

**Тест: "Теоретические задания заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания".**

Тестируемый: \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_

**Задание №1 Технология продукции общественного питания**

Части туши говядины, используемые для варки:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		толстый и тонкий края
2)		лопаточная и подлопаточная
3)		покромка туши II категории
4)		шея

**Задание №2 Технология продукции общественного питания**

Для увеличения поверхности полуфабриката и разрушения соединительной ткани его:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		панируют
2)		шпигуют
3)		маринуют
4)		отбивают

**Задание №3 Технология продукции общественного питания**

Для придания мясу сочности, ароматизации и улучшения вкуса его:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		панируют
2)		шпигуют
3)		маринуют
4)		отбивают

**Задание №4 Технология продукции общественного питания**

Какую форму имеет котлета из птицы фаршированная густым молочным соусом:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		грушевидную
2)		овальную, один конец острый
3)		овально-приплюснутую
4)		форму цилиндра

**Задание №5 Технология продукции общественного питания**

Какова форма нарезки бефстроганов:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		дольки
----	--	--------

2)	брусочки массой 5-7 граммов
3)	ломтики
4)	кубики

**Задание №6 Технология продукции общественного питания**

Для приготовления полуфабриката "Рыба в тесте" рыбу разделяют на :

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	филе с кожей и реберными костями
2)	филе с кожей без костей
3)	чистое филе
4)	тушку рыбы

**Задание №7 Технология продукции общественного питания**

Какова цель заправки птицы:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	придать ей компактную форму
2)	ускорить процесс тепловой обработки
3)	удобнее нарезать на порционные куски
4)	удобнее хранить

**Задание №8 Технология продукции общественного питания**

В чём панируют шницель "по-столичному"

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	в белой панировке
2)	в панировке из хлеба, нарезанного соломкой
3)	в сухарях
4)	в красной панировке

**Задание №9 Технология продукции общественного питания**

Какая ткань туши говядины содержит полноценные белки:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	соединительная
2)	мышечная
3)	костная
4)	жировая

**Задание №10 Технология продукции общественного питания**

Какой способ тепловой обработки используется для приготовления бифштекса:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	тушение
2)	жаренье
3)	запекание

4)		припускание
----	--	-------------

**Задание №11 Технология продукции общественного питания**

Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		шницель
2)		биточки
3)		котлеты особые
4)		фрикадельки

**Задание №12 Технология продукции общественного питания**

Порционные куски рыбы для варки нарезают:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		под прямым углом
2)		под острым углом
3)		под тупым углом
4)		под любым углом

**Задание №13 Технология продукции общественного питания**

Как хранить готовое отварное мясо для подачи вторых горячих блюд:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 часов
2)		заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50-60°C более 3 часов
3)		отпускают сразу же после нарезки на порции
4)		замораживают

**Задание №14 Технология продукции общественного питания**

Из филе птицы приготавливают полуфабрикаты:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		котлеты натуральные, шницель, клецки
2)		котлеты, котлеты по-киевски, клецки
3)		котлеты натуральные, фрикадельки, клецки
4)		котлеты натуральные, шницель, котлеты по-киевски

**Задание №15 Технология продукции общественного питания**

Бутерброды массой 60-80 грамм, толщиной 0,5-0,7 мм называются:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		валованы
2)		канапе
3)		таргалетки
4)		корзиночки

**Задание №16 Технология продукции общественного питания**

Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками называются:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	валованы
2)	канапе
3)	таргалетки
4)	профитроли

**Задание №17 Технология продукции общественного питания**

Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	температурой подачи
2)	оформлением
3)	ингредиентами
4)	весом

**Задание №18 Технология продукции общественного питания**

Фаршированные овощи:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	жарят
2)	варят
3)	запекают
4)	припускаю

**Задание №19 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре не подают холодные закуски:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	8-10 <sup>0</sup> С
2)	10-12 <sup>0</sup> С
3)	12-14 <sup>0</sup> С
4)	14-15 <sup>0</sup> С

**Задание №20 Технология продукции общественного питания**

Какие жидкие основы используются для приготовления холодных соусов:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	бульон, сливки, уксус, растительное масло
2)	сметана, бульон, растительной масло
3)	сливки, сметана, уксус

**Задание №21 Технология продукции общественного питания**

Норма гарнира для холодных мясных и рыбных блюд:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		50-75 г
2)		100-150 г
3)		100-120 г
4)		30-40 г

**Задание №22 Технология продукции общественного питания**

Шашки - форма нарезки:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		капусты
2)		свеклы
3)		моркови
4)		репчатого лука

**Задание №23 Технология продукции общественного питания**

Что собой представляет масляные смеси:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		смесь сливочного масла с уксусом
2)		сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами
3)		смесь растительного масла с уксусом
4)		смесь сливочного и растительного масел

**Задание №24 Технология продукции общественного питания**

Какой рыбный полуфабрикат используют при приготовлении блюда "Рыба жареная под маринадом"

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		филе с кожей без костей
2)		чистое филе
3)		филе с кожей и костями
4)		рыбу в целом виде

**Задание №25 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		0- 3 <sup>0</sup> C
2)		4- 6 <sup>0</sup> C
3)		10- 12 <sup>0</sup> C
4)		13- 15 <sup>0</sup> C

**Задание №26 Технология продукции общественного питания**

Какое название носят закусовые бутерброды:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		канапе

2)		валован
3)		корзиночки
4)		гренки

**Задание №27 Технология продукции общественного питания**

Салаты-коктейли подают:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		в салатниках
2)		в десертных тарелках
3)		в фужерах
4)		в вазах

**Задание №28 Технология продукции общественного питания**

При приготовлении салатов из отварных овощей:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)		не учитывать время варки овощей
2)		соединять горячие и холодные овощи
3)		использовать сильно разваренные овощи
4)		заправлять салаты пере подачей на стол

**Задание №29 Технология продукции общественного питания**

Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)		"Московский"
2)		"Украинский"
3)		"Флотский"

**Задание №30 Технология продукции общественного питания**

На какой жидкой основе готовят солянки:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)		костных бульонах
2)		концентрированных бульонах
3)		овощных отварах

**Задание №31 Технология продукции общественного питания**

Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)		сухая
2)		жировая
3)		холодная

**Задание №32 Технология продукции общественного питания**

Соус подают к отварной и припущенной рыбе

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		красный с кореньями
2)		белый с рассолом
3)		молочный
4)		грибной

**Задание №33 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре отпускают холодные супы:

Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		5-10 <sup>0</sup> С
2)		10-14 <sup>0</sup> С
3)		15-20 <sup>0</sup> С

**Задание №34 Технология продукции общественного питания**

Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:

Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		картофель протерли горячим
2)		картофель протерли холодным
3)		добавили холодное молоко

**Задание №35 Технология продукции общественного питания**

При температуре 160-180<sup>0</sup>С овощи:

Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		жарят основным способом
2)		жарят во фритюре
3)		запекают в жарочном шкафу

**Задание №36 Технология продукции общественного питания**

Форма нарезки овощей для приготовления соуса "Маринад овощной с томатом":

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		кубиками
2)		дольками
3)		соломкой
4)		кружочками

**Задание №37 Технология продукции общественного питания**

Морковь пассеруют:

Выберите один из 3 вариантов ответа:		
1)		для перехода в жир красящих веществ
2)		для улучшения вкуса
3)		для сохранения аромата

**Задание №38 Технология продукции общественного питания**

Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- |    |                    |
|----|--------------------|
| 1) | с открытой крышкой |
| 2) | с закрытой крышкой |

**Задание №39 Технология продукции общественного питания**

Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 1) | разрушается                         |
| 2) | улетучивается с паром               |
| 3) | переходит в клейкое вещество глютин |

**Задание №40 Технология продукции общественного питания**

При приготовлении тушеной капусты из квашеной увеличивают количество:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |               |
|----|---------------|
| 1) | уксуса        |
| 2) | сахара        |
| 3) | томатное пюре |

**Задание №41 Технология продукции общественного питания**

Грудинку баранины можно фаршировать:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 1) | тушеной капустой                      |
| 2) | рубленным яйцом с пассерованным луком |
| 3) | кашей гречневой                       |

**Задание №42 Технология продукции общественного питания**

Как используют мелкую рыбу массой до 200 грамм:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 1) | порционными кусками (кругляшом) |
| 2) | целиком                         |
| 3) | разделяют на филе               |

**Задание №43 Технология продукции общественного питания**

С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |                                |
|----|--------------------------------|
| 1) | повышают витаминную активность |
| 2) | улучшают вкус и запах          |
| 3) | улучшают цвет                  |

**Задание №44 Технология продукции общественного питания**

Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30с и быстро



перекладывают в холодную воду:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |         |
|----|---------|
| 1) | линь    |
| 2) | камбала |
| 3) | судак   |

**Задание №45 Технология продукции общественного питания**

Зачем мясо обсушивают:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- |    |  |
|----|--|
| 1) | чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании       |
| 2) | это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках |
| 3) | мясо после этого становится мягче                                |

**Задание №46 Технология продукции общественного питания**

Определите и впишите название блюда по описанию: Жарят с обеих сторон до готовности. При отпуске кладут гарнир, стrogанный хрен, рядом укладывают ..... , поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

Запишите ответ:

- |    |        |
|----|--------|
| 1) | Ответ: |
|----|--------|

**Задание №47 Технология продукции общественного питания**

Впишите слово: Как определить готовность мяса отварного?

Запишите ответ:

- |    |        |
|----|--------|
| 1) | Ответ: |
|----|--------|

**Задание №48 Технология продукции общественного питания**

С какой целью мясо для жаренья отбивают:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- |    |                                    |
|----|------------------------------------|
| 1) | для равномерной тепловой обработки |
| 2) | разрыхления соединительной ткани   |
| 3) | выравнивания толщины куска         |
| 4) | сглаживания поверхности            |

**Задание №49 Технология продукции общественного питания**

Впишите пропущенное слово:

Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом.....градусов

Запишите ответ:

- |    |        |
|----|--------|
| 1) | Ответ: |
|----|--------|

**Задание №50 Технология продукции общественного питания**

Впишите пропущенные слова:

Жареная рыба имеет ярко выраженные ..... , за счет образующейся на поверхности поджаристой корочки

Запишите ответ:	
1)	Ответ:

**Задание №51 Технология продукции общественного питания**

Впишите ответ: Какова форма нарезки гуляша?

Запишите ответ:	
1)	Ответ:

**Задание №52 Технология продукции общественного питания**

Какое сырье является дополнительным для хлебопекарного производства:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	молоко, яйца, сахар, масло
2)	вода, яйца, сахар, пищевые добавки, пряности
3)	молоко, яйца, сахар, солод, орехи, пряности, ароматические пищевые эссенции, пищевые добавки

**Задание №53 Технология продукции общественного питания**

Сколько емкостей используют для дезинфекции яиц:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	2
2)	3
3)	4

**Задание №54 Технология продукции общественного питания**

Для чего при мариновании мяса добавляют кислоту, а при тушении - кислые соусы и томат:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	для размягчения
2)	для сочности
3)	для вкуса

**Задание №55 Технология продукции общественного питания**

С каким гарниром отпускают отварную рыбу:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	отварные бобовые
2)	жареные овощи
3)	отварные овощи

**Задание №56 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре выпекают заварной полуфабрикат:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	220°C, затем 190°C
2)	190°C, затем 220°C
3)	220°C, затем 240°C

**Задание №57 Технология продукции общественного питания**

Из каких видов теста готовят курник:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	сдобное, заварное, песочное
2)	слоеное пресное, тесто для блинчиков
3)	тесто для блинчиков, дрожжевое

**Задание №58 Технология продукции общественного питания**

Для какого вида теста используют сырье (мука, масло сливочное, меланж или яйцо, соль и вода)

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	песочное
2)	бисквитное
3)	заварное

**Задание №59 Технология продукции общественного питания**

Как подготовить ванилин:

Выберите несколько из 3 вариантов ответа:

1)	растворить в горячей воде
2)	равномерно распределить по поверхности теста
3)	растворить в холодной воде

**Задание №60 Технология продукции общественного питания**

Что входит в состав опары:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	мука, дрожжи, молоко(вода), сахар
2)	мука, дрожжи, вода, ванилин, крахмал
3)	мука, дрожжи, вода, спирт

**Задание №61 Технология продукции общественного питания**

Температура выпечки воздушно-орехового полуфабриката:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	110-120°C
2)	120-130°C
3)	150-160°C

**Задание №62 Технология продукции общественного питания**

Продолжительность брожения дрожжевого теста:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	30-60 минут
2)	60-90 минут
3)	90-120 минут

**Задание №63 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре выпечки теста происходит образование мякиша:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	30-50°C
2)	60-80°C
3)	50-100°C

**Задание №64 Технология продукции общественного питания**

Сколько времени находятся в расстойке сформированные дрожжевые изделия:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	25-50 минут
2)	25-60 минут
3)	25-40 минут

**Задание №65 Технология продукции общественного питания**

Как смазывают изделия яйцом:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	за 5-10 минут до посадки в печь
2)	в процессе расстойки
3)	перед расстойкой

**Задание №66 Технология продукции общественного питания**

Какой метод используют для исследования сырья и готовых изделий:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	органолептический
2)	органолептический, лабораторный
3)	органолептический, лабораторный, дегустационный

**Задание №67 Технология продукции общественного питания**

Что относят к биохимическим разрыхлителям теста:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	гидрокарбонат натрия
2)	аммоний углекислый или карбонат аммония
3)	натрий двууглекислый
4)	дрожжи

**Задание №68 Технология продукции общественного питания**

В состав какого вида теста входит это сырье (сахар-песок, маргарин или сливочное масло, раствор соли, мука, меланж или яйцо, сода или аммоний)

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	бисквитное тесто
2)	песочное тесто
3)	миндальное тесто

**Задание №69 Технология продукции общественного питания**

Что такое тесто кляр:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	жидкое тесто
2)	густое тесто
3)	слоеное тесто
4)	песочное тесто

**Задание №70 Технология продукции общественного питания**

Как нарезают яблоки для жарки в тесте:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	соломкой
2)	брусочками
3)	кубиками
4)	кружочками

**Задание №71 Технология продукции общественного питания**

Как производят фламбирование сладких блюд:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	варят в сиропе
2)	жарят на сковороде и поджигают
3)	жарят на решетке гриля
4)	жарят в жарочном шкафу

**Задание №72 Технология продукции общественного питания**

Укажите температуру подачи холодных сладких блюд с желатином:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	14-15 <sup>0</sup> C
2)	10-14 <sup>0</sup> C
3)	0-8 <sup>0</sup> C
4)	8-10 <sup>0</sup> C

**Задание №73 Технология продукции общественного питания**

Как заполняют форму при выпечке пудингов:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

1)	на 1/2 высоты
2)	полностью
3)	на 3/4 высоты
4)	на 1/3 высоты

**Задание №74 Технология продукции общественного питания**

Пектин входит в состав:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		яблок и абрикосов
2)		желатина
3)		овощей
4)		меда

**Задание №75 Технология продукции общественного питания**

Что происходит с крахмалом при длительном нагревании:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		разжижается
2)		загустевает
3)		выпаривается
4)		ничего не происходит

**Задание №76 Технология продукции общественного питания**

Какими тарелками сервируют стол для десертного шоколадного фондю:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		пирожковыми
2)		десертными
3)		мелкими столовыми
4)		закусочными

**Задание №77 Технология продукции общественного питания**

При какой температуре подают горячие сладкие блюда:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		90°C
2)		75°C
3)		55°C
4)		65°C

**Задание №78 Технология продукции общественного питания**

Во сколько раз самбуки увеличивается в объеме при взбивании:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		в 6 раз
2)		в 4-5 раз
3)		не увеличивается
4)		в 2-3 раза

**Задание №79 Технология продукции общественного питания**

Что такое парфе:

Выберите один из 4 вариантов ответа:		
1)		разновидность мороженого

2)	разновидность кремов
3)	разновидность муссов
4)	разновидность самбуков

**Задание №80 Технология продукции общественного питания**

**В воде хранят:**

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1)	очищенный картофель
2)	очищенную свеклу
3)	зелень укропа

MyTestXPro  
НЕЗАРЕГИСТРИРОВАННАЯ ВЕРСИЯ  
<http://mytest.klyaksa.net>

Утверждаю:

Ректор ФГБОУ ВПО «Сочинский  
государственный университет»

  
Г.М. Романова

«18» февраля 2015 г.



### **Требования к выполнению теоретического и профессионального заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады**

1. Всероссийская олимпиада профессионального мастерства обучающихся по программам СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает выполнение теоретического и профессионального конкурсных заданий.

2. Выполнение работ всех видов заданий оценивается 100 баллами.

3. Теоретическое задание представляется в виде тестов и выполняется на компьютере. На выполнение теоретического задания отводится 90 минут и оценивается в 20 баллов. Время прохождения теста отслеживается программой тестирования автоматически после нажатия стартовой кнопки. Результаты тестирования подводятся членами жюри и заносятся в сводную ведомость выполнения заданий заключительного этапа Всероссийской олимпиады. Непосредственно после выполнения теоретического тестового задания результаты участникам не оглашаются.

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. 02. Физиология питания;

ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

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;

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

4 Профессиональное задание оценивается в 80 баллов.

5. Профессиональное задание представлено в виде двух этапов:

Первым этапом (заочный) профессионального задания является составление технико-технологических карт (ТТК) по двум вариантам заданий заключительного этапа, которые участник составляет и предоставляет для практической части конкурса 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.

Основным сырьем предлагается использовать: 1) филе куриное охлажденное 2) форель охлажденную целиком (вес форели 300-400 грамм). Использование сырья, произведенного на территории Российской Федерации, приветствуется.

Максимальное количество баллов за составление ТТК – 20 баллов.

На выполнение второго этапа отводится 120 минут.

Второй этап (очный) проводится в виде приготовления 4-х порций идентичных блюд. Блюдо должно состоять из: основного продукта, двух гарниров и одного или более соусов. Все элементы блюда должны быть съедобны. Участникам предоставляется только основной продукт, оборудование, инвентарь и посуда для приготовления блюда. Непосредственно после выполнения профессионального задания результаты участникам не оглашаются.

Подача блюда осуществляется на плоской круглой тарелке диаметром 30 (тридцать) см., которую предоставляет организатор заключительного этапа Всероссийской олимпиады.

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

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

Профессиональное задание проводится на рабочих местах в лаборатории технологии продукции общественного питания Университетского экономико-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Сочинский государственный университет».

Максимальный балл за приготовление 4-х порций конкурсного блюда 60 баллов и включает следующие критерии:

1) Оценка конкурсного блюда – 45 баллов.

Оценка конкурсного блюда оценивается по основным и дополнительным показателям.

1.1 Основные критерии:

1.1.1 Органолептические качества основного и дополнительного (гарнир, соус) компонентов блюда – 20 баллов;

1.1.2 Рациональность использования сырья – 5 баллов;

1.1.3 Сезонность сырья – 5 баллов;

1.1.4 Соответствие температурным нормам подачи – 3 балла.

1.2 Дополнительные критерии:

1.2.1 Дизайн готового блюда – 4 баллов;

1.2.2 Идентичность 4-х порций – 4 баллов;

1.2.3 Использование современного оборудования в процессе приготовления – 4 баллов

2) Оценка организации процесса приготовления блюда – 15 баллов.

Оценивается по следующим параметрам:

2.1 Рациональность организации рабочего места и методов кулинарной обработки (механической и тепловой) – 3 балла;

2.2 Соблюдение правил санитарии и гигиены – 3 балла;

2.3 Целесообразность и качество выполнения технологических операций – 3 балла;

2.4 Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования – 3 балла;

2.5 Оптимизация потерь при кулинарной обработке на каждом этапе технологических операций – 3 балла.

Для выполнения профессионального задания участники заключительного этапа Всероссийской олимпиады могут применять следующие технические средства, профессиональное оборудование, инвентарь:

№ п/п	Наименование
1	ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XVC 105E
2	Плита индукционная настольная UN-3.5KC
3	РУКОМОЙНИК
4	СТОЛ С ВАННОЙ МОЕЧНОЙ
5	ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ С ГЛУХОЙ ДВЕРЬЮ
6	ШКАФ ХОЛОД.С ГЛУХ ДВЕРЬЮ
7	БЛЕНДЕР
8	СЛАЙСЕР
9	КАСТРЮЛЯ INDOCOR ВЫСОКАЯ 16X9,5 2Л
10	КРЫШКА INDOCOR УНИВЕРСАЛЬНАЯ 16СМ
11	КАСТРЮЛЯ INDOCOR 20X11,5СМ 3,5Л
12	КРЫШКА INDOCOR УНИВЕРСАЛЬНАЯ 20СМ
13	КРЫШКА INDOCOR УНИВЕРСАЛЬНАЯ 20СМ
14	СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 220X41
15	СКОВОРОДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 240X45

16	СОТЕЙНИК ВРА 12*6,5СМ 0,75Л
17	МИСКА 0.6ММ 300Х113ММ
18	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ПЛАСТИК БЕЛАЯ 60Х40Х2СМ
19	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ПЛАСТИК ЖЕЛТАЯ 60Х40Х2СМ
20	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ПЛАСТИК ЗЕЛЕНАЯ 60Х40Х2СМ
21	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ПЛАСТИК КРАСНАЯ 60Х40Х2СМ
22	ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ПЛАСТИК СИНЯЯ 60Х40Х2СМ
23	СИТО МЕТАЛЛ MVQ 30СМ
24	ДУРШЛАГ МЕТАЛЛ PINTINOX 28СМ
25	ПОЛОВНИК 120МЛ
26	ПОЛОВНИК 90МЛ
27	ШУМОВКА МЕТАЛЛ 12СМ
28	ЛОЖКА Д/ГАРНИРА 40СМ
29	ВИЛКА ПОВАРСКАЯ MVQ 40СМ
30	ЛОПАТКА СЕРВИРОВОЧНАЯ RADERNO
31	ЛОЖКА Д/СОУСА 35СМ 100МЛ
32	ЛОПАТКА МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МЕТАЛЛ 7Х36,5СМ
33	ЩИПЦЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ 25,5СМ
34	ТЕРКА 4-СТОРОННЯЯ 23СМ
35	ПРЕСС Д/ЧЕСНОКА
36	ПРОТИРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ МЕТАЛЛ
37	РЫБОЧИСТКА RADERNO МЕТАЛЛ
38	НОЖ КУХОННЫЙ CHIEF 12СМ
39	НОЖ КУХОННЫЙ CHIEF 15СМ
40	НОЖ КУХОННЫЙ CHIEF 20СМ
41	НОЖ КУХОННЫЙ CHIEF 25СМ
42	НОЖ Д/ЧИСТКИ 7,5СМ
43	НОЖ Д/СЫРА RADERNO ПАРМЕЗАН
44	МИСКА С КРЫШКОЙ 15СМ
45	ВЕНЧИК 30СМ
46	ЛОПАТКА БУК 28СМ
47	ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTROMIX GN1/3-100
48	ГАСТРОЕМКОСТЬ GASTROMIX GN1/6-100
49	КРЫШКА К ГАСТРОЕМКОСТИ GASTROMIX GN1/3
50	КРЫШКА К ГАСТРОЕМКОСТИ GASTROMIX GN1/6
51	ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1-20
52	ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1-65
53	ГАСТРОЕМКОСТЬ GN 1/1-100

7. По окончании приготовления и оформления блюда в индивидуальной подаче, участник выставляет одну порцию блюда на экспозицию, презентует и защищает блюдо, одна порция предоставляется для дегустации независимому жюри, приглашенным гостям, две порции подаются жюри для оценивания.

8. Во время выполнения конкурсных заданий администрация профессиональной образовательной организации – организатора заключительного этапа Всероссийской олимпиады обязана контролировать соблюдение участниками Всероссийской олимпиады безопасных условий труда, норм и правил охраны труда.

*Средина И.А.*