

Краевая олимпиада профессионального мастерства обучающихся  
по специальностям среднего профессионального образования  
УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Олимпиадные задания для специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Комплексное задание I уровня

1.1 Тестовое задание

Теоретическое задание представляется в виде тестов в количестве 40 вопросов и выполняется на ПК.

Место проведения конкурсного испытания: учебные аудитории КГБПОУ «АКПТиБ».

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 оценивается в 20 баллов.

Время, отведенное на выполнение теоретического задания, составляет 40 минут.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответа
1.	Основные ткани мяса	а) мышечная, жировая, костная б) мышечная, соединительная, костная в) мышечная, жировая, соединительная
2.	В состав программного обеспечения не входят	а) системы программирования б) операционные системы в) аппаратные средства
3.	Как в текстовом редакторе	а) воспользоваться Вкладка «Вставка» -

	напечатать символ, которого нет на клавиатуре?	Символ б) использовать для этого рисование в) вставить из специального файла
4.	Драйвер – это ...	а) устройство ПК б) программа, обеспечивающая работу устройств ПК в) прикладная программа
5.	Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам, это - ...	а) мезофиллы б) психрофилы в) термофилы
6.	Максимальный срок, на который заключается срочный трудовой договор	а) 1 год б) 3 года в) 5 лет
7.	Трудовое право регулирует отношения в сфере	а) производства б) наемного труда в) экономики
8.	Совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда	а) условие труда б) безопасность труда в) окружающая среда
9.	Комплексные меры по уничтожению грызунов	а) дератизация б) дезинсекция в) дезинфекция
10.	Относительно безопасным для человека в сухих помещениях принято считать напряжение	а) до 220 В б) до 36 В в) до 12 В
11.	Показатель эффективности деятельности предприятия	а) рентабельность б) валовый доход в) чистая прибыль
12.	Основой сдельной оплаты труда является	а) расценка б) надбавка в) наценка
13.	Виды сертификации	а) обязательная, добровольная б) фиксирующая, опережающая в) плановая, внеплановая
14.	Документ, обеспечивающий производителю гарантию, что выпускаемая им продукция соответствует требованиям нормативной документации	а) заявление-декларация б) протокол испытания в) сертификат соответствия
15.	Номенклатура продукции (услуг), подлежащей обязательной сертификации определяется Законом	а) «О стандартизации» б) «О сертификации» в) «О защите прав потребителей»
16.	Устройство, предотвращающее травму рук при работе на тестомесильной машине (ТММ-1М)	а) оградительные щитки б) защитный зонт в) предохранительная решетка
17.	Патрубок на варочном котле служит для ...	а) сброса давления внутри котла б) быстрого разогрева котла в) всасывания воздуха в пароводяную рубашку

18.	К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:	а) бактерии б) вирусы в) простейшие
19.	Основной рабочий орган куттера для измельчения мяса	а) крышка б) режущий механизм в) электрический двигатель
20.	Главный исполнительный рабочий орган фаршемешалки	а) двигатель б) лопасти в) емкость
21.	Влажность пшеничной муки не должна превышать	а) 12,5% а) 16,5% в) 15%
22.	Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве	а) пенообразователя б) загустителя в) увлажнителя
23.	Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для	а) разрыхления; б) снижения упругих свойств теста; в) пенообразования.
24.	Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?	а) минеральные б) белковые в) органические
25.	Полуфабрикаты, приготовляемые из филе птицы	а) шницель по – столичному, котлета по – киевски, котлета натуральная, котлета панированная б) шницель по – столичному, котлета по – киевски, котлета натуральная, котлета пожарская в) шницель по – столичному, котлета по – киевски, котлета натуральная, зразы
26.	Какие сладкие блюда относятся к желированным?	а) мусс, желе, мороженное б) мусс, желе, самбук в) мусс, желе, парфе
27.	Кашу Гурьевскую подают в:	а) порционной сковороде б) десертной тарелке в) глубокой столовой тарелке
28.	Как влияет избыток кислоты на качество желе:	а) ослабляет желирующие свойства желатина и агара б) усиливает желирующие свойства желатина и агара в) не изменяет желирующие свойства желатина и агара
29.	Основные приемы тепловой кулинарной обработки	а) варка, жарка, припускание б) варка, тушение, припускание в) варка, жарка, консервирование
30.	Цель дефростации	а) удобство приготовления полуфабрикатов б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса в) обеззараживание поверхности мяса
31.	Мелкокусковые полуфабрикаты	а) азу, поджарка, бефстроганов, гуляш б) азу, поджарка, бефстроганов, антрекот

		в) азу, поджарка, гуляш, ромштекс
32.	Салат-коктейль – это...	а) салат, уложенный слоями в высокой прозрачной посуде б) салат из отварных овощей, заправленный майонезом в) салат из фруктов, заправленный йогуртом
33.	Какие части туши говядины можно жарить?	а) вырезку, толстый край, тонкий край, верхнюю и внутреннюю части задней ноги б) вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, лопатку в) вырезку, толстый край, тонкий край, грудинку, покромку
34.	Лишний компонент в наборе сырья для соуса сухарного	а) сухари белого хлеба, сливочное масло б) соль, лимонная кислота или сок в) вареные яйца
35.	Правильная технология приготовления щей	а) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут, заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель (если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль в) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности.
36.	В состав заварной мастики входит	а) патока и желатин б) патока и крахмал в) желатин и крахмал
37.	Найдите правильное предложение	а) салаты – разновидность закусок б) закуски – разновидность салатов в) салаты – разновидность винегретов
38.	Салат оформляется	а) теми продуктами, которые входят в состав б) контрастными по цвету продуктами в) яйцами, зеленью
39.	Набухший желатин при приготовлении рыбного желе вводят ... осветления.	а) до б) после в) в процессе
40.	Горячие сладкие блюда	а) суфле, яблоки в тесте, яблоки печеные б) суфле, парфе, яблоки печеные в) суфле, мусс, яблоки печеные

## 1.2 Выполнение практических заданий с применением знания иностранных языков

Задание выполняется совместно с технологической частью II уровня комплексного задания:

- а) перевод технологической карты блюда (шницель рыбный, с гарниром - картофель отварной) на иностранный язык в соответствии с заданием;
- б) перевод рецепта блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления.

Задача выполняется письменно с использованием выполненной на II этапе задания технологической карты.

Критерии оценки:

- организация текста: текст (перевод) логично выстроен, правильно использованы языковые средства, для передачи логической связи (3 балла);
- решение коммуникативной задачи: задание выполнено полностью; содержание отражает все аспекты, указанные в задании (4 балла);
- лексико-грамматическое оформление текста: правильно использована профессиональная лексика и грамматические структуры, соответствующие поставленной коммуникативной задаче (3 балла).

Максимальная оценка – 10 баллов.

Время выполнения задания – 1 час (60 мин.).

### 1.3 Выполнение профессиональной задачи по организации работы структурного подразделения

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных

Задача включает 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: составить штатное расписание столовой предприятия по предложенной форме и рассчитать заработную плату каждого сотрудника.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте описание предприятия.
2. Ознакомьтесь с представленной формой штатного расписания.
3. Предложите перечень должностных позиций, их количество.
4. Перечислите возможные надбавки согласно положений Трудового кодекса РФ о нормировании и оплате труда, гарантиях и компенсациях, трудового распорядка, дисциплины труда.
5. Рассчитайте заработную плату каждому работнику. Тарифный оклад определить исходя из МРОТ 11 280 руб. и уровня средней заработной платы в отрасли (19 873 руб.).

Кафе «Ассорти» расположено в центре города на первом этаже пятиэтажного дома, рядом находятся автовокзал и железнодорожный вокзал, два торговых центра. Специализируется на европейской кухне: горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары. Режим работы – с 10.00 до 23.00. В кафе имеется для посетителей: торговый зал, гардероб, фойе, сан.узел, раздаточная линия; производственные

помещения: мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды; для приемки и хранения продуктов - кладовая овощей, кладовая сыпучих продуктов, охлаждаемая камера.

Форма штатного расписания

Должность	Кол-во штатных единиц	Оклад (тарифная ставка)	Надбавки	Районный коэффициент	Итого

Должность	Виды возможных надбавок	Размер

Оценка конкурсного задания осуществляется по следующим критериям:

- комплексная оценка предложенной ситуации (3 балла);
- правильность расчетов (4 балла);
- знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей (1 балл);
- использование теоретического материала для решения ситуации (1 балл);
- обоснование принятого решения (1 балл).

Время выполнения задания – 1 час (60 мин.). Задание оценивается максимально в 10 баллов.

Итого по комплексному заданию I уровня – 40 баллов.

Комплексное задание II уровня  
(технологическая часть)

Выполнение технологической части с применением знаний, умений в области технологии продукции общественного питания:

Выполнение технологической части профессионального комплексного задания II уровня:

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

Задача выполняется письменно с использованием исходных данных, нормативной и справочной литературы. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание учебных дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ОП.19 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

Задание 1. Разработать технологическую документацию.

Исходные данные: В ресторане готовится 20 порций шницеля рыбного, с гарниром картофель отварной.

Составить технологическую карту, если в наличии имеется: судак крупный, сухое молоко, месяц март.

Задание 2. Подобрать технологическое оборудование, материалы, инструменты по организации рабочего места для выполнения работ.

Прописать организацию рабочего места повара горячего цеха по приготовлению шницеля рыбного с картофелем отварным.

Критерии оценки:

- соответствие заполнения формы технологической карты требованиям стандарта ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания(10 баллов);

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

- оценка рациональности организации рабочего места (7 баллов).

Время выполнения задания – 1 час (60 мин.).

Максимальное количество баллов за технологическую часть комплексного задания II уровня – 30.

### Комплексное задание II уровня (практическая часть)

Для выполнения практической части по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции с учетом профиля специальности необходимо:

1) составить технико-технологическую карту (ТТК) по двум вариантам заданий (2 идентичных блюда: основной продукт, 2 гарнира, 1 или более соусов). Сырье для основного продукта:

1 вариант основного продукта - куриный окорочок для фарширования;

2 вариант основного продукта - рыба сибас, охлажденная целиком.

ТТК на 2 блюда участник составляет заранее (домашнее задание) и предоставляет для практической части конкурса на регистрации в первый день проведения олимпиады (в бумажном варианте).

2) приготовить 2 порции идентичного блюда, определенного методом случайного выбора.

Место проведения конкурсного испытания: лаборатория «Кулинарный и кондитерский цех» КГБПОУ «АКПТиБ».

Критерии оценки:

- организация рабочего места, соблюдение правил санитарии, гигиены и ТБ;

- соответствие фактически выполненного объема работ ТТК;

- соблюдение температурного режима подачи блюда;

- контроль качества готового продукта (органолептические показатели).

Время выполнения задания – 2 часа (120 мин).

Максимальное количество баллов за практическую часть комплексного задания II уровня – 30.

Итого по комплексному заданию II уровня – 60 баллов.

Для подачи блюд предоставляется тарелка 28 см, 32см.

Основной продукт предоставляет КГБПОУ «АКПТиБ». Все необходимые ингредиенты (за исключением основного сырья) и декор для украшения конкурсного блюда (по необходимости), участники приобретают сами.

Максимальное количество баллов за задания I и II уровня – 100.