мастерства по специальностям среднего профессионального образования.

К участию в олимпиаде допускается победитель начального этапа.

2 этап – заключительный (региональный) – проводится на региональном уровне в ГПОУ ЛКПТ.

3.3. Для организации и проведения второго этапа региональной олимпиады организатор этапа формирует: рабочую группу, группу разработчиков конкурсных заданий, жюри, апелляционную комиссию.

3.4. Группа разработчиков конкурсных заданий разрабатывает конкурсные задания в рамках ФГОС по профильному направлению УГС СПО.

3.5. ГПОУ ЛКПТ обеспечивает безопасность проведения мероприятий: охрану общественного порядка, дежурство медицинского персонала, пожарной службы других необходимых служб, контроль за соблюдением участниками норм и правил техники безопасности и охраны труда при прохождении испытаний.

3.6. Режим работы региональной олимпиады:

8.00 - 9.45 - регистрация участников; завтрак;

9.45 - 10.00 - приветствие участников региональной олимпиады;

10.00 -13.00 - выполнение заданий региональной олимпиады;

13.00 - 13.30 - обед;

14.00 - 17.00 – выполнение заданий региональной олимпиады;

17.30 – 18.30 - награждение победителей.

4. Участники

4.1. К участию во втором этапе региональной олимпиады допускаются студенты в возрасте до 25 лет (предвыпускных/выпускных курсов), имеющие российское гражданство, обучающиеся в образовательных учреждениях по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена.

4.2. К участию во втором этапе региональной олимпиады допускаются победитель предварительного этапа - проводится на уровне профессиональных образовательных учреждений, при условии реализации в них программ подготовки специалистов среднего звена УГС.

4.3. Участники региональной олимпиады должны иметь:

- студенческий билет;

- документ, удостоверяющий личность.

4.4. Участник должен иметь при себе спецодежду для выполнения практического задания.

4.5. Участники второго этапа региональной олимпиады из иных субъектов Кемеровской области прибывают к месту его проведения с сопровождающими лицами, которые несут ответственность за поведение и безопасность участников второго этапа региональной олимпиады в пути следования и в период проведения заключительного этапа.

4.6. Участники второго этапа региональной олимпиады проходят регистрацию в соответствии с заявками.

5. Условия проведения

5.1. Региональная олимпиада профессионального мастерства по специальности СПО 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. Содержание и уровень сложности конкурсных заданий соответствует федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования с учётом основных положений профессиональных стандартов и требований работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена.

5.2. Для второго этапа областного конкурса по профильному направлению разрабатывается фонд оценочных средств - комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников областного конкурса.

5.3. Профессиональное комплексное задание состоит из заданий двух уровней.

Задания I уровня выявляют уровень освоения участниками региональной олимпиады знаний, которые формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальности СПО профильного направления. Задания I уровня включают компьютерное тестирование (40 тестовых вопросов) и выполнение практических задач.

Задания II уровня формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей УГС СПО. Комплексное задание II уровня включает в себя общую и вариативную части задания. Содержание работы охватывает область умений и практического опыта, являющихся, как общими, так и специфическими для специальностей профильного направления.

5.4. Оценка конкурсных заданий осуществляется в соответствии с разработанными критериями.

5.5. Результаты выполнения заданий оцениваются:

задания I уровня – максимально 30 баллов (тестирование – 10 баллов, практические задачи 20 баллов, а именно задание на перевод профессионального текста – 10 баллов, задача по организации работы коллектива исполнителей – 10 баллов);

задания II уровня – максимально 70 баллов (инвариантная часть задания – 35 баллов, вариативная часть задания – 35 баллов).

Сумма баллов за выполнение профессионального комплексного задания составляет максимально 100 баллов.

5.6. При выполнении практического задания всем участникам предоставляются равноценные рабочие места.

5.7. При несоблюдении условий региональной олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник по решению жюри может быть отстранён от дальнейшего выполнения задания.

5.8. Контроль за соблюдением участниками безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на оргкомитет региональной олимпиады и членов жюри.

6. Структура профессионального комплексного задания

КОМПЛЕКСНОЕ ЗАДАНИЕ I УРОВНЯ

1.1 Задание I уровня «Тестирование» (Приложение1)			
	Наименование тем	Кол-во вопросов на участника	Максимальное количество баллов
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	
	Оборудование, материалы, инструменты	4	
	Системы качества, стандартизации и сертификации	4	
	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды	4	
	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности	4	
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4	
Итого		40 вопросов
10 баллов		
1.2 Практическое задание I уровня «Перевод профессионального текста (сообщения)» (Приложение 2)		
	Вид задания	Максимальное количество баллов
Общая часть задания (иностраный язык в профессиональной деятельности)	Перевод профессионального текста на русский язык, ответы на вопросы к тексту	10 баллов
1.3 Практическое задание I уровня «Задание по организации работы коллектива» (Приложение 3)		
	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:		30 баллов

КОМПЛЕКСНОЕ ЗАДАНИЕ II УРОВНЯ

1.4 Практическое задание II уровня (инвариантная часть) (Приложение 4)		
	Вид задания	Максимальное количество баллов
Технологическая часть задания	<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 нормативных и справочных источников при выполнении задания 	35 баллов
1.5 Практическое задание II уровня (вариативная часть) (Приложение 5)		

Практическая часть задания	Вид задания	Максимальное количество баллов
	- приготовление 3-х порций супа. - приготовление 3-х порций десерта.	35 баллов
Итого по комплексному заданию II уровня		70 баллов

7. Задания I уровня

7.1 Задание I уровня «Тестирование»

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

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория (компьютерный класс) ГПОУ ЛКПТ.

Тестовое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Общее количество вопросов для подготовки тестового задания – **160 вопросов**, индивидуальное тестовое задание в момент проведения региональной олимпиады включает **40 вопросов**, которое формируется методом случайной выборки компьютером из базы тестовых заданий по предусмотренному алгоритму.

Формирование варианта тестового задания происходит после регистрации тестируемого, и каждый вариант индивидуален по составу входящих в него вопросов.

Задание «Тестирование» состоит из теоретических вопросов, сформированных по разделам и темам.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает 2 части - инвариантную и вариативную, всего 40 вопросов.

Инвариантная часть задания «Тестирование» содержит 20 вопросов по пяти тематическим направлениям, из них 4 – закрытой формы с выбором ответа, 4 – открытой формы с кратким ответом, 4 - на установление соответствия, 4 - на установление правильной последовательности. Тематика, количество и формат вопросов по темам инвариантной части тестового задания едины для всех специальностей СПО.

Вариативная часть задания «Тестирование» содержит 20 вопросов не менее, чем по двум тематическим направлениям. Тематика, количество и формат вопросов по темам вариативной части тестового задания формируются на основе знаний, общих для специальностей, входящих в УГС, по которой проводится Олимпиада.

Общее время, отведенное на выполнение задания, составляет 45 мин.

Максимальная оценка за выполнение задания - 10 баллов.

Стоимость одного вопроса 0,25 балла.

7.2. Практические задания I уровня («Перевод профессионального текста (сообщения)», «Задание по организации работы коллектива»)

Задание 1. «Перевод профессионального текста (сообщения)»

Задание включает задачи:

Перевод текста профессиональной направленности с иностранного языка (английского, немецкого) на русский язык, ответы на вопросы к тексту.

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория (компьютерный класс) ГПОУ ЛКПТ.

Общее время, отведенное на выполнение задания, составляет - 45 мин.

Максимальная оценка за выполнение задания - 10 баллов.

Ответ оформляется с использованием персонального компьютера в MicrosoftWord. Для перевода текста в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов англо-русский, немецко-русский). Текст задания участнику предоставляется на бумажном носителе.

Задание 2. «Задание по организации работы коллектива».

Задание включает задачи:

- решение проблемной ситуации;
- оформление ответа в MicrosoftWord.

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория (компьютерный класс) ГПОУ ЛКПТ.

Общее время, отведенное на выполнение задания, составляет 45 мин.

Максимальная оценка за выполнение задания - 10 баллов.

Текст задания участнику предоставляется на бумажном носителе.

Решение задачи оформляется на персональном компьютере в MicrosoftWord.

8. Задания II уровня

8.1. Практическое задание II уровня (инвариантная часть).

Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория (компьютерный класс) ГПОУ ЛКПТ.

Общее время, отведенное на выполнение задания, составляет 45 мин.

Максимальная оценка за выполнение задания - 35 баллов.

Выполнение инвариативной части практического задания II уровня:

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

Задача выполняется письменно с использованием исходных данных, нормативной и справочной литературы. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера.

8.2 Практическое задание II уровня (вариативная часть).

Практическое задание II уровня (вариативная часть) состоит из организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции.

Место проведения конкурсного испытания: мастерская по компетенции ГПОУ ЛКПТ.

Общее время, отведенное на выполнение практической части комплексного задания(подготовка рабочего места, приготовление блюд и изделий, уборка рабочего места) составляет: 3 часа(астрономических).

Максимальная оценка за выполнение задания - 35 баллов.

9. Подведение итогов региональной олимпиады и награждение победителей:

9.1. Победитель и призеры определяются по наибольшей сумме баллов, набранных участниками в ходе конкурсных испытаний. В случае равенства баллов, предпочтение отдается тому, у кого выше оценка за выполнение профильного задания II уровня.

9.2. Победитель и призеры региональной олимпиады профессионального мастерства студентов профессиональных образовательных организаций по укрупненной группе специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» награждаются дипломами и медалями Министерства образования.

9.3. Спорные вопросы, возникшие у участников региональной олимпиады, принимаются и решаются в день проведения региональной олимпиады. Претензии подаются только в письменном виде, с указанием конкретных замечаний.

Правила и рекомендации для участников

Уважаемые участники, в данном документе представлены основные правила, и рекомендации от организаторов практической части региональной олимпиады профессионального мастерства.

Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания.

1. Участник должен находиться в чистой отглаженной спецодежде и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы убраны под колпак.
2. На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части продуктов, которые могут быть в последующем еще использованы для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
5. Индивидуальные полотенца для вытирания рук не должны находиться на рабочем столе.
6. Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении основного блюда, десертов и сервировке блюда необходимо работать в одноразовых перчатках.
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен промыть рабочее место (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорение труб.

Практические требования

1. При работе запрещается использовать готовые соусы, можно использовать только заготовки для них, например, бульон.
2. Гарнир и приправа должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.
3. Все компоненты блюда должны быть съедобными.
4. Запрещается использование заготовок, можно использовать только промытые овощи, размороженное филе.
5. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
6. Жюри начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место.
7. Презентация каждого блюда осуществляется в установленное время.

Задание I уровня «Тестирование»

Варианты заданий:

№	Кол-во бал.	Тип вопроса	Вопрос и варианты ответов
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Каждый компьютер, подключенный к глобальной сети Internet, имеет свой уникальный: а) Web-адрес; б) IP-адрес; в) TCP-адрес.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Сведения (сообщения, данные) независимо от формы их представления – это _____.
3.	0,25	Установите соответствие	Соотнесите периферийное устройство ПК с видами: Устройство: 1. Принтер; 2. Мышь; 3. Сканер; Виды: а) Ручные, планшетные, протяжные; б) Матричные, лазерные, струйные; в) Лазерные, индукционные, оптические.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	Создание запроса на выборку в MSAccess: 1. На вкладке «Создание» нажать кнопку «Конструктор запросов»; 2. На вкладке «Таблицы» дважды щелкнуть созданную таблицу; 3. Создать таблицу и заполнить данными; 4. На вкладке «Конструктор» нажать кнопку «Выполнить»; 5. Открыть базу данных; 6. Выбрать поля, которые необходимо добавить в бланк запроса.
Оборудование, материалы, инструменты			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Машина МРГ-300А предназначена для: а) Нарезки гастрономических продуктов; б) Овощей; в) Овощей и хлеба.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Время хранения блюд в мармитах не должно превышать _____.
3.	0,25	Установите соответствие	1. Автоматическая машина; 2. Полуавтоматическая машина; 3. Неавтоматическая машина; а) Загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром; б) Основные технологические операции выполняются машиной; в) Все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной.

4.	0,25	Установите правильную последовательность	Расположите в последовательности по возрастанию достигаемых температур при охлаждении: 1. Сухим льдом; 2. Лебяное охлаждение; 3. Лбдосоляное охлаждение.
Система качества, стандартизации и сертификации			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Измерением называется: а) Выбор технического средства, имеющего нормированные метрологические характеристики; б) Операция сравнения неизвестного с известным; в) Опытное нахождение значения физической величины с помощью технических средств.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением – это:
3.	0,25	Установите соответствие	Установите соответствие между признаками, по которым классифицируют методы измерений и способами (методами) получения результата измерений: 1. По общим приёмам получения результатов измерений; 2. По условиям измерения; 3. По способу сравнения измеряемой величины с её единицей. а) Прямой и косвенный; б) Контактный и бесконтактный; в) Метод непосредственной оценки и метод сравнения с мерой.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	В порядке убывания перечислить приставки, используемые для образования наименований кратных и дольных единиц СИ: 1. Кило; 2. Деци; 3. Гига; 4. Пико; 5. Милли.
Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Какая первая доврачебная помощь оказывается пострадавшему при термическом ожоге? а) На обожженный участок кожи наложить стерильную повязку; б) На обожженный участок кожи наложить мазь; в) Обожженный участок кожи промыть водой.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Наука о взаимоотношениях живых организмов и сообществ между собой и с окружающей средой обитания – это _____.
3.	0,25	Установите соответствие	Установите соответствие описанию и названию кровотечения: 1. Кровь вытекает из раны пассивно, темного-

			бардового цвета; 2. Алого цвета вытекает из раны пульсирующей струей; 3. Кровь сочится по всей поверхности раны, красного цвета. а) Капиллярное; б) Артериальное; в) Венозное.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	Установите правильную последовательность этапов взаимодействия человека и природы: 1. Появление земледелия; 2. Человек - часть природы; 3. Воздействие техносферы на природу; 4. Загрязнение окружающей среды.
Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Предметы, блага необходимые для жизни человека-это: а) Потребности; б) Товары; в) Ресурсы; г) Деньги.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Является основным законом государства, представляющая собой акт наивысшей юридической силы _____.
3.	0,25	Установите соответствие	Установите соответствие между понятиями и признаками: 1. Правонарушение; 2. Правоотношение; а) Общественное отношение, урегулированное нормами права; б) Обладают общественно опасным характером.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	Этапы управления трудовыми ресурсами: 1. Планирование ресурсов; 2. Обучение; 3. Определение заработной платы и льгот; 4. Отбор кандидатов; 5. Оценка трудовой деятельности; 6. Профорientация и адаптация; 7. Набор персонала.
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Название порционного п/ф из мяса, имеющего овальную форму, толщина кусков 1,0-1,2 см, нарезают его по два куска на порцию: а) Лангет б) Гуляш в) Рагу
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Полуфабрикат из натурально – рубленой массы, приготавливаемой из баранины, готовое блюдо

			подается на шпажках ____.
3.	0,25	Установите соответствие	<p>Установите соответствие:</p> <p>Полуфабрикаты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зразы; 2. Котлеты; 3. Биточки; 4. Рулет; 5. Тельное; 6. Фрикадельки; <p>Форма:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Батон; б) Овально-приплюснутая; в) Кирпичик; г) Округло-приплюснутая; д) Шар; е) Полумесяца.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	<p>Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезка п/ф; 2. Очистка рыбы от чешуи; 3. Размораживание рыбы; 4. Транспортировка в горячий цех; 5. Удаление плавников, головы; 6. Потрошение, промывание.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	<p>Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф; б) Пароварочный аппарат и плиту; в) Жарочный шкаф и плиту; г) Жарочный шкаф и гриль.
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Волованы готовят из ____ теста.
3.	0,25	Установите соответствие	<p>Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Кольца; 2) Полукольца; 3) Дольки; 4) Крошка <ol style="list-style-type: none"> а) Для крупяных супов, фаршей; б) Для щей из свежей капусты, тушеных блюд; в) Для супов, соусов; г) Для шашлыков, жарки во фритюре.
4.	0,25	Установите правильную последовательность	<p>Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка овощей?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сортировки и калибровки; 2. Нарезки; 3. Очистки;

			4. Мытья. 5.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»? а) Соломка; б) Шашки; в) Полоски;
2.	0,25	Дайте краткий ответ	Часть туши говядины, которую используют для приготовления стейка_____.
3.	0,25	Установите соответствие	Установите правильную последовательность операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. 1. Опаливание, 2. Промывание, 3. Размораживание, 4. Потрошение, 5. Удаление головы, 6. Удаление ножек, 7. Приготовление полуфабрикатов
4.	0,25	Установите правильную последовательность	Соотнесите процент привара и вид крупы при варке рассыпчатых каш: 1. Гречневая; 2. Рисовая; 3. Перловая; 4. Пшенная; а) 200; б) 110; в) 150; г) 180
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий? а) Мука, сахар, яйцо, масло; б) Орехи, сметана, творог; в) Повидло, молоко, масло; г) Молоко, вода, специи.
2.	0,25	Дайте короткий ответ	Перед использованием муку_____ для обогащения кислородом и очистки от примесей, и мусора
3.	0,25	Установите правильное соответствие	Установите соответствие по набору продуктов определить вид выпеченного полуфабриката: 1. Яйцо, сахар, мука, ванилин; 2. Яйцо, масло, сахар, мука; 3. Яйцо, масло, вода, сахар, соль, мука. а) Бисквитный; б) Заварной; в) Песочный.

4.	0,25	Установите правильную последовательность	Установите правильную последовательность обработки яиц для кондитерского производства: 1. Яйца ополаскивают; 2. Яйца дезинфицируют; 3. Яйца моют; 4. Яйца обрабатывают раствором моющих средств.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
1.	0,25	Выберите один вариант ответа	Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а) 5...8 мин; б) 8... 10 мин; в) 10...20 мин.
2.	0,25	Дайте короткий ответ	Сливки перед взбиванием _____.
3.	0,25	Установите правильное соответствие	Установите соответствие: 1. Горячие сладкие блюда; 2. Холодные сладкие блюда; а) Мусс; б) Суфле;
4.	0,25	Установите правильную последовательность	Укажите последовательность операций при приготовлении самбука: 1. Желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения; 2. Раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают; 3. При взбивании вводят растопленный желатин; 4. Смесь взбивают; 5. Оформляют и осуществляют отпуск; 6. Отдельно подают сладкий соус; 7. Добавляют йогурт; 8. В мягкую творожную массу добавляют сахар; аккуратно вводят белки и перемешивают. 9. Аккуратно вводят белки и перемешивают.

Приложение 2

Практическое задание I уровня «Перевод профессионального текста (сообщения)»

Выполнение практического задания с применением знания иностранных языков.

Перевод текста профессиональной направленности с иностранного языка (английского, немецкого) на русский язык, ответы на вопросы к тексту.

Вариант 1

(английский язык)

The menu

The menu is a listing of items the food service establishments has for sale. The menu is an important component of food service operations. Without a menu the customs will not know what their choice is for dishes to order. The menu creates an image of the establishments. For example, fast food or quick – service restaurants offer a limited number of menu items but they sell these items in large quantities. Their customers are served at a sales counter that is why separate menus are not needed. Customers are familiar with the standardized menu and do not need its description. Fast food restaurants simply post names and prices of their products near the sales counter.

On the other hand, a big restaurant would have an altogether different menu. First, the number of menu items would be much greater. The traditional table service restaurant might have a menu as large as a book with detailed description of its wide range of dishes. To draw attention to daily specials some restaurants find it useful to box these items on the menu or to write them on a chalkboard near the entrance.

The menu planning is organized on the basis of the available food products and kitchen staff. The service transfers the menu items from the kitchen staff to the customers. In order to properly serve customers, the servers should be ready to answer their questions. They should know what items are on the menu, the portion sizes offered, how the items are prepared. Service should also know the meaning of all terms used on the menu so they can explain them to any customers.

The menu is generally designed by the chef of the restaurant. The structure of the menu is usually based on following courses:

- Starters
- Soups
- Entrees
- Main courses
- Desserts

When a chef designs a menu, he usually starts with the main course and then plans the other courses.

Вопросы к тексту

1. What kind of menu can we see in a fast-food restaurants?
2. What do some restaurants do to draw attention to their daily specials?

Вариант 2(немецкий язык)

Die richtige Ernährung

Richtig Essen ist nicht leicht. Die Verdauungskrankheiten sind heute ein wichtiges Problem für Ärzte.

Die Menschen essen gewöhnlich 3 oder 4 Mal pro Tag. Aber nicht alle Nahrungsmittel sind nützlich. Außerdem essen einige Menschen unregelmäßig und die Pause zwischen den Ernährungszeiten ist sehr lang. Andere lesen oder plaudern beim Essen. Das schadet auch der Gesundheit.

Gut servierter Tisch beeinflusst guten Appetit, deshalb bevorzugen die Menschen einen Tischschön und akkurat zu servieren, um dann mit großem Vergnügen ihr Mittagsbrot zu essen.

Die verdorbenen Produkte spielen eine negative Rolle für die menschliche Gesundheit. Und man muss aufmerksam sein, um nur frische Nahrungsmittel mit nicht vollendetem Verfallsdatum in den Geschäften zu kaufen.

Die richtige Nahrung muss unbedingt vitaminreich sein. Auf dem ersten Platz steht natürlich ein Haferbrei, weil er an vielen Vitaminen reich ist.

Man muss regelmäßig Obst und Gemüse essen. Sie sind auch sehr gesund für unseren Organismus. Aber einige von ihnen haben zu viel Kohlenhydraten, zum Beispiel Kartoffel. Solche Gemüse muss man nicht oft essen.

Milchprodukte sind auch eine gesunde Nahrung, besonders für Kinder. Fisch hat viele Eiweißstoffe und ist auch sehr nahrhaft. Das ist ein leichtes Essen.

Nüsse helfen der Arbeit des Gehirnes und des ganzen Organismus. Die Studenten und Schüler bevorzugen sie zu essen, um den Erfolg beim Studium zu erreichen.

Einige Fleischsorten, zum Beispiel Schweinefleisch oder Schafffleisch, schaden unserer Gesundheit, weil sie zu fett sind. Hühnerfleisch und Kalbsfleisch sind dagegen sehr nützlich. Die Kranken müssen die Brühe aus diesen Fleischsorten essen, um schnell über den Berg zu sein.

Auf dem richtigen Verdauungsprozess beeinflusst eine gesunde Kost. Und die Menschen müssen richtig essen. Leider ist das sehr schwer, aber wichtig, um kräftig und gesund zu sein und lange Zeit ohne Krankheiten zu leben.

Вопросы к тексту

1. Welches Gemüse sollte nicht oft gegessen werden?
2. Welches Fleisch ist gut?

Инструкция к выполнению задания

Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода текста в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (англо-русский, немецко-русский)

Текст задания участнику предоставляется на бумажном носителе. Решение задачи оформляется на персональном компьютере в Microsoft Wordc соблюдением следующих параметров: шрифт TimesNewRoman, кегль 14, межстрочный интервал 1,5, поля: верхнее - 1,5 см, нижнее 2 см; левое - 2,5 см, правое - 1,5 см, выравнивание текста по ширине; отступ абзаца - 1,5 см; интервал между абзацами - 12 пт. Ответ сохраните на рабочем столе в виде файла формата docx, в качестве имени файла используйте свою фамилию

Приложение 3

Практическое задание I уровня «Задание по организации работы коллектива»

Выполнение профессиональной задачи по организации работы структурного подразделения.

Вариант 1

Ресторан в городе А готовится к обслуживанию по методу «банкет- фуршет».

Задание 1. Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд;

Задание 2. Предложите сервировку стола и порядок процесса обслуживания.

Инструкция к выполнению задания

Оформите ответ в произвольной форме в MicrosoftWord с соблюдением следующих параметров: шрифт TimesNewRoman, кегль 14, межстрочный интервал 1,5,поля: верхнее - 1,5 см, нижнее 2 см; левое - 2,5 см, правое - 1,5 см, выравнивание текста по ширине; отступ абзаца - 1,5 см; интервал между абзацами - 12 пт. Ответ сохраните на рабочем столе в виде файла формата docx, в качестве имени файла используйте свою фамилию.

Приложение 4

Практическое задание II уровня (инвариантная часть)

Выполнение задания с применением знаний, умений в области технологии общественного питания.

Вариант 1

Задача выполняется письменно с использованием исходных данных, нормативной и справочной литературы.

1) Разработать технологическую документацию.

Условие:

В столовой имеется в наличии картофель масса брутто 10 кг.

Задание:

Составьте технологическую схему и определите количество порций гарнира (картофель в молоке) выходом 150 г, которое можно приготовить из 10 кг картофеля в январе.

2) Выбор технологического оборудования, материалов, инструментов по организации рабочего места для выполнения работ.

Задание:

Пропишите организацию рабочего места повара овощного цеха.

Приложение 5

Практическое задание II уровня (вариативная часть)

Выполнение задания по организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции с учётом профиля специальности

Задание 1. Приготовление супа «Том Ям», выходом не менее 250 грамм.

Задание 2. Десерт «Сант-Оноре» в авторском исполнении с использованием обязательных ингредиентов: заварной полуфабрикат, йогуртовое кремё, выходом минимум 100 г. - максимум 200 г.

Блюда готовятся по три порции каждого вида в авторской подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая оценивается экспертами (взвешивание), третья оценивается экспертами (дегустация). В день проведения региональной олимпиады, участникам необходимо предоставить технологические карты на блюда с расчетом на 1 порцию. Участникам не разрешается делать заготовки заранее, привозить продукты.

Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер и др.)

Задание 1	
Описание	Приготовить 3 порции супа «Том Ям». Необходимо использовать все продукты из списка. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований (2 экземпляра).
Подача	Масса супа минимум 250 г. 3 порции супа подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше(по краю тарелки). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь , который можно привезти с собой.
Задание 2	
Описание	Приготовить десерт в авторском исполнении с использованием обязательных ингредиентов: 3 порции десерта «Сант-Оноре» в авторском исполнении с использованием обязательных ингредиентов: заварной полуфабрикат, йогуртовое кремё. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований (2 экземпляра).
Подача	Масса блюда минимум 100 г. - максимум 200 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь , который можно привезти с собой.

