

Областной конкурсе профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников по укрупненной группе
специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»



Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ЧГКПИТ»

Е.В. Берсенева

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОБЛАСТНОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
ПО УКРУПНЕННОЙ ГРУППЕ ПРОФЕССИЙ, СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СПО
43.00.00 «СЕРВИС И ТУРИЗМ»**

код и наименование

Челябинск 2022

Разработчики ФОС:

Акимжанова А.Б.	- преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»
Ахмадиева С.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Берсенева Е.В.	- директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», руководитель областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»
Галеева Н.С.	- заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Гилалова Л.Ш.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Гусельникова С.А.	- преподаватель ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»
Дрыгина Ю.С.	- старший мастер ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Зимницкая Н.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Карпова Н.Ю.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климпуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Кришук Е.В.	- преподаватель ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум»
Моисеева Е.А.	- мастер производственного обучения ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Осипова О.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»
Печникова Н.Л.	- преподаватель ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»
Плешивцева Л.Ф.	- специалист по учебно-методической работе ГБУ ДПО «Челябинский институт развития профессионального образования»
Самотканова Р.В.	- преподаватель ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»
Ханина Ю.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Чигвинцев Б.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский

	механико-технологический техникум»
Чернецова А.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Рассмотрен на:

- на заседании ВТК по разработке ФОС областного конкурса профессионального мастерства 15 февраля 2022 г.
- на заседании областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» 18 февраля 2022 г.

Рецензенты

1. Вишняков Сергей Андреевич, шеф-повар сети пиццерий «Papa Carlo» Группы компаний «Рестостар»
2. Корнеева Наталья Юрьевна, заведующий кафедрой подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик, доцент, кандидат педагогических наук
3. Плешивцева Лариса Федоровна, специалист по учебно - методической работе ГБУ ДПО «Челябинский институт развития профессионального образования»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Спецификация Фонда оценочных средств
2. Паспорт Комплексного задания I уровня – тестирование
3. Паспорт Комплексного задания II уровня – методическая часть
4. Паспорт Комплексного задания II уровня – выполнение практической работы

Методические материалы:

Приложение 1 Фонд тестовых заданий

Приложение 2 Бланк меню

Приложение 3 Инфраструктурный лист

Приложение 4 Список продуктов

Приложение 5 Карта оценивания методической разработки занятия учебной практики

Приложение 6 Технологическая карта занятия учебной практики

Приложение 7 Сводная ведомость оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня – методическая часть

Приложение 8 Сводная ведомость оценок результатов Комплексного задания II уровня – практическая часть

Приложение 9 Сводная ведомость оценок результатов областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2022 году

I СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Назначение Фонда оценочных средств

1.1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) - комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников Областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) (далее – Конкурс).

ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения процедуры проведения Конкурса, входит в состав комплекта документов организационно-методического обеспечения проведения Конкурса.

Оценочные средства – это контрольные задания, а также описания форм и процедур, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников Конкурса.

1.2. На основе результатов оценки конкурсных заданий проводятся следующие основные процедуры в рамках Областного конкурса профессионального мастерства:

процедура определения результатов участников, выявление победителя Конкурса (первое место) и призеров (второе и третье места).

2. Документы, определяющие содержание Фонда оценочных средств

2.1. Содержание Фонда оценочных средств определяется на основе и с учетом следующих документов:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня специальностей среднего профессионального образования» с изм. и доп. от 14 мая 2014 г., 18 ноября 2015 г., 25 ноября 2016 г., 3 декабря 2019 г.;

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015 г. № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2016 г. № 44898 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.12.2016 г. № 44828 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Повар»»;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Кондитер»»;

– Регламента VIII Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia);

– Приказа Министерства образования и науки Челябинской области от № 01/3312 от 29.12.2021 г. «О внесении изменений в приказы Министерства образования и науки Челябинской области»;

– Приказа Министерства образования и науки Челябинской области от № 01/181 от 31.01.2022 г. «Об организации областных олимпиад профессионального мастерства студентов и областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2022 году».

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры оценочных средств и процедуре применения

3.1. Программа конкурсных испытаний Конкурса предусматривает для участников выполнение профессионального комплексного задания, направленного на выявление уровня теоретической и профессиональной подготовки участников Конкурсов.

Профессиональное комплексное задание состоит из заданий двух уровней.

Комплексное задание I уровня состоит из теоретических вопросов по общепрофессиональным дисциплинам и темам профессиональных модулей, объединенных в тестовое задание.

Комплексное задание II уровня выявляет степень сформированности у участников Конкурса умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий.

3.2. Содержание и уровень сложности предлагаемых участникам заданий соответствуют федеральным государственным образовательным стандартам СПО, учитывают основные положения соответствующих профессиональных стандартов, требования работодателей к специалистам среднего звена.

3.3. Задание I уровня состоит из тестового задания «Тестирование».

3.4. Задание «Тестирование» состоит из теоретических вопросов, сформированных по разделам и темам следующих дисциплин и профессиональных модулей: ОП.10 Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Банк тестовых заданий включает 100 вопросов.

Вопросы включены задания следующего типа:

- задания закрытая форма с выбором ответа;
- задания открытой формой;
- задания на установление соответствия;
- задания на установление правильной последовательности.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает в себя 40 вопросов: инвариантная часть 20 вопросов, вариативная часть 20 вопросов.

Алгоритм формирования тестового задания «Тестирование» для участника
Конкурса единый для всех специальностей СПО.

Таблица 1

Алгоритм формирования содержания задания «Тестирование»

№ п/п	Наименование темы вопросов, сопутствующие дисциплины и профессиональные модули	Количество вопросов	Форма вопроса				Максимальный балл
			Закрывающая форма с выбором ответа	Открытая форма	На установление соответствия	На установление правильной последовательности	
1	Информационные технологии в профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.10 Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и	4	1	1	1	1	

	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		0,5	0,5	0,5	0,5	2
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
	<i>ВСЕГО</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>20</i>

Вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного тестового утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Вопрос открытой формы имеет вид неполного утверждения, в котором отсутствует один или несколько ключевых элементов, в качестве которых могут быть: число, слово или словосочетание. На месте ключевого элемента в тексте задания ставится многоточие или знак подчеркивания.

Вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Вопрос на установление соответствия. Состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1 (одному элементу первой группы соответствует только один элемент второй группы). Внутри каждой группы элементы должны быть однородными. Количество элементов во второй группе должно соответствовать количеству элементов первой группы. Количество элементов как в первой, так и во второй группе должно быть не менее 4.

Выполнение задания «Тестирование» реализуется посредством применения прикладных компьютерных программ на платформе «Ё-стади», что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

Максимальное количество баллов – 20 баллов. Время на выполнение конкурсного задания I уровня – 1 час (академический).

3.5. Задания II уровня - это содержание работы, которую необходимо выполнить участнику для демонстрации определённого вида профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов с применением практических навыков, заключающихся в проектировании, разработке, выполнении работ или изготовлении продукта (изделия и т.д.) по заданным параметрам с контролем соответствия результата существующим требованиям.

3.6. Задания II уровня направлены на выявление степени сформированности у участников Конкурса умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий. Содержание работы охватывает область умений и практического опыта, являющихся, как общими, так и специфическими для специальностей и профессий в рамках укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

3.7. Методическая часть включает в себя методическую разработку занятия учебной практики по ОК *«Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»*, используя цифровые образовательные ресурсы, в том числе ресурсы областного репозитория.

Максимальное количество баллов – 30 баллов (10 баллов - за методическое мастерство при составлении плана занятия учебной практики, 10 баллов – за способы формирования на занятии ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», 10 баллов – за использование материалов регионального репозитория).

Конкурсант разрабатывает план занятия учебной практики, цель которого направлена на формирование ОК *«Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»*, используя цифровые образовательные ресурсы, в том числе ресурсы областного репозитория.

Тема учебного занятия выбирается конкурсантами самостоятельно. Время занятия 6 часов.

План занятия учебной практики разрабатывается участником конкурса непосредственно на конкурсе в режиме реального времени в течение 90 минут.

3.8. Практическая часть Комплексного задания II уровня включает в себя выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело».

Максимальное количество баллов – 50 баллов.

На выполнение задания областного конкурса профессионального мастерства (С, D) предусмотрено 3,5 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения задания конкурса 4 часа.

Список сырья представлен в Приложении 3, в том числе формате Excel. Заявку на сырье необходимо выслать в электронном виде в исходной форме с указанием ФИО участника, названия образовательной организации, количества сырья на адрес электронной почты obukhovake@chgkipit.ru до 18 марта 2022 года включительно.

В соответствии с шаблоном, представленным в Приложении 1 участники оформляют меню на блюдо и изделие, процесс приготовления которых будут осуществлять в конкурсный день. Меню участники конкурса привозят с собой и представляют членам жюри. Инфраструктурный лист для выполнения практического задания представлен в Приложении 2.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 40 %
Модуль 1 (40%) = модуль С + модуль D

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в ТО. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов.
	Смена фартука с чёрного на белый в начале сервировки первого блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если участником при начале сервировки блюд не выполнена замена чёрного фартука на белый, то выставляется ноль баллов.
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	После окончания работы участников эксперты проверяют содержимое мусорных баков. Один из баков используется для непищевых отходов, другой для пищевых. При соблюдении данных условий выставляется максимальное количество баллов, при не соблюдении - ноль баллов
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Наличие брака в работе	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты и утилизированная участником. Отсутствие брака - максимальное количество баллов, при наличии брака -

			ноль баллов.
	Маркировка продукции и полуфабрикатов в процессе работы	Да = ноль баллов Нет = максимальное количество баллов	В процессе всей работы участник маркирует п\ф и готовую продукцию, которая остаётся в холодильнике. Наименование, дата и время приготовления.
	Расточительность	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, которые остались у участника в холодильнике не оцениваются. При отсутствии данных фактов выставляется максимальное количество баллов, при наличии указанных нарушений – ноль баллов.
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Указанные участником в меню виды тепловой обработки должны быть использованы при приготовлении блюда. При соответствии выставляется максимальный балл, при несоответствии – ноль баллов.
Раздел 8 Закупка, хранение продуктов, расчёт стоимости и учёт	Список продуктов сдан вовремя	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Если список продуктов сдан вовремя (за 2 недели до начала мероприятия), то выставляется максимальное количество баллов, при нарушении сроков - ноль баллов.
	Корректировка списка продуктов в день С-1	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	При формировании списка продуктов участник должен учитывать возможное содержимое черных ящиков, понимать взаимозаменяемость продуктов, что позволит избежать корректировки списка продуктов. При отсутствии дозаказа в день С-1 экспертами выставляется максимальное количество баллов, при дозаказе - ноль баллов. Балл за дозаказ снимается по дням. Если участник сделал дозаказ на первый день, то в остальные дни баллы не снимаются. Если участник убирает продукт из списка продуктов, то за это тоже снимается балл.
	Дозаказ продуктов во время	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество

	выполнения модуля		баллов. Если же участнику необходимо сделать дозаказ (например, в случае допущенного брака), в этом случае эксперты выставляют ноль баллов. Если во время выполнения модуля у участника в выданном сырье от организаторов замечены скрытые дефекты продуктов или порченные (гнилые) продукты, участнику меняют продукты без потери баллов. <i>Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.</i>
--	-------------------	--	---

Измеримые аспекты оценивания презентации

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 2 Навыки коммуникации работы с клиентами	Время подачи	Да = максимальное количество баллов Каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл	Приготовлено вовремя, интервал подачи готового блюда ± 5 минут от ранее определённого, в этом случае участнику начисляется максимальное количество баллов. После чего отводится 5 минут дополнительного времени, но за каждую дополнительную минуту снимаются баллы. По истечении этого времени блюдо снимается с оценивания и участнику начисляется ноль баллов. Если участник не подал блюда в штрафное время, блюдо не оценивается в презентации и дегустации.
Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены в меню	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	При написании меню участник должен прописать все компоненты, входящие в состав блюда. За полное описание начисляется максимальное количество баллов, если отражены не все компоненты (даже один) - ноль баллов. <i>Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.</i>
	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется максимальное количество баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется ноль баллов.
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Чистота тарелки при подаче блюда	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев. При недостаточном освещении необходимо пользоваться фонариком. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае - ноль

			баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i>
	Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется максимальное количество баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют ноль баллов.
	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием	Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов	Требуемая температура подачи блюда описана в задании. Температура измеряется с помощью термометра инфракрасного по борту тарелки. При соответствии указанной в задании температуры подачи блюда и фактического значения замера, выставляется максимальное количество баллов. При несоответствии - ноль баллов.

Показатели работы (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1 Организация и управление работой	Организация и планирование производственного процесса	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса
		1	участник способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения операций и этапов технологического процесса
		2	участник правильно расставляет приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями
		3	организация рабочего процесса чёткая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки (например, вытирает руки о фартук или китель, прикасается руками к лицу, волосам, после этого не моет руки и т.д.), снятие пробы пальцами, редко моет руки, неправильное использование перчаток (на руках одновременно надето несколько пар перчаток, работа в перчатках с тепловым оборудованием и горячей посудой). Рекомендуется использование перчаток с окрашивающими, остро пахнущими продуктами, полуфабрикатами высокой степени готовности и готовой продукцией.
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы (снятие пробы одной и той же ложкой без последующего

			ее мытья), моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, понимает и строго выполняет правила использования перчаток, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы
Рабочее место		0	пол и рабочие поверхности грязные. Рабочее место перегружено инвентарём, инструментами, расходными материалами и продуктами. Нарушены санитарно-гигиенические требования
		1	пол и рабочие поверхности с незначительными загрязнениями. Рабочее место организовано недостаточно чётко.
		2	пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.
		3	пол, рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено чётко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности.
Рабочее место - холодильники		0	холодильники грязные, с нарушением товарного соседства.
		1	холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства (<i>конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой</i>).
		2	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства
		3	холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)		0	выбирает неправильный цвет разделочной доски
		1	единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет правило «одной доски»
Техника безопасности на рабочем месте		0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием

Раздел 4 Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, без учёта сезонности, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты (<i>продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд</i>), не сочетает их по пищевой ценности
		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учётом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
Раздел 5 Подготовка ингредиентов	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов
Раздел 6 Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо

Показатели презентации (Судейские)

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 7 Приготовление и презентация блюд	Внешний вид блюда	0	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом не соответствует основным требованиям
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует основным требованиям
		2	Текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая

		базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
	2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
	3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ

Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- наличие действующей медицинской книжки;
- белый поварской китель с длинным рукавом (длина не менее $\frac{3}{4}$);
- поварские брюки (черные или темно-синие);
- обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой («Кроксы»/«Crocs» не допускаются);
- белый поварской колпак;
- фартук черного или темно-синего цвета;
- белый фартук (обязателен при сервировке);

Наличие на профессиональной одежде логотипа образовательной организации на усмотрение конкурсанта.

Размещение информации рекламного характера на спецодежде, (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Модуль А	Работа
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены 175 • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.
Модуль С	Горячее блюдо из птицы
Описание	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира: на выбор участника. • 1 горячий соус на выбор участника

	<ul style="list-style-type: none"> • Оформление горячего блюда – на выбор участника
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220 г. <p>2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются два идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, одна тарелка подается в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения конкурсного задания в виде демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Модуль D	Десерт
Описание	<p>Приготовить 2 порции Десерта на выбор участника</p> <p><u>Обязательные компоненты десерта:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Мусс (основной компонент десерта) • Выпеченный элемент из теста • Декоративный элемент из изомальта • Соус холодный
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. <p>2 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются два идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, одна тарелка подается в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения конкурсного задания в виде

Начало подачи блюд начинается с горячего блюда после 3 часов выполнения конкурсного задания, затем десерт (3,5 часа).

4. Система оценивания выполнения заданий

4.1. Оценивание выполнения конкурсных заданий осуществляется на основе следующих принципов:

- соответствия содержания конкурсных заданий ФГОС СПО по профессиям/специальностям, входящим в УГС 43.00.00 «Сервис и туризм», учёта требований профессиональных стандартов и работодателей;

- достоверности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна базироваться на общих и профессиональных компетенциях участников Конкурса, реально продемонстрированных в моделируемых профессиональных ситуациях в ходе выполнения профессионального комплексного задания;

- адекватности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

- надежности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных (в рамках различных этапов Конкурса) оценках компетенций участников Конкурса;

- комплексности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции участников Конкурса;

- объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений членов жюри.

4.2. При выполнении процедур оценки конкурсных заданий используются следующие основные методы:

- метод экспертной оценки;

- метод расчета первичных баллов;

- метод расчета сводных баллов;

- метод агрегирования результатов участников Конкурса;

- метод ранжирования результатов участников Конкурса.

4.3. Результаты выполнения практических конкурсных заданий оцениваются с использованием основных групп целевых индикаторов: основных и штрафных.

4.4. При оценке конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

- процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;
- процедура формирования сводных результатов участников Конкурса;
- процедура ранжирования результатов участников Конкурса.

4.5. Результаты выполнения конкурсных заданий оцениваются по 100-балльной шкале:

за выполнение задания I уровня (тестирование) - максимальная оценка - 20 баллов.

за выполнение заданий II уровня - максимальная оценка - 80 баллов:

- методическая часть – 30 баллов;
- практическая часть – 50 баллов.

5. Продолжительность выполнения конкурсных заданий

Максимальное время, отводимое на выполнения заданий в день – 8 часов (астрономических).

Максимальное время для выполнения I уровня:

- тестовое задание – 45 минут (1 академический час);
- разработка плана занятия учебной практики участником конкурса непосредственно на конкурсе в режиме реального времени – 90 минут.

Максимальное время для выполнения практических заданий II уровня:

- выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена – 3,5 часа (астрономических).

6. Условия выполнения заданий. Оборудование

6.1. Выполнение задания «Тестирование» осуществляется в компьютерном классе, в котором размещены персональные компьютеры, объединенные в локальную вычислительную сеть. Персональные компьютеры оснащены специализированным программным обеспечением.

Выполнение задания осуществляется одновременно всеми участниками Конкурса.

6.2. Выполнение методической части включает в себя методическую разработку занятия учебной практики по ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере», используя цифровые образовательные ресурсы, в том числе ресурсы областного репозитория. Участникам конкурса предоставляются следующие материалы: ФГОС, шаблон технологической карты, доступ к ресурсу областного репозитория. Запрещается использовать на конкурсе заранее подготовленные материалы.

Выполнение задания осуществляется одновременно всеми участниками Конкурса.

6.3. Выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело» осуществляется в учебной лаборатории колледжа. Оснащение рабочих зон участников и общей зоны указано в Приложении 2.

Выполнение задания участниками Конкурса осуществляется в 2 рабочие смены.

7. Оценивание работы участника Конкурса в целом

7.1. Для осуществления учета полученных участниками Конкурса оценок заполняются индивидуальные сводные ведомости оценок результатов выполнения заданий I и II уровня.

7.2. На основе указанных в п.7.1. ведомостей формируется сводная ведомость, в которую заносятся суммарные оценки в баллах за выполнение заданий I и II уровня каждым участником Конкурса и итоговая оценка выполнения профессионального комплексного задания каждого участника Конкурса, получаемая при сложении суммарных оценок за выполнение заданий I и II уровня.

При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат за выполнение заданий II уровня.

Участник, имеющий первый результат, является Областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников). Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами Областного конкурса.

Решение жюри оформляется протоколом.

II ПАСПОРТ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ I УРОВНЯ – ТЕСТИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование темы вопросов, сопутствующие дисциплины и профессиональные модули	Количество вопросов	Форма вопроса				Максимальный балл
			Закрывающая форма с выбором ответа	Открытая форма	На установление соответствия	На установление правильной последовательности	
1	Информационные технологии в профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.10 Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и	4	1	1	1	1	

	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		0,5	0,5	0,5	0,5	2
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	
			0,5	0,5	0,5	0,5	2
	<i>ВСЕГО</i>	<i>40</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>20</i>

Время выполнения задания – 1 академический час (45 минут).

Материально-техническое и программное обеспечение выполнения задания

Компьютерный кабинет с установленным на компьютерах соответствующим программным обеспечением и выходом в интернет.

III ПАСПОРТ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ II УРОВНЯ – МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Комплексное задания II уровня – методическая часть включает в себя методическую разработку занятия учебной практики по ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», используя цифровые образовательные ресурсы, в том числе ресурсы областного репозитория.

Тема учебного занятия выбирается конкурсантом самостоятельно. Время занятия 6 часов.

План занятия учебной практики разрабатывается участником конкурса непосредственно на конкурсе в режиме реального времени в течение 90 минут.

План занятия оформляется в виде технологической карты, представленной в Приложении 5.

Участникам конкурса предоставляются следующие материалы: ФГОС, шаблон технологической карты, доступ к ресурсу областного репозитория. Запрещается использовать на конкурсе заранее подготовленные материалы.

Методическая разработка должна включать в себя цели занятия, описывать содержание занятия, обеспечение условий для развития и саморазвития обучающихся. В разработке должно быть обоснование выбора типа занятий для достижения поставленных целей, методов и форм обучения, прослеживаться логика проектирования деятельности педагога и обучающихся на уроке. Выбранные дидактические единицы должны

соответствовать требованиям Профессионального стандарта, или стандартов WorldSkills, или требованиям региональных работодателей. На занятии обязательно должны применяться современные средства обучения и контроля.

Оценивание методического мастерства при составлении плана занятия учебной практики осуществляется по следующим показателям:

- обеспечение методической целостности и структурированности учебного занятия;
- целесообразность использования технологий, методов, приемов и форм организации учебной деятельности;
- демонстрация на учебном занятии элементов методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.);
- обеспечение четкого хронометража учебного занятия;
- обеспечение обоснованного и оптимального для данного учебного занятия объема и содержания информации.

При разработке форм и методов формирования ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» на учебном занятии следует учитывать содержание таблицы 2.

Таблица 2

1	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере			
2	Предпринимательская деятельность – это самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое извлечение, прибыли от пользования имуществом, продажи товаров, выполнения работ или оказания услуг лицами, зарегистрированными в этом качестве в установленном законом порядке			
3	знания	умения, опыт	качества личности	психические процессы
	– нормативных документов, юридических основ организации и осуществления предпринимательской деятельности, – алгоритма реализации предпринимательской деятельности	– планировать свою будущую предпринимательскую деятельность по получаемой профессии/ специальности, – разрабатывать бизнес-планы	– самостоятельность, – предприимчивость, – инициативность и другие качества личности	– мышление, – память, – внимание и другие процессы
4	Обучающая цель занятия		Воспитательная цель	Развивающая цель

Оценивание формирования ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» на учебном занятии осуществляется по следующим показателям:

- оптимальность синтезирования ОК с содержанием занятия;
- целесообразность и эффективность применения методов и средств формирования ОК;
- обоснованность интеграции данной ОК с ПК, формируемыми на данном занятии;
- правильность формулировки цели занятия с учётом данной ОК;
- обеспечение контроля за результатом формирования ОК.

При разработке плана занятия используйте ресурс регионального репозитория. Список материалов, взятых из репозитория, выкладывается отдельно после технологической карты. В столбце таблицы «Ход занятия» технологической карты вставьте ссылку на материалы репозитория, откуда взят материал.

Оценивание использования материалов регионального репозитория осуществляется по следующим показателям:

- использование различных форматов файлов из регионального репозитория;
- демонстрация различных методов работы с материалами из репозитория;
- целесообразность используемых материалов из репозитория для применения на данном занятии;
- разнообразие источников информации из репозитория;
- демонстрация авторских педагогических решений с использованием материалов репозитория.

Конкурсное задание оценивается максимально в 30 баллов: 10 баллов - за методическое мастерство при составлении плана занятия учебной практики, 10 баллов – за способы формирования на занятии ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере», 10 баллов – за использование материалов регионального репозитория.

Оценка конкурсного испытания осуществляется по 3 критериям. Каждый критерий включает 5 показателей, раскрывающих содержание критерия.

Каждый показатель оценивается в баллах:

2 балла – «показатель проявлен в полной мере»;

1 балл – «показатель проявлен частично»;

0 баллов – «показатель не проявлен».

Максимальная оценка, выставляемая одним экспертом за конкурсное испытание – 30 баллов.

Критерии оценивания методической части комплексного задания II уровня

Критерии и показатели
1 Методическое мастерство
1.1. Обеспечивает методическую целостность и структурированность учебного занятия
1.2 Целесообразно использует технологии, методы, приемы и формы организации учебной деятельности
1.3 Демонстрирует на учебном занятии элементы методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.)
1.4 Обеспечивает четкую структуру и хронометраж учебного занятия
1.5 Обеспечивает обоснованный и оптимальный для данного учебного занятия объем и содержание информации
2 Формирование ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»
2.1 Оптимально синтезирует ОК с содержанием занятия
2.2 Целесообразно и эффективно применяет методы и средства формирования ОК
2.3 Обоснованно интегрирует данную ОК с ПК, формируемыми на данном занятии
2.4 Правильно формулирует цель занятия с учётом данной ОК
2.5 Обеспечивает контроль за результатом формирования ОК
3 Использование ресурсов регионального репозитория
3.1. Использует различные форматы файлов из регионального репозитория (текстовые, графические, аудио, видео и т.д.)
3.2. Демонстрирует различные методы работы с материалами из репозитория
3.3. Используемые материалы из репозитория целесообразны для применения на данном занятии
3.4 Материалы из репозитория взяты из разных источников
3.5 Демонстрирует авторские педагогические решения, используя материалы репозитория

Материально-техническое и программное обеспечение выполнения задания

Учебный кабинет, АРМ преподавателя. На компьютере установлено программное обеспечение.

IV ПАСПОРТ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ II УРОВНЯ – ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Выполнение практического задания проводится в формате демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3,5 часа.

1. Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами (Таблица 3).

Таблица 3

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования Технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного Меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции 	1,8%

		<p>по всем зонам производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды Технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно- технологическую документацию при составлении меню и Реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по Усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; 	1,5%

		<ul style="list-style-type: none"> • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и Эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	5,1%
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; 	1,95%

		<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя. 	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способов приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; 	6%

		<ul style="list-style-type: none"> • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий. 	
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; <p>Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: о Супы и соусы; о Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; о Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; о Овощные и вегетарианские блюда; о Фирменные и национальные блюда; о Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и 	5%

		<p>приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	10,9%
	Приобретение и хранение пищевых	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов Устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; 	

8	продуктов, составление смет, учет	<ul style="list-style-type: none"> • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и Расходные материалы в точном соответствии с Потребностям и предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. 	3,3%
---	--------------------------------------	---	------

Материально-техническое обеспечение выполнения задания
Учебная лаборатория колледжа, оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом.

**Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе
специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»**

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ – 100 вопросов

№ п/п	Наименование темы вопросов, сопутствующие дисциплины и профессиональные модули	Количество вопросов
1	Информационные технологии в профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.10 Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	10
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	10
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	10
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	10
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	10
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	10
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	10
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10
	ВСЕГО	100

1 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Сопутствующая дисциплина ОП.10 Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. На основании Федеральный закон от 27 июля 2006 года № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

Информационная технология (ИТ) – это ...

- а) это совокупность данных, сформированная производителем для ее распространения в материальной или в нематериальной форме;
- б) это совокупность программных продуктов, установленных на компьютере, технология работы в которых позволяет достичь поставленную пользователем цель;
- в) это взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для обработки данных;
- г) это процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, предоставления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов;
- д) это совокупность условий, средств и методов на базе компьютерных систем, предназначенных для создания и использования информационных ресурсов.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

2. Чтобы быстро вставить скопированный элемент, следует воспользоваться такой комбинацией клавиш:

- а) Ctrl + V;
- б) Ctrl + C;
- в) Ctrl + A;
- г) Ctrl + X.

Ответ:

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

3. Носителями информации являются

- а) карта памяти-флэшка,
- б) жесткий диск,
- в) лазерный диск;
- г) дискета;
- д) накопитель;
- е) дисковод.

Ответ:

Тип задания - множественный выбор

4. Информационные технологии должны обеспечить:

- а) сбор, хранение;
- б) обработку;

- в) выдачу и передачу информации;
- г) постоянное хранение информации;
- д) выполнение расчетов;
- е) использование в делопроизводстве.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

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

- а) Web-адрес;
- б) IP-адрес;
- в) TCP-адрес.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

6. Мультимедийные технологии – это...

- а) совмещение звука и видеоизображения;
- б) создание анимационной графики;
- в) современные средства и программы для более полной передачи информации посредством информационной сети;
- г) фото, видео, звук.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Под автоматизированной системой обработки информации следует понимать

- а) совокупность компьютеров и вычислительной техники;
- б) организационно-техническую систему;
- в) совокупность обслуживающего персонала и пользователей системы;
- г) совокупность методов по обработке информации.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

8. Информационный продукт – это

- а) совокупность данных, сформированная производителем для распространения;
- б) компьютерные программы;
- в) результат непроекционной деятельности предприятия или лица;
- г) компьютеры, средства вычислительной техники.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

9. Информационные ресурсы общества – это

- а) компьютеры, средства вычислительной техники;
- б) средства массовой информации;
- в) отдельные документы и отдельные массивы документов;
- г) мобильные аппараты.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

10. На основании Федеральный закон от 27 июля 2006 года № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

Информационная система – это

- а) совокупность содержащейся в базах данных информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий и технических средств;
- б) процесс, использующий средства массовой информации;
- в) процесс, создающий отдельные документы и отдельные массивы документов.

Ответ:

--

2 Оборудование, материалы, инструменты

Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

1. Соотнесите вид оборудования с его назначением

1	Индукционная плита	а	Оборудование разогревающее металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем частотой 20–100 кГц.
2	Погружной термостат	б	Предназначен для быстрого и равномерного приготовления блюд по технологии Sous-Vide
3	Аппарат шоковой заморозки	в	Предназначен для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов и дальнейшего их хранения

Ответ:

На установление правильной последовательности

Тип задания - установление правильной последовательности

2. Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы

1	проверить санитарное состояние
2	проверить электрическую защиту заземления
3	убедиться в исправности оборудования, его крепления

4	проверить правильность сборки
5	проверить работу холостого хода

Ответ:

--	--	--	--	--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

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

- а) центробежного типа;
- б) вибрационного типа;
- в) центробежного типа со шнековой подачей.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

4. Какие два способа тепловой обработки совмещаются в пароконвектомате?

- а) бойлерный, инжекционный;
- б) паровой, конвекционный;
- в) жарочный, варочный.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

5. Выберите название узлов технологической машины, которые относятся к исполнительным механизмам?

- 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.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

6. Выберите количество уровней в пароконвектомате с максимальной вместимостью?

- а) до 13 уровней;
- б) до 16 уровней;
- в) до 24 уровней.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

7. Как расположены нагревательные элементы в подовых печах?

- а) нагрев секций производится одним тэном – сверху;

- б) нагрев секций производится тэнами, установленными во внутренней коробке по 3 шт. сверху и снизу;
 в) нагрев секций производится 3 тэнами слева и справа.

Ответ:

--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

8. Установите соответствие между неисправностью мясорубки МС2-70 и способом устранения:

Неисправность		Способ устранения	
1	Мясорубка не режет, а мнет мясо	а	ослабить нажим гайки
2	Фарш выходит из мясорубки нагретый	б	разобрать мясорубку, очистить ножи от пленок и сухожилий, установить новые ножи
3	Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя	в	разобрать мясорубку и правильно установить ножи

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

9. Датчик реле температуры регулирует автоматическую работу холодильной машины в пределах:

- а) 1...3° С;
 б) -1-3° С;
 в) -10-30° С.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

10. Средняя температура в витрине:

- а) -2-4 °С;
 б) 0-2 °С;
 в) -10-15 °С.

Ответ:

--

3 Системы качества, стандартизации и сертификации

Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

- а) пищевая ценность;
- б) органолептическая ценность;
- в) биологическая ценность;
- г) энергетическая ценность;
- д) физиологическая ценность.

Ответ:

--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

2. Определите соответствие категории стандарта его условному обозначению

1	Национальные стандарты РФ	а	ГОСТ Р, ОСТ
2	Стандарты организаций	б	СТО, ТУ, СТП
3	Международные стандарты	в	ISO (ИСО) МЕК
4	Межгосударственные, региональные стандарты	г	ГОСТ

Ответ:

Тип задания –установление соответствия

3. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Классификационная группа		Товар	
1	Зерномучные товары	а	Чай, кофе, пряности
2	Вкусовые товары	б	Макароны, хлебобулочные изделия
		в	Десертные, пряные овощи

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

4. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- а) договор;
- б) акт;
- в) накладная;
- г) протокол.

Ответ:

--

5. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках;

- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах;
- в) хранение на стеллажах;
- г) хранение штабелем.

Ответ:

--

б. Определите вид потерь, возникающие в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых.

- а) ненормируемые;
- б) нормируемые;
- в) обязательные;
- г) случайные.

Ответ:

--

На установление соответствия

Тип задания – установление соответствия

7. Установите соответствие между терминами и происходящим процессом

Термины		Процесс	
1	Микробиологические процессы	а	обусловлены действием ферментов, находящихся в продуктах
2	Биохимические процессы	б	вызываются жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых многие пищевые продукты служат хорошей питательной средой
		в	это разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами

Ответ:

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

8. Классификация химических веществ в пищевых продуктах по происхождению:

- а) органические;
- б) неорганические;
- в) усвояемые;
- г) натуральные.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

9. Определите форму снабжения предполагающая прямые связи «поставщик – предприятие», минуя промежуточные оптовые базы

- а) складская;
- б) транзитная;

- в) централизованная;
- г) децентрализованная.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

10. Какие химические вещества не растворяются в воде?

- а) жиры;
- б) сахароза;
- в) кислоты;
- г) фруктоза.

Ответ:

4 Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды
Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течение рабочей смены:

- а) 5 кг;
- б) 6 кг;
- в) 7 кг;
- г) 8 кг.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

2. Какой противопожарный инструктаж должны проходить работники предприятий питания в момент приема на работу?

- а) целевой противопожарный инструктаж;
- б) вводный противопожарный инструктаж;
- в) первичный противопожарный инструктаж.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

3. Заболевание считают профессиональным, если оно:

- а) получено рабочим-профессионалом;
- б) вызвано воздействием любых вредных производственных факторов;
- в) вызвано воздействием профессиональных вредностей и его диагноз соответствует списку профзаболеваний;
- г) соответствует списку профзаболеваний, не зависимо от того, где и как оно было получено.

Ответ:

--

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

4. К работе в ночное время не допускаются

- а) беременные женщины;
- б) женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет;
- в) инвалиды;
- г) мужчины.

Ответ:

--	--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

5. В каком случае работодатель создается «Службу охраны труда» или вводит должность специалиста по охране труда?

- 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 создается в организациях с численностью более 100 работников.

Ответ:

--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

6. 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.

Ответ:

--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

7. 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.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

8. 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.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

9. Выберите правило первой медицинской помощи при ожоге I степени паром, кипящей водой, маслом?

- а) на обожженное место наложить стерильную повязку;
- б) поместить обожжённое место под проточную холодную воду;
- в) обожженное место смазать маслом;

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

10. Чем нужно тушить загоревшуюся электропроводку или электроприборы?

- а) водой;
- б) химическим пенным огнетушителем;
- в) землёй;
- г) порошковым огнетушителем.

Ответ:

5 Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности

Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью не менее:

- а) 28 календарных дней;
- б) 30 рабочих дней;

- в) 42 календарных дня;
- г) 48 рабочих дней.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

2. *Нормальная продолжительность рабочего времени работников в учреждении не может превышать:*

- а) 36 часов в неделю;
- б) 40 часов в неделю;
- в) 48 часов в неделю;
- г) 50 часов в неделю.

Ответ:

--

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

3. *Право собственности предполагает...*

- а) владение;
- б) пользование;
- в) аренда;
- г) распоряжение;
- д) покупка.

Ответ:

--	--	--	--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

4. *Установите соответствие между видом юридической ответственности и мерой наказания*

1	Дисциплинарная	а	выговор
2	Материальная	б	возмещение ущерба
3	Административная	в	штраф
4	Уголовная	г	лишение свободы

Ответ:

Тип задания –установление соответствия

5. *Установите верное соответствие названия понятия и их определения*

1	Чистая прибыль	а	часть балансовой прибыли предприятия, остающаяся в его распоряжении после уплаты налогов, сборов, отчислений и других обязательных платежей в бюджет
2	Издержки	б	отражают затраты, которые необходимо осуществить для

			создания услуги, производства товара
3	Балансовая прибыль предприятия	в	сумма прибылей (убытков) предприятия, как от реализации продукции, так и доходов (убытков), не связанных с ее производством
4	Цена	г	денежное выражение стоимости продукции, товаров, услуг

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

6. 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.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Виды экономических споров:

- а) договорные;
- б) междоговорные;
- в) последоргворные.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

8. Кто входит в состав примирительной комиссии:

- а) представители сторон трудового коллектива;
- б) независимые специалисты;
- в) посредники.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

9. Что такое оферта:

- а) письмо;
- б) предложение;
- в) ответ.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

10. *Виды нормативно-правовых актов:*

- а) законы, подзаконные акты;
- б) законы, правовой обычай;
- в) подзаконные акты, правовая доктрина;
- г) нормативный договор, регламент.

Ответ:

--

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. *Укажите, какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:*

- а) бифштекс;
- б) люля-кебаб;
- в) котлеты полтавские.

Ответ:

--

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

2. *Выберите способы заправки тушки мелкой дичи*

- а) «в муфточку»;
- б) «клювом»;
- в) «в две нитки»;
- г) «в замок».

Ответ:

--	--

На установление соответствия

Тип задания – установление соответствия

3. *Установите соответствие между термином и его определением*

1	Маринование	а	это механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.
2	Рыхление	б	механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой.
3	Шпигование	в	использование протеолитических ферментов (гидролизующих белок), размягчающих соединительную ткань мяса в процессе его нагревания. Это позволяет расширить ассортимент блюд за счет использования частей туши, не предназначенных для жарки.

4	Ферментирование	г	механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки.
5	Панирование	д	химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции.

Ответ:

Тип задания –установление соответствия

4. Установите соответствие между полуфабрикатами из птицы и сроками их хранения согласно санпина:

1	Полуфабрикаты из мяса птицы, натуральные — мясокостные, бескостные без панировки	а	48ч
2	Полуфабрикаты мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	б	24 ч
3	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, без панировки и без неё	в	18 ч
4	Фарш куриный	г	12 ч

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

5. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля;
- г) шашлыка, поджарки.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

6. Сливочное масло, сформованное в виде груши используют для приготовления полуфабриката:

- а) котлета по-киевски;
- б) котлета пожарская;
- в) шницель рубленый;
- г) зразы донские.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Выберите из перечисленных вариантов ответов полуфабрикат из птицы, в рецептуру которого входит мускатный орех

- а) галантин;
- б) цыплята, фаршированные рисом, грибами и фуа-гра;
- в) гусь фаршированный;
- г) рулет из курицы.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

8. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная;
- г) смешанная (двойная).

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

9. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе;
- г) звеньями.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

10. Съедобными частями кальмара являются:

- а) мантия;
- б) мантия и голова со щупальцами;
- в) мантия, хвостовой плавник и голова со щупальцами;
- г) хвостовой плавник и голова со щупальцами.

Ответ:

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. Выберите из списка продукт, который может быть приготовлен «Al dente»

- а) яйца;

- б) паста;
- в) творог.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

2. *Какой водой заливают подготовленные пищевые кости при варке бульона?*

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой;
- г) кипящей.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

3. *Для повышения калорийности блюда используют соусы:*

- а) красные;
- б) белые;
- в) яично-масляные;
- г) сладкие.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

4. *Сроки варки говядины:*

- а) 1 час;
- б) 1-2 часа;
- в) 2-2,5 часа;
- г) 1-3 часа.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

5. *Время варки яиц «всмятку»:*

- а) 3-3,5 мин с момента закипания;
- б) 4,5 – 5,5 мин с момента закипания;
- в) 8 – 10 мин с момента закипания;
- г) 1-2 мин с момента закипания.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

6. *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.

Ответ:

В

Тип задания - одиночный выбор

7. *Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?*

- а) нарезка, обжаривание, тушение;
- б) отбивание, обжаривание, тушение;
- в) маринование, обжаривание, тушение.

Ответ:

--

На установление правильной последовательности

Тип задания - установление правильной последовательности

8. *Составьте последовательность приготовления классического суфле из кур:*

- а) в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, взбитые белки;
- б) раскладывают в формочки;
- в) мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку;
- г) доводят до готовности на пару;
- д) слегка вымешивают снизу вверх.

Ответ:

--	--	--	--	--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

9. *Определите особенность приготовления «Соус паровой»:*

- а) в кипящий соус добавляют белое сухое вино;
- б) соус взбивают на пару;
- в) в кипящий соус добавляют белое сухое вино и взбивают на пару.

Ответ:

--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

10. *Соотнесите название отварных яиц в скорлупе и время варки с момента закипания:*

1	всмятку	а	8-10 минут
2	«в мешочек»	б	3-3,5 минут
3	вкрутую	в	4,5-5,5 минут

Ответ:

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. *Оптимальная температура в холодном цехе:*

- а) 10....12С;
- б) 12.... 14С;
- в) 16.....18С;
- г) 14...18С.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

2. *Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1..1,5 см для бутербродов:*

- а) открытых;
- б) закрытых;
- в) канапе;
- г) закусочных.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

3. *Выберите название холодной закуски, относящееся к размеру «на два укуса»:*

- а) тапас;
- б) пинчо;
- в) фингер фуд;
- г) бутерброд.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

4. *В каком виде наиболее оптимально использовать маринады овощные для приготовления рыбы?*

- а) в горячем;
- б) в холодном,

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

5. *На основе каких продуктов делается соус песто?*

- а) кедровые орехи, базилик, чеснок, оливковое масло, твердый сыр;
- б) кедровые орехи, базилик, чеснок, оливковое масло, мягкий козий сыр;
- в) любые орехи, зелень, чеснок, оливковое масло, сливочный сыр.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

6. Как называется соус, состоящий из пюре слив, базилика, кинзы, чеснока и красного перца:

- а) ткемали;
- б) сливовый;
- в) фруктовый.

Ответ:

--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

7. Соотнесите наименование изделия с его характеристикой

1	Сандвичи	а	ломтик хлеба с углублением в середине	ломтик хлеба с углублением в середине
2	Канопе	б	хлеб с кармашком, в который кладут начинку	
3	Пита	в	миниатюрные бутерброды	
4	Крутон	г	закрытый бутерброд	

Ответ:

Тип задания –установление соответствия

8. Соотнесите производные соусы от майонеза с дополнительными ингредиентами, входящими в их состав:

1	тартар	а	мелко нарезанная зелень
2	равигот	б	мелко нарезанные маринованные огурцы
3	шарон	в	мелко нарезанный репчатый лук пассерованный с томатным пюре

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

9. Производным какого соуса является соус «тартар»:

- а) «Маринад»;
- б) майонез;
- в) «Польский»;
- г) голландский.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

10. Выберите правильную подготовку белого редиса для приготовления салата:

- а) белый редис моют, нарезают, заправляют солью;
- б) белый редис моют, очищают от кожицы;
- в) белый редис моют, нарезают, замачивают в воде.

Ответ:

--

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

1. Выберите из списка сырье для приготовления горячих десертов, которое повышает энергетическую ценность блюда

- а) пюре ягодное;
- б) лимон;
- г) мука;
- д) яйца;
- в) агар;
- е) сливочное масло.

Ответ:

--	--	--

Тип задания - множественный выбор

2. Выберите из предложенного списка холодные напитки

- а) лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе;
- б) сбитень, глинтвейн, взвар;
- в) ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе;
- г) коктейли, морсы, квас, соки, фруктово – ягодные напитки;
- д) чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш.

Ответ:

--	--	--

Тип задания - множественный выбор

3. Выберите из предложенного списка холодные десерты

- а) горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью;
- б) снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десерты фламбе, десерты «с обжигом»;
- в) панакота, крем, крем-брюле, крем-карамель, холодного суфле;
- г) суфле, террин, парфе, щербет, граните, тирамису, чизкейк, бланманже.

Ответ:

--	--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

4. Соотнесите название десертов и напитков с рекомендуемыми пряностями для них

1	Чай черный	а	корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили
---	------------	---	--

2	Шарлотка с яблоками	б	гвоздика, корица, имбирь, кардамон
3	Горячий шоколад	в	корица

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

5. 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.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

6. 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.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Какой процесс способствует образованию структуры горячего суфле -

- а) денатурация белков, клейстеризация крахмала;
- б) карамелизация, меланоидинообразования;
- в) декстринизация крахмала.

Ответ:

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

8. Выберите название блюд, относящихся к сладким:

- а) компот из сухофруктов;
- б) кисель из свежих ягод;
- в) пудинг рисовый;
- г) ватрушки.

Ответ:

--	--	--	--

Тип задания - множественный выбор

9. Выберите консистенцию для киселя:

- а) густой;
- б) средней густоты;

- в) полужидкий;
- г) желеобразный.

Ответ:

--	--	--

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

10. Выберите очередность закладки сухофруктов для приготовления компота:

- а) яблоки и груш варят 20 минут, после добавляют изюм и ягоды;
- б) изюм и ягоды варят 5 минут, после добавляют яблоки и груш;
- в) закладывают все сразу.

Ответ:

--

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

1. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

- а) яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше;
- б) желтки и белки взбивают отдельно;
- в) сахара используют в 2 раза больше.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

2. Какую муку лучше использовать для бисквитного теста?

- а) с высоким содержанием клейковины;
- б) со средним содержанием клейковины;
- в) со слабым содержанием клейковины.

Ответ:

--

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

3. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?

- а) тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза;
- б) тесто приобретает однородную консистенцию;
- в) тесто начинает прилипать к рукам;
- г) тесто перестает прилипать к рукам.

Ответ:

--	--	--

Тип задания - множественный выбор

4. Выберите сырье, используемое при приготовлении классического заварного теста?

- а) сахар;
- б) соль;
- в) яйца;
- г) масло;
- д) дрожжи;
- е) муку.

Ответ:

--	--	--	--

На установление соответствия

Тип задания –установление соответствия

5. Установите соответствие между видом теста и способом его разрыхления

1	Дрожжевое тесто	а	Механический
2	Песочное тесто	б	Химический
3	Бисквитное тесто	в	Биологический

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

6. 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.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

7. Сваренную помаду -

- а) быстро охлаждают до температуры 40-45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

8. В холодное время года, если мука имеет низкую температуру, её следует выдерживать:

- а) в теплом помещении, чтобы температура повысилась не менее чем до 12 градусов;
- б) в теплом помещении, чтобы обогащалась кислородом воздуха не более суток;
- в) в теплом помещении, чтобы понизилась влажность.

Ответ:

--

Тип задания - одиночный выбор

9. Выберите причину того, почему дрожжевое тесто не поднимается:

- а) тесто перебродило;
- б) тесто перегрето;
- в) тесто охладилось ниже 10°C ;
- г) недоброкачественные дрожжи.

Ответ:

Вопрос с одиночным выбором ответа, но по ответам можно выбрать несколько

Тип задания - одиночный выбор

10. Температура растапливания шоколада перед процессом темперирования:

- а) $40-45^{\circ}\text{C}$;
- б) $32-34^{\circ}\text{C}$;
- в) $28-30^{\circ}\text{C}$;
- г) $25-27^{\circ}\text{C}$.

Ответ:

**Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе
специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»**

Номер участника _____

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
<u>Модуль С</u> Горячее блюдо – горячее блюдо из птицы	
<u>Модуль D</u> Десерт	

**Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе
специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»**

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Кол-во на одного чел.
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА)			
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП-123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800x600x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Производство: Россия	шт.	3
Стол-подставка под пароконвектомат	Тип подставки: открытый. Количество рядов, направляющих 1. Количество уровней, направляющих: 8. Ширина 798 мм; Глубина 599 мм; Высота 782 мм. Страна производитель Россия	шт.	1
Пароконвектомат	Модель АВАТ ПКА-6-1/1 ВМ, 6 уровней, вместимость GN 1/1, расстояние между gastronемкостями 70 мм, максимальная температура 270 С, принцип парообразования - инжектор, мощность 9,5 кВт, напряжение 400/230 В, габаритные размеры 800*840*775 мм. Чувашторгтехника, Россия	шт.	1
Весы настольные электронные (профессиональные)	Производитель Меркурий, модель М-ER 326 AFU-6.01 (280x235) LCD. Тип настольные. Наибольший предел взвешивания 6 кг. Наименьший предел взвешивания 0.1 г. Тип дисплея светодиодный. Цена поверочного деления 0.1 г Габаритные размеры, мм 350x290x120.	шт.	1
Плита индукционная	Плита электрическая индукционная ПЭИ-4. Плита 4-х комфорочная стационарная 805(725)x900x860 мм. Корпус индукционной плиты: нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм, каркас разборный из профильных элементов нержавеющей стали толщиной 1,2 мм, ножки из нержавеющей стали 40x40 мм (заземление)	шт.	1
Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.	шт.	1
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530x325x20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от - 40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	3

Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	2
Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 GN 2/3 354x325x40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	2
Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/2 265x325x20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	1
Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/2 265x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	2
Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/3 176x325x40 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования, возможность мытья в посудомоечных машинах.	шт.	1
Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм. Luxstahl, GN 1/1 530x325x20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	2
Гастроёмкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность штабирования	шт.	2
Планетарный миксер	Kitchen Aid 5K45SSEWH, напряжение 220/240В, мощность 1,35 кВт, корпус цельнометаллический литой Количество скоростей 10. Покрытие чаши глянцевое. Защитный обод есть. Лопатка для смешивания есть. Лопатка с гибким ребром есть. Насадка крюк для замешивания теста есть. Объём чаши (л) 4,83. Проволочный венчик есть. Габариты изделия (В х Ш х Г) 36x20x33 см. Производство США. Управление - механическое	шт.	1

Шкаф холодильный	Модель БИРЮСА 310-1. Дверь стекло, среднетемпературный, мощность 145 Вт. Количество камер - однокамерный. Полезный объем холодильника 250 л. Система размораживания автоматическая. Количество полок - 5. Материал полок металлическая решетка. Температура полезного объема +1...+10 С	шт.	1
Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.	шт.	1
Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	шт.	1
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Kitchen Aid Artisan 5КНВ2571ESX (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан). США. Мощность 0,18 кВт, электронное управление, измельчитель, двигатель постоянный ток. Материал корпуса двигателя металл. Оборотов в минуту (1-5) венчик 610-1100. Оборотов в минуту (1-5) измельчитель 1020-1830. Оборотов в минуту (1-5) куполовидные лезвия 6100-11000	шт.	1
Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	шт.	4
Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	шт.	2
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	шт.	2
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт.	1
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт.	2
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	2
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	шт.	1
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт.	1
Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	шт.	1
Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	шт.	1
Венчик	Не менее 240 мм	шт.	2
Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	шт.	1
Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	шт.	1
Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт.	1

Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт.	1
Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	3
Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Половник	Объемом 250мл	шт.	1
Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	шт.	10
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	шт.	1
Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	шт.	1
Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	шт.	2
Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук	шт.	1
Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	шт.	3
Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	шт.	1
Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	шт.	2
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА)			
Пергамент рулон	Не менее 10м	шт.	1
Фольга рулон	Не менее 10м	шт.	1
Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	шт.	4
Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	2
Полотенца х/б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	4
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	500мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	300мл	шт.	20
Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов	1000мл	шт.	20
Стаканы одноразовые	200мл	шт.	10
Пакеты для мусора	60 л	шт.	4
Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	3 упаковки	общая

			зона
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	6
Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне , размер не менее 20х30 см	рулон	1
Плѐнка пищевая	Не менее 20м	шт.	1
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	1
Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт., 16х23=5шт, 10х15=5шт)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт.	10
Масло растительное для фритюра	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	л	6
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ			
Шкаф шоковой заморозки	Модель: ШОК-10-1/1 размеры 800х890х1590. Мощность: 0.083 кВт, напряжение: 220 В, объем: 330. Температурный режим: охлаждение от 90 до 3 °С. Температурный режим: заморозка от 90 до -18 °С. Тип габаритности: GN 1/1 (количество уровней 10)	шт.	-
Габаритность из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С. Есть возможность стабилизации	шт.	-
Часы настенные (электронные)	Материал корпуса: пластик; Размер циферблата: 28 см; Вид цифр: арабские; Форма: круглая; Вид механизма: кварцевый; размер изделия: 320х320 мм	шт.	-
Термометр инфракрасный	Лазерный прицел есть; Измеряемая температура, °С -30...+350; Габариты, мм 156х80х50	шт.	-
Микроволновая печь	SUPRA 20MW06. Внутренний объем 20 л, мощность микроволн 700 Вт, отдельно стоящая микроволновая печь, механическое управление, поворотные переключатели	шт.	-
Фритюрница	AIRHOT EF 4. Установка настольная. Подключение 220 В. Количество ванн 1. Объем одной ванны 4 л. Температурный режим от 60 до 190 °С. Мощность 2 кВт. Ширина 415 мм. Глубина 280 мм. Высота 320 мм. Страна-производитель Китай	шт.	-
Слайсер	Airhot SL 220. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашеный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	шт.	-
Стол производственный	Стол рабочий островной ТЕХНО-ТТ СП-123/1800 нерж. Габаритные размеры: 1800х600х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП	шт.	-

	<p>Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Производство: Россия. С внутренней металлической полкой, глухой</p>		
Мясорубка	<p>FIMAR, Италия. Модель 22/TE. Производительность: до 300 кг/час. Комплектация: 2 ножа и 3 решетки (с отверстиями 8 мм и 4,5 мм). Потребляемая мощность: 1,1 кВт Напряжение: 220В Корпус мясорубки выполнен из нержавеющей стали. Машина оснащена предохранительными устройствами. Внутренние детали мясорубки (шнек, загрузочная воронка, нож, решетка) - съемные. Переключатель направления хода (реверс), расположен рядом с кнопкой управления.</p>	шт.	-
Блендер стационарный	<p>Блендер PHILIPS HR2102/90, объем 1,5 л. Тип: Стационарный. Тип управления: Механический. Количество скоростей 3. Импульсный режим: Есть. Материал кувшина блендера: Пластик. Отверстие для ингредиентов: Есть. Объем измельчителя 0.12 л. Максимальная мощность 400 Вт. Тип питания: Сеть. Длина сетевого шнура 1 м</p>	шт.	-
Соковыжималка	<p>Hotpoint-Ariston SI 4010 AXL, шнековая. Страна КНР. Серия HD Line. Потребляемая мощность 400 Вт. Макс. скорость вращения 70 об/мин. Управление механическое. Количество скоростей 1. Реверс. Индикация включения. Воз-ть загр. целых овощей и фруктов. Резервуар для сока 1000 мл. Резервуар для мякоти 1000 л. Тип резервуара для мякоти съемный. Кол-во металл. фильтров 1. Материал фильтра нерж. сталь. Фильтр для сока. Материал кувшина пластик. Корпус: Материал шнека пластик. Толкатель в комплекте. Длина сетевого шнура 1.25 м. Габаритные размеры (В*Ш*Г) 58*15*24 см</p>	шт.	-
Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>INDOKOR IVP-260/PD, настольная, камерная. Мощность, Вт 370. Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаянная планка, мм 260. Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100 (50). Страна производитель Корея. Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304. Работа от сети 220 В. Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм. Дополнительный комплект расходных материалов. Кнопка аварийной остановки. В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов</p>	шт.	-
Ковёр диэлектрический	<p>Размеры 500х500 см. Служит для защиты персонала от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц</p>	шт.	-

Штангенциркуль электронный	ДЕКО GJ61 150 мм, 0.1 мм, тип: цифровой. Максимальная величина измерения: 150 мм, цена деления 0.1 мм	шт.	-
Кофемолка	Кофемолка Polaris PCG 0815A. Тип управления: электрический. Система помола: ротационный нож. Количество режимов помола: 1. Мощность, в ваттах: 150	шт.	-
Кулер для воды	Бренд Aqua Well, K1727. Страна-изготовитель Китай. Тип диспенсер для воды. Расположение - настольный. Загрузка бутылки сверху. Управление механическое. Краники клавиша. Размеры, мм 260 x 270 x 360	шт.	-
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	ОУ-1 Огнетушитель углекислотный, переносной Класс пожара - В, С, Е; Объем - 1.34 л; Масса заряда двуокиси углерода - 1-05 кг. Огнетушательная способность по классу пожаров: модельный очаг класса В - 13 В; Длина выбрасываемой струи не менее 2 м; Рабочее давление - 5.88 Мпа; Рабочая температура - 40°С...+50°С; Размеры (высота/диаметр) 400/92 мм	шт.	-
Набор первой медицинской помощи	Аптечка первой помощи ФЭСТ для оснащения промышленных предприятий (производственная). Основное наполнение: перевязочные материалы для оказания первой медицинской помощи при получении травмы. Изготовлена в соответствии с ТУ 9398-037-10973749-2008. Аптечка упакована в футляр-чемоданчик из полистирола размером 30,5×26,5×10 см.	шт.	-

**Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе
специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»**

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Дата подачи заявки:	ДО 18.03.2022 г.			
ФИО участника конкурса:				
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА:</u>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	Единица	Мах.	Модуль С, D	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Молоко 3,2 %	мл	700		
Сливки 22%	мл	600		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	600		
Сливочное масло	г	300		
Сыр Гауда	г	100		
Сыр Творожный	г	200		
Яйцо куриное	шт.	10		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Грибы шампиньоны	г	300		
Имбирь	г	30		
Картофель крахмальный	г	600		
Лук красный	г	200		
Лук порей	г	200		
Лук репчатый	г	200		
Морковь	г	200		
Свекла красная	г	200		
Томаты Черри	г	100		
Тыква	г	600		
Цуккини	г	300		
Чеснок	г	50		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик (зелёный)	г	20		
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		

Петрушка листовая	г	50		
Укроп	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Груша конференция	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	300		
Вишня	г	200		
Горошек зеленый	г	300		
Ежевика	г	200		
Клюква	г	200		
Клубника	г	200		
Малина	г	200		
Облепиха	г	200		
Цветная капуста	г	300		
Шпинат	г	400		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар	г	30		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Пектин	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		

Полента	г	100		
ШОКОЛАД				
Шоколад белый 27%	г	200		
Шоколад молочный 35%	г	200		
Шоколад тёмный 55%	г	200		
СУХОФРУКТЫ				
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Кунжут белый	г	50		
Миндаль	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
УГЛЕВОДЫ				
Изомальт	г	200		
Мед цветочный	г	200		
Сахар	г	500		
Сахарная пудра	г	200		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
АЛКОГОЛЬ				
Вино белое сухое	г	400		
Вино красное (Каберне)	г	400		
Коньяк	г	100		
Ликер Лимончелло	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1				

человека)				
Ванильный сахар	шт.	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица зернистая	г	30		
Карри порошок	г	4		
Корица	г	4		
Кумин (зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Мускатный орех	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	200		
Сода пищевая	г	10		
Соль	г	50		
Соус соевый	мл	100		
МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Бекон	г	300		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ				
Модуль С курица (тушка)	г	1200		

**Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе
специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»**

**Карта оценивания
методической разработки занятия учебной практики
участника областного конкурса профессионального мастерства мастеров
производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических
работников) в 2022 г.**

Профильное направление УГС 43.00.00 Сервис и туризм

Профессии/специальности _____

Ф.И.О. участника, ПОО _____

Тема занятия _____

Специальность (Профессия) _____

Показатели	Критерии	Оценка в баллах	Фактическая оценка
1 Методическое мастерство	1.1 Обеспечивает методическую целостность и структурированность учебного занятия	2 1 0	
	1.2 Целесообразно использует технологии, методы, приемы и формы организации учебной деятельности	2 1 0	
	1.3 Демонстрирует на учебном занятии элементы методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.)	2 1 0	
	1.4 Обеспечивает четкую структуру и хронометраж учебного занятия	2 1 0	
	1.5 Обеспечивает обоснованный и оптимальный для данного учебного занятия объем и содержание информации	2 1 0	
2 Формирование ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»	2.1 Оптимально синтезирует ОК с содержанием занятия	2 1 0	
	2.2 Целесообразно и эффективно применяет методы и средства	2	

	формирования ОК	1 0	
	2.3 Обоснованно интегрирует данную ОК с ПК, формируемыми на данном занятии	2 1 0	
	2.4 Правильно формулирует цель занятия с учётом данной ОК	2 1 0	
	2.5 Обеспечивает контроль за результатом формирования ОК	2 1 0	
3 Использование ресурсов регионального репозитория	3.1. Использует различные форматы файлов из регионального репозитория (текстовые, графические, аудио, видео и т.д.)	2 1 0	
	3.2. Демонстрирует различные методы работы с материалами из репозитория	2 1 0	
	3.3. Используемые материалы из репозитория целесообразны для применения на данном занятии	2 1 0	
	3.4 Материалы из репозитория взяты из разных источников	2 1 0	
	3.5 Демонстрирует авторские педагогические решения, используя материалы репозитория	2 1 0	
Максимальное количество баллов			
Общее количество баллов участника			

ФИО члена жюри _____

Рецензия _____

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел/тема Программы	
Тема урока	
Цели урока	Обучающая:
	Развивающая:
	Воспитательная:
Тип урока	
Методы обучения	
Средства обучения	

Планируемые результаты	
Общие компетенции	
ОК	
ОК	
Профессиональные компетенции	

ПК	Уметь:
ПК	Уметь:

Название этапа	Элементы структуры урока, ВРЕМЯ	Деятельность мастера ПО	Цифровые ОР и материалы РЕПОЗИТОРИЯ (название)	Деятельность обучающихся	Формируемые ОК, ПК
1. Организа- ционный этап	1.1. Организационный момент				
2. Вводный инструктаж	2.1.Целевая установка				
	2.2. Актуализация опорных знаний и опыта обучающихся				
	2.3.Формирование ориентировочной основы действий обучающихся				
3. Текущий инструктаж	3.1. Формирование) новых способов действия				
	3.2. Применение освоенных способов действия				
	3.3. Выдача домашнего задания				
4. Заключительный инструктаж	4.1. Подведение итогов урока				

Список материалов, взятых из репозитория (название и ссылка):

- 1.
- 2.

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

методической части комплексного задания II уровня участников областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2022 г.

*Профильное направление УГС 43.00.00 Сервис и туризм
Профессии/специальности _____*

№ п/п	Ф.И.О. участника конкурса	Методическое мастерство					Формирование ОК «Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере»					Использование ресурсов регионального репозитория				Общее количество баллов
		Обеспечивает методическую целостность и структурированность учебного занятия	Целесообразно использует технологии, методы, приемы и формы организации учебной деятельности	Демонстрирует на учебном занятии элементы методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.)	Обеспечивает четкую структуру и хронометраж учебного занятия	Обеспечивает обновленный и оптимальный для данного учебного занятия объем и содержание информации	Оптимально синтезирует ОК с содержанием занятия	Целесообразно и эффективно применяет методы и средства формирования ОК	Обоснованно интегрирует данную ОК с ПК, формируемыми на данном занятии	Правильно формулирует цель занятия с учётом данной ОК	Обеспечивает контроль за результатом формирования ОК	Использует различные форматы файлов из регионального репозитория (текстовые, графические, аудио, видео и т.д.)	Демонстрирует различные методы работы с материалами из репозитория	Используемые материалы из репозитория целесообразны для применения на данном занятии	Материалы из репозитория взяты из разных источников	

ФИО членов жюри

/ _____
/ _____

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня
выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело»
областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2022 году**

*Профильное направление УГС 43.00.00 Сервис и туризм
Профессии/специальности _____*

№ п/ п	Участник конкурса									
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										

ФИО членов жюри

/ _____
/ _____
/ _____

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по укрупненной группе специальностей 43.00.0 «Сервис и туризм»

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
оценок результатов выполнения профессионального комплексного задания
Министерство образования и науки Челябинской области
Областной конкурс профессионального мастерства по укрупненной группе специальностей

43.00.00 Сервис и туризм (Поварское дело)

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"

СВОДНАЯ ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

30-31 марта 2022 г.

(категория - мастера производственного обучения)

г. Челябинск

№	ШИФР	ФИО	ПОО	I уровень	II уровень		Сумма баллов	Место
				Тест (20)	Метод (30)	Практ. (50)		
1	1м						100	
2	2м							
3	5м							
4	9м							
5	7м							
6	6м							
7	3м							

Председатель жюри

подпись

фамилия, инициалы

Члены жюри:

подпись

фамилия, инициалы