|  |  |
| --- | --- |
| ЛОГОТИП проф (1) | УТВЕРЖДАЮ  Директор краевого  государственного  бюджетного профессионального  образовательного учреждения  «Алтайская академия  гостеприимства»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Ф. Косинова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

**Профессиональное комплексное задание заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся**

**укрупненной группы специальностей**

**19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**среднего профессионального образования**

**1. Структура профессионального комплексного задания заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования**

Комплексное задание I уровня

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Тестовое задание | | | | | | |
|  | Наименование тем | | Кол-во вопросов на  участника | | | Максимальное количество  баллов |
| Общая часть задания | Общий раздел тестового задания | | | | | 0.5 балла за один правильный ответ |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 3 | | |
| Оборудование, материалы, инструменты | | 4 | | |
| Метрология, стандартизации и сертификации | | 4 | | |
| Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды (охрана окружающей среды, «зеленые технологии») | | 4 | | |
| Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности | | 5 | | |
| Профессиональный учебный цикл ППССЗ | | | | |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | 4 | | |
| ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | 4 | | |
| ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | 4 | | |
| ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 4 | | |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | 4 | | |
| Итого: | | | 40 вопросов | | | 20 баллов |
| * 1. Выполнение практических заданий с применением знания иностранных языков | | | | | | |
|  | | Вид задания | | Максимальное количество  баллов | | |
| Общая часть  задания (иностранный язык в профессиональной деятельности) | | Перевод технологической карты блюда на иностранный язык в соответствии с заданием | | 10 баллов | | |
| Перевод рецепта блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления | |
| * 1. Выполнение профессиональной задачи по организации работы структурного подразделения | | | | | | |
|  | | 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: 40 баллов | | | | | | |

Комплексное задание II уровня

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вид задания | Максимальное количество  баллов |
| Технологическая часть задания | Выполнение задания с применением знаний, умений в области технологии общественного питания | |
| * 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 нормативной и справочной литературы при выполнении задания | 30 баллов |
| Практическая часть задания | Выполнение задания по организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции с учётом профиля специальности | |
| Приготовление 3-х порций идентичных блюд | 30 баллов |
| Итого по комплексному заданию II уровня: 60 баллов | | |

**2. Варианты профессионального комплексного задания заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования**

**2.1 Тестовое задание I уровня профессионального комплексного задания**

заключительного этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

Тестовое 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.

Тестовое задание для каждого участника Всероссийской олимпиады формируется методом случайной выборки компьютером вопросов из базы тестовых заданий по предусмотренному алгоритму в **количестве 40 вопросов**.

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

Вопросы тестового задания с множественным выбором и одним вариантами ответов.

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

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

**Вариант 1**

1.Каждый компьютер, подключенный к глобальной сети Internet, имеет свой уникальный:

а) Web-адрес;

**б) IP-адрес;**

в) TCP-адрес.

2.В формулах электронной таблицы MS Excel текстовую информацию необходимо заключать в-

а) квадратные скобки [];

**б) кавычки «»;**

в) фигурные скобки {}.

3.Шаблоны Microsoft Word 2007 хранятся в файлах типа:

а) .docx;

б) .txt;

**в) .dotx.**

4.К какому типу мукопросеивателей относится машина МПМ-800М?

а) центробежного типа

б) вибрационного типа

**в) центробежного типа со шнековой подаче**

5. Какие два способа тепловой обработки совмещаются в пароконвектомате?

а) бойлерный, инжекционный;

**б)паровой, конвекционный;**

в) жарочный, варочный;

6.Какие движения совершает сито в мукопросеивателе марки

МВПМ-300?

а) вращательные;

б) возвратно – поступательные;

**в) вибрационные.**

7.Из чего состоит исполнительный механизм технологической машины?

а) рабочей камеры, рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки;

б) рабочей камеры, рабочего органа, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления;

**в) рабочей камеры, рабочего органа, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки, устройства управления.**

8.В компетенции какого органа находится установление правил применения ОСТ?

а) Ростехрегулирование;

**б) отраслевые органы государственного управления;**

в) руководители предприятий.

9.Укажите методы стандартизации:

а) упорядочение, систематизация, управление многообразием, селекция,

симплификация;

б) систематизация, селекция, симплификация, проверяемость

требований, унификация;

**в) упорядочение, селекция, симплификация, систематизация, типизация, оптимизация, унификация.**

10.Укажите документ, который используется для актуализации действующих стандартов:

а) ежегодный ИУС;

**б) ежемесячный ИУС;**

в) регламент.

11.Укажите организационные принципы стандартизации:

**а) экономичность, управление многообразием, совместимость, взаимозаменяемость, применимость, проверяемость и однозначность требований;**

б) эффективность, управление многообразием, унификация,

однозначность требований;

в) обязательность, безопасность, селекция, применимость,

экономичность, перспективность.

12.Служба охраны труда должна быть организована?

а) служба охраны труда организуется в организациях, имеющих в эксплуатации опасные производственные объекты;

**б) в обязательном порядке служба охраны труда создается у работодателей, занимающихся производственной деятельностью, численность работников которого превышает 50 человек;**

в) служба охраны труда образуется в организациях с численностью более 100 работников.

13.На основании каких документов в организации должны разрабатываться инструкции по охране труда?

а) межотраслевых и отраслевых правил, методических указаний,

рекомендаций по охране труда;

**б) межотраслевых или отраслевых типовых инструкций по охране**

**труда (при их отсутствии - межотраслевых или отраслевых правил по**

**охране труда), требований безопасности, изложенных в**

**эксплуатационной и ремонтной документации изготовителя**

**оборудования, а также в технологической документации организации,**

**учитывающей конкретные условия производства;**

в) межотраслевых и отраслевых правил по охране труда, ГОСТ ССБТ,

СНиП, СН, ГН, СаНПиН, правил промышленной безопасности.

### 14.Для чего работникам организаций общественного питания необходима санитарная одежда?

а) для защиты одежды от загрязнений;

б) для опрятного вида;

**в) для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами .**

15.В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)

а) при наличие ран и гнойничков;

б) перед разделкой рыбы;

**в)после посещения туалета.**

16.Воспроизводственная функция заработной платы:

**а) обеспечивает длительную трудоспособность, рост профессионального и культурного образовательного уровня;**

б) побуждает работника к трудовой активности, к максимальной отдаче, повышению эффективности труда;

в) выступает балансом между работниками и работодателем.

17.Какой канал сбыта товаров указан неверно?

а) двухуровневый;  
**б) четырехуровневый;**в) прямой канал сбыта.

18. Коэффициент оборачиваемости оборотных средств (в разах или оборотах) характеризует:

а) затраты производственных фондов на 1 рубль товарной продукции;

б) среднюю длительность одного оборота;

**в) количество оборотов, оборотных средств за соответствующий отчётный период.**

19.Как называется порционный полуфабрикат из непластованной рыбы?

а) филе;

б) **кругляш;**

в) кольбер.

20.Какую рыбу используют для фарширования целиком?

а) **щуку, судака;**

б) щуку, осетра;

в) щуку, горбушу.

21.Что означает термин «Обвалка»?

а) **отделение мякоти от костей;**

б) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

в) зачистка поверхности мяса.

22.Укажите ответ, в котором перечислены только 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.

23.Ассорти рыбное подают на:

а) фарфоровое круглое блюдо;

б) **фарфоровое овальное блюдо;**

в) мельхиоровое блюдо.

24.Холодный цех организуют на предприятиях

а) **с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе);**

б) с безцеховой структурой производства;

в) с цеховой и безцеховой структурой производства.

25.Салат оформляется:

а) **теми продуктами, которые входят в состав;**

б) контрастными по цвету продуктами;

в) яйцами, зеленю.

26.При сервировке стола ножи кладут от тарелки

а) **справа;**

б) слева;

в) за тарелкой.

27.Укажите ответ, в котором перечислены только основные приемы тепловой кулинарной обработки -

а) **варка, жарка, припускание;**

б) варка, тушение, припускание;

в) варка, жарка, консервирование.

28. Какой продукт обязательно входит в состав борщей?

а) картофель;

б) капуста;

в) **свекла.**

29.Какие супы относятся к заправочным?

а) **щи, борщи, рассольники, солянки;**

б) щи, борщи, окрошки, ботвиньи;

в) щи, борщи, рассольники, супы-пюре.

30.Рыбу «Орли» подают

а) **в металлическом овальном блюде;**

б) в металлическом овальном баранчике;

в) в фарфоровом овальном баранчике.

31.Какое влияние на свойства теста оказываются белки муки

а) способствуют пластичности теста и повышают намокаемость изделий;

б) **образуют клейковину и повышают влагопоглотительную способность муки, способствуют образованию пористости в готовых изделиях;**

в) уменьшают влагопоглотительную способность муки.

32. При использовании муки с пониженной влажностью

а) ее расход увеличивают, а количество жидкости уменьшают;

б) ее расход и количество жидкости уменьшают;

в) **ее расход уменьшают, а количество жидкости увеличивают.**

33. Какое влияние на свойства теста оказывает сахар

а) образует клейковину и обеспечивает процесс набухания коллоидов;

б) уменьшает набухание коллоидов муки, повышает пластичность теста;

в) **повышает вязкость теста, придает твердость изделиям.**

34. Пирожные, торты подают на

а) металлической столовой тарелке;

б) **вазе- плато;**

в) металлической посуде.

35.Соки, прохладительные напитки подают

а) в бокалах;

б) в рюмке;

в) **в фужерах.**

36. Какие сладкие блюда относятся к желированным?

а) мусс, желе, мороженное;

б) **мусс, желе, самбук;**

в) мусс, желе, парфе.

37. Какие желирующие вещества можно использовать при приготовлении муссов?

а) **желатин, манная крупа;**

б) желатин, агар;

в) желатин, крахмал.

38. Кашу Гурьевскую подают в:

а) **порционной сковороде;**

б) десертной тарелке;

в) глубокой столовой тарелке.

39. Акцепт – это

а) **ответ;**

б) предложение;

в) сделка.

40. Локальные нормативные правовые акты как источники трудового права имеют свою специфику, ибо

а) действуют на все организации с одинаковой специальной правоспособностью;

б) действуют в пределах одной организации, являются срочными, отражают специфику производства в данной организации;

в) распространяются на организации одной местности.

**Вариант 2**

1.Чтобы автоматически создать оглавление к текстовому документу необходимо для каждого уровня заголовка в тексте настроить определенный:

а) шрифт;

**б) стиль;**

в) начертание шрифта.

2. Не существует программного обеспечения:

а) системное ПО;

**б) дискретное ПО;**

в) прикладное ПО.

3. Какой IP адрес компьютера записан, верно:

**а) 200.12.04.109;**

б) 256.123.07;

в) 212:192:21:1.

4. Какие пароконвектоматы подразделяются по технологии парообразования?

а) электрические, газовые;

б) механические, электромеханические;

**в) бойлерные, инжекционные**

5. Укажите тепловой аппарат непрерывного действия?

а) ротационная печь;

**б) конвеерная печь;**

в) конвекционная печь.

6. Как подразделяются пароконвектоматы по типу энергоносителя?

бойлерные, инжекционные;

**электрические, газовые;**

индукционные, электрические.

7. О какой технологии парообразования идет речь, если « пар образуется в парогенераторе»?

а) инжекционной;

**б) бойлерной;**

в) конвекционной.

8. Принцип динамичности означает:

а) что разработка правил, норм и характеристик осуществляется с целью достижения максимально возможного эффекта;

**б) что разработанные и принятые правила, нормы, характеристики систематически пересматриваются, дополняются, изменяются, а при необходимости заменяются на новые;**

в) что разработка нормативных документов происходит с учетом пользы заинтересованных сторон.

9. Функции технического комитета (ТК):

а) формирование и реализация государственной политики в области стандартизации;

б) государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований государственных стандартов;

**в) непосредственная разработка стандартов различных видов.**

10. Документ, принятый на основе консенсуса всех заинтересованных сторон и утвержденный уполномоченным на то органом:

**а) Стандарт;**

б) СанПиН;

в) СНиП.

11. Средствами стандартизации являются:

**а) нормативные документы;**

б) юридические и физические лица, участвующие в процессе стандартизации;

в) унификация, управление многообразием.

12. Основные обязанности службы охраны труда на предприятии

а) обеспечить безаварийный режим на предприятии;

б) организовать на предприятии контроль за охраной труда;

**в) осуществлять внутрипроизводственный контроль охраны труда во всех подразделениях и проведение мероприятий по обеспечению здоровых и безопасных условий труда.**

13. При какой численности работников у работодателя создается служба охраны труда?

а) численность работников превышает 100 человек;

**б) численность работников превышает 50 человек;**

в) работодатель принимает решение о создании службы охраны труда или введении должности специалиста по охране труда с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации или иного представительного органа работников.

14. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

а) 1;

б) 2;

**в) 3.**

15. Температура воды для ручной мойки посуды в первой из трех ванн должна быть:

а) выше 50 градусов;

**б) 45 градусов;**

в) 55 градусов.

16. Кадры предприятия - это:

а) совокупность физических лиц, состоящих с ним как с юридическим лицом в отношениях, регулируемых договором найма;

**б) совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав;**

в) все работники, принятые на постоянную работу, сезонную и временную работу сроком один день и более со дня зачисления их на работу.

17. В списочный состав включаются:

а) работники, состоящие в списке и явившиеся на работу;

**б) все работники, принятые на постоянную, сезонную и временную работу сроком один день и более со дня зачисления их на работу;**

в) работники персонала не только пришедшие на работу, но и фактически приступившие к

18. Рентабельность продукции можно определить как отношение:

а) выручки от реализации к материальным затратам;  
**б) абсолютной величины прибыли к себестоимости продукции;**в) прибыли к материальным затратам.

19.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.

20. Как используется покромка у туш говядины II категории упитанности?

а) **как котлетное мясо;**

б) для жарки;

в) для тушения.

21.Укажите ответ, в котором перечислены, только порционные натуральные полуфабрикаты из баранины:

а) **эскалоп, котлета натуральная, шашлык по-карски;**

б) эскалоп, котлета натуральная, шницель;

в) эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная.

22. Дефростация мяса в дефростерах происходит при температуре:

а) **4-60С;**

б) 10-120С;

в) 15-200С

23. Повар какого разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд:

а) **6 разряда;**

б) 4 разряда;

в) 3 разряда.

24. Что такое салат-коктейль?

а) **салат, уложенный слоями в высокой прозрачной посуде;**

б) салат из отварных овощей, заправленный майонезом;

в) салат из фруктов, заправленный йогуртом.

25. Какие бутерброды готовят при обслуживании банкетов:

а) открытые;

б) закрытые;

в) **закусочные (канапе).**

26. Салат – коктейль едят:

а) закусочной вилкой;

б) столовыми приборами;

в) **чайной ложкой.**

27. Какой соус готовят на основе растительного масла?

а) **майонез;**

б) маринад;

в) соус-хрен.

28. Что такое рыба «Орли»?

а) **жареная в тесте;**

б) жареная во фритюре с зеленым маслом;

в) тушенная с овощами.

29. Температура подачи горячих супов заправленных льезоном?

а) **60-650 С;**

б) 75-850 С;

в) 70-750 С.

30. Прозрачные супы подают:

а) в суповой миске;

б) в порционном горшочке;

в) **в бульонных парах.**

31. В состав заварной мастики входят:

а) **патока и желатин;**

б) патока и крахмал;

в) желатин и крахмал.

32. 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.

33. Упек изделий зависит от:

а) способа приготовления теста;

б) величины изделия;

в) **количества муки.**

34. Пирожки, расстегаи кладут на:

а) **пирожковую тарелку;**

б) мелкую столовую;

в) десертную тарелку.

35.Для какого желированного блюда с одинаковым выходом берут наименьшее количество желатина?

а) желе;

б) мусс;

в) **самбук.**

36. Укажите ответ, в котором перечислены только горячие сладкие блюда:

а) **суфле, яблоки в тесте, яблоки печеные;**

б) суфле, парфе, яблоки печеные;

в) суфле, мусс, яблоки печеные.

37. Температура подачи соков, холодных напитков:

а) **8-120С;**

б) 18-200С;

в) 4-60С.

38. Какие сладкие блюда относятся к желированным?

а) мороженое, мусс, желе;

б) **мусс, желе, самбук;**

в) мусс, желе, парфе.

39. Банкротство это-

а) **финансовая несостоятельность;**

б) нет доходов, прибыли;

в) не умение управлять предприятием.

40. Виды трудового договора -

а) срочный;

б) на неопределенный срок;

в) **оба варианта верны**

**Вариант 3**

1.Что означает запись =СУММ(В2:В4) в строке формул электронной таблицы MS Excel?

а) вычисляется сумма ячеек В2 и В4;

**б) вычисляется сумма ячеек В2, В3 и В4;**

в) вычисляется частное от деления ячеек В2 и В4.

2.Сколько видов списков существует в MS Word?

а) 1;

б) 2;

**в) 3.**

3.Операционные системы относятся к …

а) прикладному программному обеспечению;

**б) системному программному обеспечению;**

в) драйверам.

4.Какой основной рабочий орган в мукопросеивателе?

**а) сито;**

б) рабочий вал;

в) электродвигатель.

5.Сколько раскаточных вальцов имеет тестораскаточная машина

МРТ- 60М?

а) шесть;

б) четыре;

**в) два.**

6.О какой технологии парообразования идет речь, « вода впрыскивается на электронагреватель»?

а) **инжекционной;**

б) бойлерной;

в) конвекционной.

7. Что необходимо проверять перед началом работы на взбивальной машине МВ-6 ?

а) проверяют исправность электропусковых приборов

б) техническое состояние

**в) исправность электропусковых приборов и заземление**

8. Виды сертификации:

**а) обязательная, добровольная;**

б) фиксирующая, опережающая;

в) плановая, внеплановая.

9. Что такое аккредитация?

**а) процедура, подтверждающая компетентность;**

б) процедура, подтверждающая независимость органа по сертификации;

в) процедура, подтверждающая соответствие требованиям нормативной

документации.

10. Каков срок действия сертификата на партию товара?

а) 3 года;

б) 1 год;

**в) не указывается.**

11. 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.

12. Назовите верное определение «Охрана труда»?

а) охрана труда - это техника безопасности и гигиена труда

б) охрана труда - совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей;

в) охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально- экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

13.Сроки проведения специального обучения по охране труда руководителей и специалистов организаций:

а) не реже одного раза в 5 лет;

**б) не реже одного раза в 3 года;**

в) каждый год.

14. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а) лицензия;

**б) сертификат;**

в) ордер.

15. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать санитарную одежду:

а) перед выходом из производственного помещения;

б) перед посещением туалета;

**в) все ответы верны.**

16. Тарифная ставка - это:

**а) абсолютный размер оплаты простого труда в единицу времени;**

б) дифференциация в оплате труда с учетом разряда работы;

в) минимальная оплата труда.

17. Тарифная система оплаты труда рабочих включает:

а) тарифные ставки, тарифные сетки, сдельные расценки, тарифно-квалификационный справочник;

**б) тарифные ставки, тарифные сетки, тарифно- квалификационный справочник, районные коэффициенты;**

в) должностные оклады, положение о доплатах, тарифно-квалификационный

справочник.

18. Повременная система оплаты труда предусматривает оплату в соответствии с количеством:

а) изготовленной (обработанной) продукции;

**б) отработанного времени;**

в) оказанных услуг.

19. Укажите ответ, в котором перечислены мелкокусковые полуфабрикаты-

а) **азу, поджарка, бефстроганов, гуляш;**

б) азу, поджарка, бефстроганов, антрекот;

в) азу, полжарка, гуляш, ромштекс.

20. Какая рубленная масса готовится без добавления хлеба?

а) котлетная масса;

б) кнельная масса;

в) **натуральная рубка.**

21.Укажите, какую часть туши говядины можно использовать для жарки-

а) **верхняя часть задней ноги;**

б) боковая часть задней ноги;

в) наружная часть задней ноги.

22. При опаливании птицы в опалочных горнах не должна превыщать:

а) **30 сек;**

б) 70 сек;

в) 80 сек.

23. Найдите правильное предложение-

а) **салаты – разновидность закусок;**

б) закуски – разновидность салатов;

в) салаты – разновидность винегретов.

24.При сервировке стола вилки кладут от тарелки-

а) права;

б) **слева;**

в) за тарелкой.

25.Определить состав теста "кляр" для приготовления рыбы "орли"-

а) **мука пшеничная, молоко, масло растительное, соль, сахар, белки, желтки;**

б) мука пшеничная, вода, сметана, белки, желтки;

в) мука пшеничная, молоко, сметана, яйца, соль.

26. Салат оформляется:

а) **теми продуктами, которые входят в состав;**

б) контрастными по цвету продуктами;

в) яйцами, зеленю.

27.Укажите ответ, в котором перечислены только супы, которые подают в холодном виде?

а) солянка сборная мясная, ботвинья, свекольник;

б) **щи зеленые с яйцом, суп из клюквы и яблок, окрошка мясная;**

в) щи холодные, суп из сухофруктов, щи суточные.

28.Какой гарнир лучше подать к бульону – борщок?

а) яйцо в "мешочке";

б) **гренки острые;**

в) пельмени отварные.

29. Продолжительность варки костного и мясного бульона

а) 2 часа;

б) 3 часа;

в) 4-6 часов.

30. Рыбу отварную подают с производства-

а) в порционной сковороде;

б) в овальном баранчике;

в) **в овальном металлическом блюде.**

31. Кандир – это масса для

а) глазирования изделий;

б) лепки украшений;

в) **отливки пустотелых фигур.**

32. Желтки яиц в процессе тестообразования

а) способствуют образованию пористой фиксированной структуры;

б) **воздействуют как эмульгатор на жиры, входящие в рецептуру;**

в) повышают гигроскопичность изделий.

33. Ганаш -

а) шоколадная масса для лепки украшений;

б) **глазурь из шоколада;**

в) рисовальная масса.

34. В каждой смене работают -

а) 1-2 бригады;

б) **2-3 бригады;**

в) 5-6 бригад.

35. Какой процесс способствует усилению сладости при варке, запекании плодов?

а) карамелизация сахарозы;

б) реакция меланоидинообразования;

в) **гидролиз сахарозы.**

36. В каком варианте перечислены блюда, в которые входят желирующие вещества

а) **мусс ягодный, самбук абрикосовый, кисель яблочный;**

б) желе клюквенное, парфе кофейное, кисель вишневый;

в) желе мандариновое, самбук яблочный, парфе.

37. За счет, какого процесса плоды размягчаются при приготовлении десертов-

а) гидролиз сахарозы;

б) **переход протопектина в пектин;**

в) клейстеризация крахмала.

38. Горячие десерты-

а) желе, парфе;

б) бланманже, фондю;

в) **фондю, яблоки запеченные.**

39.Юридическим лицом признается…

а) организация;

б) гражданин, имеющий юридическое образование;

в) руководитель учреждения.

40.Трудовой договор заключается в-

а) письменной форме;

б) виде конглюдентных действий;

в) устной форме.

**Вариант 4**

1.Сообщение об ошибках в формулах MS Excel начинается значком:

а) $;

**б) #;**

в) !.

2. Запись базы данных – это …

**а) строка таблицы, содержащая набор значений свойств данных;**

б) столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства;

в) совокупность однотипных данных.

3. В ячейке электронной таблице H5 записана формула =$B$5\*V5. Какая формула будетполучена из нее при копировании в ячейку H7:

а) =$B$7\*V7;

б) =$B$5\*V5;

**в) =$B$5\*V7.**

4. Что необходимо сделать при возникновении постороннего шума или перегрузок (гудении) технологического оборудования?

а) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо проверить на холостом ходу;

б) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо не перегружать;

**в) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо немедленно отключить.**

5. Сколько уровней имеет пароконвектомат с максимальной вместимостью?

а) до 13 уровней;

б) до 16 уровней;

**в) до 24 уровней.**

6. Как расположены нагревательные элементы в подовых печах?

а) нагрев секций производится одним тэном – сверху;

**б) нагрев секций производится тэнами, установленными во внутренней коробке по 3шт. сверху и снизу;**

в) нагрев секций производится 3 тэнами слева и справа.

7. Какие двигатели устанавливаются в механическом оборудовании заготовочных цехов?

а) электродвигатели двухфазного тока с короткозамкнутым ротором;

б) электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором;

**в) электродвигатели однофазного или трехфазного тока с короткозамкнутым ротором.**

8. Что такое сертификат соответствия?

**а) документ, подтверждающий, что данная продукция или услуга соответствует требованиям нормативной документации;**

б) документ, разрешающий заниматься предпринимательской деятельностью;

в) документ, подтверждающий, что продукция или услуга безопасна для здоровья человека и окружающей среды.

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

**а) заявление-декларация;**

б) протокол испытания;

в) сертификат соответствия.

10.Что маркируют законом соответствия?

а) идентифицированную продукцию;

**б) сертифицированную продукцию;**

б) продукцию, подлежащую обязательной сертификации.

11.Что является объектом сертификации в общественном питании?

а) кулинарная и кондитерская продукция;

**б) услуги общественного питания;**

в) используемое в общественном питании сырье.

12.Выберите из предложенных вариантов, правильный ответ:

а) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих вредных производственных факторов исключено;

б) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;

**в) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих вредных или (опасных) производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов.**

13.Что входит в обязанности работника в области охраны труда?

а) соблюдать режим труда и отдыха;

б) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте;

**в) проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.**

14. Разрешается готовить студень, паштет, блинчики с мясом в летний период (с 1 мая до 1 октября):

а) запрещено;

**б) разрешается с утверждением местных санитарно-эпидемиологических служб;**

в) разрешается вне зависимо от времени года.

15. Дератизация-

**а) комплекс мер по уничтожению грызунов;**

б) комплекс мер по уничтожению насекомых;

в) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

16.Фондоотдача основных фондов определяется как:

**а) объем реализованной продукции среднегодовая стоимость ОФ;**

б) среднегодовая стоимость ОФ / объем реализованной продукции;

в) стоимость ОФ на конец периода /объем реализованной продукции.

17.Кто на предприятии несет ответственность за организацию и состояние бухгалтерского учета?

а) руководитель организации;  
**б) главный бухгалтер;**в) технический директор все вместе.

18. Квалификация - это:

**а) система и уровень подготовки работника;**

б) комплекс знаний в рамках той или иной профессии;

в) род деятельности человека, владеющего комплексом специальных знаний и практических навыков, позволяющих выполнять определенный вид работы.

19. Какой из перечисленных полуфабрикатов является мелкокусковым?

а) ростбиф;

б) бифштекс;

в) **бефстроганов.**

20.Какая из перечисленных частей туши говядины содержит больше всего соединительной ткани?

а) **шея;**

б) верхняя часть задней ноги;

в) лопатка.

21.Какой из перечисленных полуфабрикатов фаршируется и используется для тушения?

а) говядина духовая;

б) **зразы отбивные;**

в) ромштекс.

22. Какие кулинарные приемы используются при изготовлении антрекота натурального?

а) порционирование, маринование, жарка;

б) **порционирование, отбивание, жарка;**

в) порционирование, панирование, жарка.

23. Ассорти рыбное подают-

а) фарфоровое круглое блюдо;

б) **фарфоровое овальное блюдо;**

в) мельхиоровое блюдо.

24.Повар какого разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд-

а) **6 разряда;**

б) 4 разряда;

в) 3 разряда.

25. При сервировке стола ножи кладут от тарелки:

а) **справа;**

б) слева;

в) за тарелкой.

26. 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.**

27. Какова цель пассерования кореньев, используемых для приготовления супов?

а) **экстракция в жир эфирных масел и красящих веществ;**

б) сокращение сроки варки супов;

в) экстракция в жир витаминов и минеральных веществ.

28. В какие супы для доведения до вкуса кладут сахар?

а) бульон, суп из сухофруктов, харчо;

б) окрошка, ботвинья, солянка домашняя;

в) **борщ, суп из свежих яблок, суп молочный с крупой.**

29. Назовите классификационные признаки соуса томатного.

а) **горячий соус, приготовленный на рыбном бульоне, производный** основного белого, в качестве загустителя используется мука;

б) холодный соус, приготовленный на рыбном бульоне, производный основного белого в качестве загустителя используется мука;

в) горячий соус, приготовленный на мясном бульоне, производный основного красного, в качестве загустителя используется мука.

30. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?

а) **нарезка, обжаривание, тушение;**

б) отбивание, обжаривание, тушение;

в) маринование, обжаривание, тушение.

31. Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно-

а) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;

б) **слегка подогреть крем и взбить;**

в) добить масло и взбить.

32. Состав опары-

а) вода, дрожжи, соль, сахар, мука;

б) вода, дрожжи, сахар, яйца, мука;

в) **вода, дрожжи, сахар, мука.**

33. Сваренную помаду-

а) **быстро охлаждают до температуры 40-45С и сбивают;**

б) медленно охлаждают и сбивают;

в) сбивают в горячем виде.

34. Роль патоки при варке сиропа-

а) **предохраняет от засахаривания;**

б) в качестве загустителя;

в) усиливает сладкий вкус.

35. В каком варианте перечислены блюда, в которые входят желирующие вещества-

а) **мусс ягодный, самбук абрикосовый, кисель яблочный;**

б) желе клюквенное, парфе кофейное, кисель вишневый;

в) желе мандариновое, самбук яблочный, парфе.

36. Какой процесс способствует образованию структуры горячего суфле -

а) **денатурация белков, клейстеризация крахмала;**

б) карамелизация, меланоидинообразования;

в) декстринизация крахмала.

37. Соки, прохладительные напитки подают-

а) в бокалах;

б) в рюмке;

в) **в фужерах.**

38.Укажите ответ, в котором перечислены только горячие сладкие блюда

а) **суфле, яблоки в тесте, яблоки печеные;**

б) суфле, парфе, яблоки печеные;

в) суфле, мусс, яблоки печеные.

39.Договор – это:

а) совокупность существенных условий при взаимоотношениях сторон;

б) письменный документ, подписанный двумя сторонами и скрепленный печатями;

в) соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей.

40. Содержание права собственности заключается в том, что:

а) **лицу принадлежат права владения, пользования и распоряжения своим имуществом;**

б) лицу принадлежат права хозяйственного ведения, оперативного управления, аренды;

в) лицу принадлежат права распоряжения своим имуществом и никто не вправе ограничить его.

**2.2. Профессиональное комплексное задание I уровня (организация производственной деятельности подразделения, иностранный язык в профессиональной деятельности) и профессиональное комплексное задание II уровня (технологическая часть)**

**ВАРИАНТ 1**

(английский язык)

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

Ресторан «Барнаул» элегантно расположился в самом центре одноименного города и является частью большого гостиничного комплекса. Это позволяет организовывать и качественно проводить такие форматы мероприятий как всероссийские конференции, симпозиумы, форумы.

Однако, в связи с изменившейся ситуацией в стране, в условиях снижения затрат на проведение мероприятий, резко снизилось и количество заказов на указанные обслуживания. Организаторы мероприятий всё чаще стали делать выбор в пользу организаций, которые готовы предложить услуги общественного питания по более низким ценам.

В сложившихся условиях директор ресторана «Барнаул» решил привлечь весь коллектив для выработки оптимального управленческого решения по данному направлению.

***Вопросы:***

1) Какими методами оптимизации управленческих решений (теория игр, экономико–математическое моделирование, мозговая атака, метод экспертных оценок) следует воспользоваться в данной ситуации?

2) Какой инструктаж должен быть проведен с работниками по использованию выбранного метода?

3) Чтобы Вы предложили в качестве решения?

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

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.

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

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В ресторане готовится 30 порций котлет рыбных с омлетом и сыром, с гарниром картофель жаренный.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии судак крупный, сухое молоко, месяц март.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара горячего цеха по приготовлению котлет рыбных с омлетом и сыром, с гарниром картофель жаренный.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1) Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2) Перевести рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Salmon Shepherd's Pies

Ingredients:

30g butter

1 onion, finely chopped

1 small red capsicum, finely chopped

2 sticks celery, sliced

1 clove garlic, crashed

2 210g cans pink salmon, drained, flaked

½ cup mayonnaise

1 tablespoon Worcestershire sauce

2 tablespoon fruit chutney

500g potatoes

Technological process of preparation, decoration and serving of a dish (item)

1. Melt butter in a frying pan. Add onion, capsicum, celery and garlic; cook over heat until vegetables are tender.

2. Divide mixture evenly between 4 ovenproof dishes (1-cup capacity).

3. Stir in salmon, mayonnaise, sauce and chutney.

4. Boil, steam or microwave potatoes until tender; drain. Mash potatoes,

5. Cook in a moderate oven 180 С for about 20 minutes, or until potato is lightly browned.

6. Spoon potato into a piping bag fitted with a fluted tube. Pipe potato over top of salmon mixture.

**ВАРИАНТ 1**

(немецкий язык)

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

Ресторан «Барнаул» элегантно расположился в самом центре одноименного города и является частью большого гостиничного комплекса. Это позволяет организовывать и качественно проводить такие форматы мероприятий как всероссийские конференции, симпозиумы, форумы.

Однако, в связи с изменившейся ситуацией в стране, в условиях снижения затрат на проведение мероприятий, резко снизилось и количество заказов на указанные обслуживания. Организаторы мероприятий всё чаще стали делать выбор в пользу организаций, которые готовы предложить услуги общественного питания по более низким ценам.

В сложившихся условиях директор ресторана «Барнаул» решил привлечь весь коллектив для выработки оптимального управленческого решения по данному направлению.

***Вопросы:***

1) Какими методами оптимизации управленческих решений (теория игр, экономико–математическое моделирование, мозговая атака, метод экспертных оценок) следует воспользоваться в данной ситуации?

2) Какой инструктаж должен быть проведен с работниками по использованию выбранного метода?

3) Чтобы Вы предложили в качестве решения?

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

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.

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

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В ресторане готовится 30 порций котлет рыбных с омлетом и сыром, с гарниром картофель жаренный.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии судак крупный, сухое молоко, месяц март.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара горячего цеха по приготовлению котлет рыбных с омлетом и сыром, с гарниром картофель жаренный.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1) Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2) Перевести рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Schweizer Kasesuppe

Die Zutaten:

500 g WeiSbrotscheiben,

500 g Emmentaler Kase,

1 L Fleischbrube,

¼ L Weiswein,

Tasse frische Krauter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel),

Salz.

Technologischer ProzeS der Zubereitung, der Aufmachung und der Servierung.

1. Nach Geschmack salzen. Dazu schmecken knusprig gebratene Bauchspeck – und Zwiebelscheiben.

2. Die heise, schwach gesalzene Bruhe darubergiesen und darin aufquellen lassen.

3. Dann die Brotstucke zu einem feinen Puree zerdrucken, den Wein darubergiesen und gehackten Krauter unterruhren.

4. Die moglichst altbackenen Brotscheiben in kleine Wurfel schneiden, ebenso den Kase. Diese Wurfel in eine Terrine geben.

**ВАРИАНТ 2**

(английский язык)

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

В центре города Барнаул для ценителей восточных и европейских традиций вот уже несколько лет работает ресторан «Мандарин». Формат заведения позволяет провести деловую встречу, семейный ужин или романтический вечер. В последнее время в ресторане все чаще заказывают проведение фуршетов, банкетов и корпоративных мероприятий. Однако, последние мероприятия оказались под угрозой срыва в связи с тем, что назрела конфликтная ситуация между подчиненными и руководством. Повара обвинили администрацию ресторана в том, что заработную плату назначают всем одинаковую вне зависимости от вклада каждого работника.

***Вопросы:***

1) Какую теорию мотивации (иерархия потребностей по А. Маслоу, двухфакторная теория Ф. Герцберга, теория трех потребностей Д. МакКлелланда, теория ожиданий, теория справедливости и модель Портера - Лоулера) необходимо использовать руководству для решения данной проблемы и почему?

2) Какие виды доплат к основной части заработной платы позволят разрешить данный конфликт?

***Ответы детально аргументируйте***

***2 этап.***

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.

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

**1) Разработать технологическую документацию**

***Условие:***

В ресторане «Мандарин» готовится 30 порций салата с птицей.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии индейки, потрошенные I категории, уксусная эссенция, месяц март. Салат готовится с салатной заправкой.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара холодного цеха по приготовлению салата с птицей.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Avocado and Bacon Omelette

Ingredients:

2 slices bacon

2 tablespoons butter or margarine

3 eggs

2 slices ripe avocado

½ cup shredded cheese

Technological process of preparation, decoration and serving of a dish (item)

1. In small bowl, beat eggs slightly.

2. In small skillet, cook bacon until crisp; drain on paper towel; keep warm.

3. Pour in eggs. Cook, stirring with fork and shaking pan back and forth until omelette is firm on the bottom, but slightly soft on top. Remove pan from heat.

4. Place bacon, avocado and cheese in the centre. Fold over one-third of the omelette; put in serving plate.

5. Heat omelette pan slowly until very hot. With fork, swirl butter on bottom and sides of pan. Do not allow butter to brown.

**ВАРИАНТ 2**

**(немецкий язык)**

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

В центре города Барнаул для ценителей восточных и европейских традиций вот уже несколько лет работает ресторан «Мандарин». Формат заведения позволяет провести деловую встречу, семейный ужин или романтический вечер. В последнее время в ресторане все чаще заказывают проведение фуршетов, банкетов и корпоративных мероприятий. Однако, последние мероприятия оказались под угрозой срыва в связи с тем, что назрела конфликтная ситуация между подчиненными и руководством. Повара обвинили администрацию ресторана в том, что заработную плату назначают всем одинаковую вне зависимости от вклада каждого работника.

***Вопросы:***

1) Какую теорию мотивации (иерархия потребностей по А. Маслоу, двухфакторная теория Ф. Герцберга, теория трех потребностей Д. МакКлелланда, теория ожиданий, теория справедливости и модель Портера - Лоулера) необходимо использовать руководству для решения данной проблемы и почему?

2) Какие виды доплат к основной части заработной платы позволят разрешить данный конфликт?

***Ответы детально аргументируйте***

***2 этап.***

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.

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

**1) Разработать технологическую документацию**

***Условие:***

В ресторане «Мандарин» готовится 30 порций салата с птицей.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии индейки, потрошенные I категории, уксусная эссенция, месяц март. Салат готовится с салатной заправкой.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара холодного цеха по приготовлению салата с птицей.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Indischer Kurbistopf.

Die Zutaten:

750 g Rindergulasch,

3 Esl. Ol,

2 Zwiebeln,

2 Knoblauchzehen,

Ingwerpuver,

Pfeffer,

Kardamon,

Salz,

2 Stangen Zimt,

15 g Mandeln,

15 g Pistazien,

15 g Rosinen,

750 g geschalter Kurbis.

Technologischer ProzeS der Zubereitung, der Aufmachung und der Servierung.

1. Wenn das Fleisch fast gar ist, die geschalten, grob gehackten Mandeln und Pistazien, die Rosinen und den in Wurfel geschnittenen Kurbis zugeben.

2. Durchruhren und weitere 15 Minuten schmoren, abschmecken und sehr heiS servieren. Reis und Gurkensalat dazu servieren.

3. Das in Wurfel geschnittene Fleisch im heisen Ol ringsum anbraten. Die Flamme kleiner stellen, gehackte Zwiebeln und ganz fein geschnittene Knoblauchzehen zugeben. Kurz andunsten und mit den Gewurzen wurzen.

4. Zugedeckt bei milder Hitze etwa 30 bis 40 Minuten schmoren lassen. Beim Bedarf wenig Wasser angiesen.

**ВАРИАНТ 3**

**(английский язык)**

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

Кафе «Горница» несколько лет успешно работало на рынке услуг общественного питания города Барнаула. Однако, администрация кафе заметила, что в последнее время поток клиентов стал снижаться. После проведенного анализа выяснили, что в кафе участились случаи обмена свежей продукции на ту, у которой истёк срок годности. Кроме этого, работники стали халатно относиться к своим обязанностям. А результат – «потеря» потребителя.

***Вопросы:***

1) Какой функции управления руководство кафе уделяет незначительное внимание?

2) Как правильно организовать систему контроля (виды, этапы, составляющие эффективного контроля) в данном кафе?

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

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

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В Кафе «Горница» готовят 50 порций борща украинского.

***Задание:***

Составить технологическую карту, если в наличии свинина обрезная, томат-паста с содержанием сухих веществ 30%, уксусная эссенция, мука с влажностью 16%, месяц май. Борщ отпускают со сметаной, мелкорубленой зеленью, пампушками с чесноком.

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

***Задание:***

Пропишите организацию работы повара горячего цеха по приготовлению борща украинского.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Buffalo Chicken Wings

Ingredients:

12 chicken wings (2 pounds)

cooking oil for deep-fat frying

3 tablespoons margarine or butter

hot pepper sauce

bottled blue cheese salad dressing

celery sticks

Technological process of preparation, decoration and serving of a dish (item)

1. In a small saucepan melt margarine or butter. Stir in hot pepper sauce.

2. Pour mixture over wings, turning them to coat. Serve wings with blue cheese dressing and celery sticks.

3. Cut off and discard tips of chicken wings. Cut wings at joints to form 24 pieces.

4. Fry a few wing pieces at a time in deep hot cooking oil for 8-10 minutes or till golden brown. Drain on paper towels.

**ВАРИАНТ 3**

**(немецкий язык)**

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

Кафе «Горница» несколько лет успешно работало на рынке услуг общественного питания города Барнаула. Однако, администрация кафе заметила, что в последнее время поток клиентов стал снижаться. После проведенного анализа выяснили, что в кафе участились случаи обмена свежей продукции на ту, у которой истёк срок годности. Кроме этого, работники стали халатно относиться к своим обязанностям. А результат – «потеря» потребителя.

***Вопросы:***

1) Какой функции управления руководство кафе уделяет незначительное внимание?

2) Как правильно организовать систему контроля (виды, этапы, составляющие эффективного контроля) в данном кафе?

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

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

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В Кафе «Горница» готовят 50 порций борща украинского.

***Задание:***

Составить технологическую карту, если в наличии свинина обрезная, томат-паста с содержанием сухих веществ 30%, уксусная эссенция, мука с влажностью 16%, месяц май. Борщ отпускают со сметаной, мелкорубленой зеленью, пампушками с чесноком.

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

***Задание:***

Пропишите организацию работы повара горячего цеха по приготовлению борща украинского.

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использованием персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Ukrainische Soljanka

Die Zutaten:

200 g Zwiebeln,

100 g Speck,

2 Knoblauchzehen,

100 g Tomatenmark,

1 EdelsuS-Paprika,

500 g gemischtes Fleisch(Nieren, Bratenreste, gekochter Schinken),

2 saure Gurken,

½ L Fleischbruhe,

Salz,

Pfeffer,

1 ESl. Kapern,

½ Zitrone,

Dill,

Petersilie,

3 bis 4 ESl. saure Sahne.

Technologischer ProzeS der Zubereitung, der Aufmachung und der Servierung.

1. Die Feischbruhe zugiesen und die Suppe 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer wurzen.

2. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark und Paprika sowie die in dunne Streifen geschnittenen Fleischstucke und die ebenso gescnittenen sauren Gurken hinzugeben und wenige Minuten dunsnen.

3. Die fein gehackten Zwiebeln in den Speckwurfeln glasig braten.

4. In eine Schussel fullen, mit Kapern bestreuen, 2 bis 3 Zitronenscheiben einlegen. Gehackten Dill und Petersilie daruberstreuen und kurz vor dem Servieren die Sahne hineingieSen.

**ВАРИАНТ 4**

**(английский язык)**

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

С 2009 года в Барнауле успешно работает сеть кафе «Блин−Картошка», где каждый гость может отведать вкуснейший печёный картофель, взбитый со сливочным маслом и сыром в аппетитное пюре, а также домашние блинчики, к которым, кладут разные начинки с ветчиной, грибочками, с селедкой и т.д. Однако, в последнее время в коллективе всё чаще стали возникать конфликтные ситуации из-за того, что распоряжения аппарата управления несвоевременно доводятся до исполнителей. Для решения данной проблемы руководство сети кафе решило организовать и провести совещание.

***Вопросы:***

1) Какую информацию необходимо подготовить для принятия правильного решения на данном совещании?

2) Назовите основные причины, которые могут затруднять коммуникационные процессы в сети кафе «Блин−Картошка».

3) Предложите варианты решения данной ситуации.

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

Выполнение технологической части профессионального комплексного задания II уровня:

* разработку 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 литературоы.

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В сети кафе «Блин−Картошка» готовят 30 порций говядины в луковом соусе запеченной.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии говядина II категории, томат – паста с содержанием сухих веществ 30%, уксусная эссенция, месяц февраль.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара горячего цеха по приготовлению говядины в луковом соусе запеченной

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использование персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

French Onion Soup

Ingredients:

50 g butter

1 tablespoon olive oil

4 large brown onions, thinly sliced

1 clove garlic, crushed

1 tablespoon sugar

2 tablespoons red wine vinegar

1/3 cup plain flour

½ cup dry sherry

1 cup dry white wine

430 g can beef consomme

11/4 cups water

2 tablespoons olive oil, extra

1 clove garlic, crushed, extra

1 small French bread stick, cut into 2 cm slices

½ cup grated Parmesan cheese

parsley, to garnish

Technological process of preparation, decoration and serving of a dish (item)

1. Heat butter and olive oil together in a large fry-pan. Add onions, cook about 20 minutes until brown.

2. Preheat oven to 210"C. Combine extra olive oil and garlic in a small bowl. Brush over both sides of bread, sprinkle one side with Parmesan. Bake 5 minutes or until crisp and golden.

3. To serve, place a slice of bread at the bottom of each soup bowl, pour over soup, garnish with parsley.

4. Add garlic and sugar, stir through until sugar has browned. Add vinegar, cook 2 minutes. Sprinkle flour over the onions, cook stirring for 1 minute. Stir in sherry, white wine, consomme and water. Continue stirring until mixture boils and thickens, reduce heat and simmer the soup uncovered for about 25 minutes.

**ВАРИАНТ 4**

**(немецкий язык)**

Практические задачи I уровня профессионального 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».

***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.

***Последовательность выполнения комплексного задания:***

***1 этап***

Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения с использованием исходных данных. Решение задачи оформляется на специальном бланке с использованием персонального компьютера.

***Постановка вопроса.***

С 2009 года в Барнауле успешно работает сеть кафе «Блин−Картошка», где каждый гость может отведать вкуснейший печёный картофель, взбитый со сливочным маслом и сыром в аппетитное пюре, а также домашние блинчики, к которым, кладут разные начинки с ветчиной, грибочками, с селедкой и т.д. Однако, в последнее время в коллективе всё чаще стали возникать конфликтные ситуации из-за того, что распоряжения аппарата управления несвоевременно доводятся до исполнителей. Для решения данной проблемы руководство сети кафе решило организовать и провести совещание.

***Вопросы:***

1) Какую информацию необходимо подготовить для принятия правильного решения на данном совещании?

2) Назовите основные причины, которые могут затруднять коммуникационные процессы в сети кафе «Блин−Картошка».

3) Предложите варианты решения данной ситуации.

***Ответы детально аргументируйте.***

***2 этап.***

Выполнение технологической части профессионального комплексного задания II уровня:

* разработку 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 литературоы.

**1) Разработать технологическую документацию.**

***Условие:***

В сети кафе «Блин−Картошка» готовят 30 порций говядины в луковом соусе запеченной.

***Задание:***

Составьте технологическую карту, если в наличии говядина II категории, томат – паста с содержанием сухих веществ 30%, уксусная эссенция, месяц февраль.

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

***Задание:***

Пропишите организацию рабочего места повара горячего цеха по приготовлению говядины в луковом соусе запеченной

***3 этап.***

Решение практической задачи, охватывающей знания и умения по иностранному языку в профессиональной деятельности. Задача выполняется письменно с использованием технологической карты, составленной на 2 этапе задания. Ответ оформляется с использование персонального компьютера. Для перевода рецептуры основного блюда на иностранный язык в помощь участникам предлагаются словари и мини-словари профессиональных терминов (русско-английский, русско-немецкий).

***Задание:***

1)Из составленной технологической карты переведите рецептуру основного блюда на иностранный язык.

2)Переведите рецепт блюда на русский язык с упорядочиванием нарушенной последовательности этапов его приготовления:

Russische Sauerkrautsuppe

Die Zutaten:

500 g Rindfleisch zum Kochen,

Salz,

1 Lorbeerblatt,

4 Pfefferkorner,

2 Gewurznelken,

1 Wurzelwerk,

1 Zwiebel,

500 g Sauerkraut,

300 g Kartoffeln,

¼ L saure Sahne.

Technologischer ProzeS der Zubereitung, der Aufmachung und der Servierung.

1. Das Fleisch in Wurfel schneiden und wieder in die Suppe geben. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterruhren.

2. Das gewaschen Rindfleisch in 2 Liter kochendes Salzwasser geben, Gewurze zufugen und gut 1 ½ Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen.

3. Wurzelwerk und Zwiebel kleinschneiden. Nach 30 Minuten in die Suppe geben. Sauerkraut kleinschneiden, die geschalten Kartoffeln in Scheiben schneiden und beides noch 30 Minuten in der Suppe mitkochen.

4. Flesch herausnehmen und die Suppe noch einmal wurzen.

**2.3. Профессиональное комплексное задание II** уровня (практическая часть)

Практическая часть состоит из организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.

***Место проведения конкурсного испытания:*** учебный кулинарный цех КГБПОУ «ААГ».

***Общее время***, отведенное на выполнение практической части комплексного задания, составляет 2 часа (астрономических).

***Итоговое максимальное количество баллов*** профессионального комплексного задания II уровня (практическая часть) 30 баллов.

***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 (путём жеребьёвки):

1) филе куриное охлажденное;

2) рыба охлажденная (филе судака).

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 28 см., которую предоставляет КГБПОУ «ААГ».

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

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