Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ЧГКИПиТ»
Е.В. Берсенева

ЧГКИПиТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

Фонд оценочных средств
Областного конкурса профессионального мастерства
по укрупненной группе профессий, специальностей СПО
43.00.00 «СЕРВИС И ТУРИЗМ»
код и наименование

Челябинск, 2024 г.

ФОС разработан:

Арчакова О.А.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Берсенева Е.В.	- директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», руководитель областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Галеева Н.С.	- заместитель директора ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климпуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Нестерова Л.П.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Осипова О.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»
Обухова М.А.	- преподаватель ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж им. А. К. Савина»
Плешивцева Л.Ф.	- методист ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Росс Н.В.	- преподаватель ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»
Семыкина С.В.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»

Рассмотрен на:

1. Заседании областного методического объединения преподавателей УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм», протокол №3 от 22 октября 2024 г.
2. Заседании ВТК по разработке ФОС областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников по УГПС 43.00.00 «Сервис и туризм» (Поварское дело) от 22 октября 2024 г.

Рецензенты

1. Вишняков Сергей Андреевич, шеф-повар пиццерии «Papa Carlo»;
2. Ногина Анна Александровна, доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик, кандидат технических наук, эксперт по компетенции «Поварское дело»;
3. Тельминова Лариса Борисовна, начальник ЦОМС ФП - Профессионалитет, ГБУ ДПО «ЧИРПО»

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**
5. **Сводная ведомость оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня – методическая часть**
6. **Сводная ведомость оценок результатов Комплексного задания II уровня – практическая часть**
7. **Сводная ведомость оценок результатов областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 году**
8. **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. Протокол оценивания защиты методики формирования данной ОК

Приложение 8. Общий протокол оценивания методической разработки плана занятия учебной практики и защиты методики формирования данной ОК

Приложение 9. Сводная ведомость оценок результатов выполнения Комплексного задания II уровня - выполнение практического задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

Приложение 10. Итоговая ведомость оценок результатов областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 году

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 по специальностям среднего профессионального образования (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, выявления 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 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечня специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 27 апреля 2024 г. № 289 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального

образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. От 03.07.2024) «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. № 1565 «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 «09» марта 2022 г. № 113н «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»;

- Приказа Министерства образования и науки Челябинской области от № 03/2336 от 15.10.2024 г. «Об организации областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педпгогических работников) в 2024 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 общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Банк тестовых заданий включает 150 вопросов.

Вопросы включены задания следующего типа:

- задания с выбором ответа;

- задания с кратким ответом;

- задания на установление соответствия;

- задания на установление последовательности действий.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает в себя 40 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	**Кол-во вопросов**	Форма вопроса				**Макс. балл**
			Выбор ответа 01	**Открытая форма 02**	**Вопрос на соответствие 03**	**Вопрос на установление послед. 04**	
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	2
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	1	1	1	2
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	4	1	1	1	1	2
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность	4	1	1	1	1	2

	жизнедеятельности						
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	1	1	1	1	2
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
	ВСЕГО	40 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	20 баллов

Коэффициент правильного ответа = 0,5 балла.

Вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного тестового утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются 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, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

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

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 профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

3.7. Методическая часть комплексного задания II уровня заключается в разработке плана занятия учебной практики, цель которой направлена на формирование ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения» (90 мин), подготовка презентации (60 мин) и защиты методики данной ОК 30 баллов.

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 (C, D) предусмотрено 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа), общая продолжительность выполнения задания конкурса 3,5 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 ноября 2024 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 C + 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	Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая

		баллов	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 выполнения модуля	Нет = максимальное количество баллов Да = ноль баллов	Если во время выполнения модуля участник не делает дозаказа продуктов, экспертами начисляется максимальное количество 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. *Дополнительный продукт выдадут участнику, если он будет в наличии у организатора.*

Измеримые аспекты оценивания презентации

WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 2 Навыки коммуникации и 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 оцениваются 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. *Например: на тарелке есть еще один гарнир, а в меню он не прописан.*
	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. *Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!*
	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	Организация и планировани	0	рабочий процесс без чёткой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций и этапов технологического процесса

и управление работой	е производственного 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 *(конденсат, образовавшийся в холодильной камере или на двери, не считаются ошибкой).*
		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 *(продукты заказаны, но не использовались при приготовлении блюд)*, 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 подчёркнуты 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, подчёркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчёркивающим 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 ¾);

- 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);

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Модуль А	**Работа**
Описание	• 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 В	**Горячее блюдо из мяса птицы (грудка)**
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса птицы (грудка) на выбор участника • Минимум 2 гарнира на выбор участника. • 1 горячий соус на выбор участника • Оформление горячего блюда – на выбор участника

Особенности подачи	• Масса блюда минимум 180 г. 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 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 Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, одна тарелка подается в дегустацию.
Основные ингредиенты	• 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 С	**Десерт**
Описание	Приготовить 2 порции десерта, без содержания лактозы и глютена, на выбор участника. <u>Обязательные компоненты десерта</u>: • меренга; • выпеченный элемент из теста (не является декоративным элементом, должен входить в состав десерта); • декоративный элемент из шоколада; • соус холодный.
Особенности подачи	- масса блюда 90-150 г.; - 2 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см.; - соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подаётся одна порция (50 мл) основного соуса в соуснике для слепой дегустации; - температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С; - 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 - одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	• 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

Начало подачи блюд начинается с горячего блюда после 2,5 часов выполнения конкурсного задания, затем десерт (3 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 – 1 час (астрономический);

На разработку плана занятия учебной практики - 90 мин., подготовку презентации - 60 мин. и публичное выступление защиты занятия учебной практики для каждого конкурсанта отводится 5-7 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. Для выполнения задания «Тестирование» необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие компьютерного класса (классов) или других помещений, в котором размещаются персональные компьютеры, объединенные в локальную вычислительную сеть;

- наличие специализированного программного обеспечения.

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Конкурса.

6.2. Для разработки занятия учебной практики и подготовке к защите занятия учебной практики конкурсанту предоставляется персональный компьютер с соответствующим программным обеспечением и выходом в интернет.

6.3 Для публичного выступления защиты занятия учебной практики предоставляется компьютер с проектором.

6.4. Выполнение конкурсных заданий II уровня проводится на площадке с использованием профессионального оборудования. Требования к месту проведения, оборудованию и материалов указаны в паспорте задания 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. 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	Кол-во вопросов	Формат вопросов				Макс. балл
			Выбор ответа	Открытая форма	Вопрос на соответствие	Вопрос на установление послед.	
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	2
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	1	1	1	2
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	4	1	1	1	1	2
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4	1	1	1	1	2
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	1	1	1	1	2
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2

9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	1	1	1	1	2
	ВСЕГО	40 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	10 вопросов	20 баллов

Время выполнения задания – 1 астрономический час (60 минут)

Материально-техническое и программное обеспечение выполнения задания

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

3. ПАСПОРТ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ II УРОВНЯ – МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методическая часть комплектного задания II уровня заключается в разработке плана занятия учебной практики, цель которого направлена на формирование ОК **«Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»** и защиты методики формирования данной ОК.

Тема занятия учебной практики выбирается конкурсантом самостоятельно. Время разрабатываемого занятия – 6 академических часов.

План занятия учебной практики и презентация для защиты разрабатывается участником конкурса непосредственно на конкурсе в режиме реального времени в течение 2 часов 30 минут (90 минут на разработку плана занятия и 60 минут на подготовку презентации к защите).

Участникам конкурса предоставляется доступ к сети Интернет и материалы: ФГОС, шаблон технологической карты.

Запрещается использовать на конкурсе заранее подготовленные технологические карты занятия учебной практики и презентации для защиты методики формирования заданной ОК.

Методическая часть комплектного задания II уровня оценивается в 30 баллов:

– разработка плана занятия учебной практики – 15 баллов,

– защита методики формирования заданной ОК – 15 баллов.

Методическая часть комплектного задания II уровня

– разработка плана занятия учебной практики

Разрабатывается план занятия учебной практики на основании требований ФГОС СПО и Программы воспитания, с учетом формирования ОК **«Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»,** используя цифровые образовательные ресурсы.

План занятия оформляется в виде технологической карты, представленной в таблице 3.

При разработке форм и методов формирования ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения» на учебном занятии следует учитывать содержание таблицы 1.

Таблица 1

Характеристики общей компетенции

1	**ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»**
2	Позиция – система отношений человека к определенным сторонам действительности, проявляющаяся в поведении и поступках [2]. Гражданско-патриотическая позиция – стремление отстаивать свои законные права и интересы всеми законными методами, небезразличие к соблюдению прав и интересов других людей, любовь к Отечеству и готовность подчинить интересам Отечества свои частные интересы. Патриотизм предполагает гордость достижениями и культурой своей Родины, желание сохранять её характер и культурные особенности и идентификация себя с другими членами народа, стремление защищать интересы Родины. Традиционные ценности – нравственные ориентиры, формирующие мировоззрение граждан России, передаваемые от поколения к поколению, лежащие в

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">основе общероссийской гражданской идентичности и единого культурного пространства страны, укрепляющие гражданское единство, нашедшие свое уникальное, самобытное проявление в духовном, историческом и культурном развитии многонационального народа России [1].
К традиционным ценностям относятся жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России [1].
Межнациональные (межэтнические) отношения – взаимодействие людей (групп людей) разных национальностей (разной этнической принадлежности) в различных сферах трудовой, культурной и общественно-политической жизни Российской Федерации, оказывающих влияние на этнокультурное и языковое многообразие Российской Федерации и гражданское единство [4].
Общероссийская гражданская идентичность основана на сохранении русской культурной доминанты, присущей всем народам, населяющим Российскую Федерацию. Современное российское общество объединяет единый культурный (цивилизационный) код, который основан на сохранении и развитии русской культуры и языка, исторического и культурного наследия всех народов Российской Федерации и в котором заключены такие основополагающие общечеловеческие принципы, как уважение самобытных традиций народов, населяющих Российскую Федерацию, и интегрирование их лучших достижений в единую российскую культуру. (Дополнение пунктом - Указ Президента Российской Федерации от 06.12.2018 № 703) [4].
Коррупция – злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами [8].</td></tr>
<tr><td rowspan="2">З</td><td>знания</td><td>качества личности</td></tr>
<tr><td>– истории своего края, Отечества;
– стандартов антикоррупционного поведения …</td><td>– воспитание патриотизма, интернационализма, чувства гражданского долга, социальной ответственности, готовности защищать свое Отечество, отстаивать свои убеждения;
– формирование культуры гражданского поведения;
– формирование социальной активности;
– формирование осознанного поведения на основе требований охраны труда;
– формирование общероссийской гражданской идентичности,
– формирование стремления к российской самобытности, межнациональному и межрелигиозному согласию;
– формирование стремления к сохранению исторической памяти;
– формирование понимания межнациональных, межрелигиозных различий …</td></tr>
</table>

4	Обучающая цель	Воспитательная цель занятия

Литература:

1. Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809 Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей. URL: http://www.kremlin.ru/acts/bank/48502 (дата обращения 10.09.2024)
2. Структура патриотической позиции / Т.Р. Лыкова // Современные проблемы науки и образования. № 4. 2015. – URL: https://science-education.ru/ru/article/view?id=20593 (дата обращения 10.09.2019).
3. Истомина В.В. Методика формирования общих компетенций по профессиям и специальностям среднего профессионального образования. Учебно-методическое пособие. Челябинск: Изд-во ГБУ ДПО ЧИРПО, 2020 96 с (дата обращения 10.09.2024)
4. Стратегия государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года (в редакции указов Президента Российской Федерации от 06.12.2018 № 703, от 15.01.2024 № 36). URL: http://government.ru/docs/all/85503/ (дата обращения 10.09.2024)
5. Стандарты антикоррупционного поведения государственного служащего URL: https://zapsib-sut.sledcom.ru/document/1008434 (дата обращения 10.09.2024)
6. Указ Президента Российской Федерации от 12.08.2002 № 885 «Об утверждении общих принципов служебного поведения государственных служащих». (в редакции указов Президента Российской Федерации от 20.03.2007 № 372, от 16.07.2009 № 814, от 25.08.2021 № 493). URL: http://www.kremlin.ru/acts/bank/18458 (дата обращения 10.09.2024)
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.01.2014 № 10 "О порядке сообщения отдельными категориями лиц о получении подарка в связи с их должностным положением или исполнением служебных (должностных) обязанностей, сдачи и оценки подарка, реализации (выкупа) и зачисления средств, вырученных от его реализации". URL: http://publication.pravo.gov.ru/document/0001201401100002 (дата обращения 10.09.2024)
8. Федеральный закон "О противодействии коррупции" от 25.12.2008 N 273-ФЗ URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_82959/ (дата обращения 10.09.2024)

Критерии оценивания методической части комплексного задания II уровня – разработки плана занятия учебной практики (таблица 2):

1. Методическое мастерство.

2. Формирование ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения».

3. Использование цифровых образовательных ресурсов.

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

Конкурсное задание оценивается максимально в 15 баллов:

- 5 баллов – за методическое мастерство при составлении плана занятия учебной практики,
- 5 баллов – за формирование на занятии ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»,
- 5 баллов – за использование цифровых образовательных ресурсов.

Каждый показатель оценивается в баллах:

1 балл – «показатель проявлен в полной мере»;
0 баллов – «показатель не проявлен или проявлен частично».

Максимальная оценка, выставляемая одним экспертом за конкурсное испытание – план занятия учебной практики – 15 баллов.

Таблица 2

Критерии и показатели оценивания методической части комплексного задания II уровня

Критерии и показатели	Баллы	Оценка
1. Методическое мастерство		
1.1. Цели занятия правильно сформулированы на основании требований ФГОС СПО (ОК и ПК) и Программы воспитания (ЛРВ). Цели занятия достигаются на протяжении занятия, результаты измеряются	0 – 1	
1.2 Целесообразно использованы технологии, методы, приемы и формы организации учебной деятельности, сохраняя методическую целостность учебного занятия	0 – 1	
1.3 Представлены на учебном занятии элементы методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.)	0 – 1	
1.4 Обеспечена четкая структура и хронометраж учебного занятия	0 – 1	
1.5 Обеспечен обоснованный и оптимальный для данного учебного занятия объем и содержание информации, заданий	0 – 1	
2. Формирование ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»		
2.1 Правильно сформулирована цель занятия с учётом данной ОК	0 – 1	
2.2 Обоснованно интегрирована данная ОК с ПК, формируемыми на данном занятии	0 – 1	
2.3 Оптимально синтезирована ОК с содержанием занятия	0 – 1	
2.4 Целесообразно и эффективно применены методы и средства формирования ОК	0 – 1	
2.5 Обеспечен контроль за результатом формирования ОК	0 – 1	
3. Использование цифровых образовательных ресурсов		
3.1 Применены различные форматы файлов цифровых	0 – 1	

образовательных ресурсов (текстовые, графические, аудио, видео и т.д.)		
3.2 Представлены различные методы работы с материалами цифровых образовательных ресурсов (прочитать, внести данные и т.д.)	0 – 1	
3.3 Используемые материалы цифровых образовательных ресурсов целесообразны для применения на данном занятии	0 – 1	
3.4 Материалы цифровых образовательных ресурсов взяты из разных источников (дисциплин, ПОО)	0 – 1	
3.5 Представлены авторские педагогические решения по использованию цифровых образовательных ресурсов	0 – 1	
Итого (сумма баллов):	0 – 15	

Методическая часть комплектного задания II уровня
– защита методики формирования заданной ОК

Разработайте презентацию составленного плана занятия учебной практики с учетом формирования заданной ОК.

Структура презентации для защиты методики формирования заданной ОК включает в себя:

1. Титульный лист с указанием названия и кода профессии /специальности обучающихся, названия профессионального модуля (ПМ), темы занятия учебной практики и номера участника (БЕЗ указания ПОО, ФИО участника);
2. Цели занятия – три цели разработанного занятия на основании требований ФГОС СПО (ОК и ПК) и Программы воспитания (ЛРВ);
3. Определения понятий, входящих в цель занятия, связанную с заданной ОК. Раскрытие содержания цели;
4. Работа мастера ПО на этапах занятия, связанная с достижением заданной ОК;
5. Методы и средства достижения цели занятия, связанной с заданной ОК (*возможно несколько слайдов*),
6. Методы и средства контроля результатов достижения цели занятия, связанной с заданной ОК,
7. Рекомендации, варианты формирования заданной ОК на занятиях учебной практики.

Требования к оформлению презентации:

- темные буквы на светлом фоне,
- один шрифт на всех слайдах (рекомендуется шрифт Arial или Calibri),
- размер шрифта 24 пт и более,
- единообразное оформление слайдов.

Время на защиту – 5 минут.

Время на вопросы по защите – до 5 минут.

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 4).

Таблица 4

Номер раздела	Наименование раздела	Содержание раздела: Специалист должен знать	Важность раздела (%)
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: • Все нормативныедокументы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективнойкомандной 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: •Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координироватьдействия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя	1,8%

		ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно сколлективом; • 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 решениипроизводственных 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	Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенностиих 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. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективноеобщение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью	1,5%

		разрешения задач или нахождения Взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовыватьрекламные кампании.	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовкисырья, 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. Специалист долженуметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP); • 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 HACCP; • 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	Специалист должен знать и понимать: • 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 составленияненю; • 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 долженуметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов В соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Пониматьи использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями итребованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическимспособом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;	1,95%

		• Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий иситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	Специалист должен знать и понимать: • 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 способыих 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. Специалист должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделывать 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; • 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;	6%

		•Готовить различные виды макаронных изделий.	
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам взависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Видысупов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование взависимости 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 тепловойобработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятияпитания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: о Супы и соусы; 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 приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед,послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	5%
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • 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;	10,9%

		• Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придаватьоттенки 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 угостя; • 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.	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет,учет	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебаниецен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказапродуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономиипри приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов Устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, 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 икачество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие,	3,3%

		замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, нетребующие 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 кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	

Материально-техническое обеспечение выполнения задания

Учебная лаборатория колледжа, оснащенная в соответствии с инфраструктурным листом.

Приложение 1

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

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ – 150 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	15
2	Оборудование, материалы, инструменты Сопутствующая дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	15
3	Системы качества, стандартизации и сертификации Сопутствующая дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	15
4	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды. Сопутствующие дисциплины: ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	15
5	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности Сопутствующая дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	15
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	15
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	15
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	15
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	15
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	15
	ВСЕГО	**150**

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.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

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

а) V;
б) C;
в) A;
г) X

Ответ:

Закрытая форма с несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

3. Носителями информации являются

а) карта памяти-флэшка;
б) накопитель;
в) дисковод;
г) жесткий диск.

Ответ:

Тип задания - множественный выбор

4. Информационные технологии должны обеспечить:

а) сбор, хранение;
б) обработку;
в) выдачу и передачу информации;
г) 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 адрес:

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

г) UP-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 непроизводственной 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) база данных информации информационных технологий и технических средств;
г) 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
4	Термомикс	г	Многоцелевой кухонный прибор, доступны одновременно для приготовления на пару, эмульгирования, смешивания, точного нагрева.

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;
г) вибрационного типа с двумя режимами подачей.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор
4. Какие два способа тепловой обработки совмещаются в пароконвектомате?
а) бойлерный, инжекционный;
б) паровой, конвекционный;
в) жарочный, варочный;
г) инжекционный, жарочный.

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;
г) рабочей камеры, приводного вала, устройств загрузки и выгрузки.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор
6. Выберите количество уровней в пароконвектомате с максимальной вместимостью?
а) до 12 уровней;
б) до 16 уровней;
в) до 24 уровней;
г) до 36 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;
г) нагрев секций производится 2 тэнами сверху и снизу.

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	разобрать мясорубку и правильно установить ножи
2	Фарш выходит из мясорубки нагретый	б	разобрать мясорубку, очистить ножи от пленок и сухожилий
3	Повышенный шум в редукторе	в	ослабить нажим гайки
4	Остановка двигателя	г	проверить последовательность сборки мясорубки

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…-13°С;
г) -10…-23°С.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

10. Средняя температура в витрине:

а) -2…-4°С;
б) -0…-2°С;
в) -10…-15°С;
г) -15…-20°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) биологическая ценность;
в) энергетическая ценность;
г) 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		**Название товара**	
1	Зерномучные товары	а	Макаронные изделия
2	Вкусовые товары	б	Кофе и кофейные напитки
3	Яичные продукты	в	Замороженный меланж
4	Молочные продукты	г	Сыры, сырный продукт

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

4. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документу:
а) договор;
б) акт;
в) накладная;
г) протокол.

Ответ:

5. Насыпной способ хранения продуктов — это хранение:
а) хранение в ящиках;

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

Ответ:

6. 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	Брожение	а	это разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами
2	Гниение	б	это разложение белков под действием ферментов, выделяемых гнилостными микроорганизмами, с образованием продуктов глубокого распада (аммиака, сероводорода, углекислого газа, меркаптанов и др.).
3	Плесневение	в	этот процесс происходит в результате развития на пищевых продуктах плесневых грибов.
4	Спиртовое брожение	г	это процесс разложение сахара на этиловый спирт и углекислый газ в результате жизнедеятельности микроорганизмов.

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;
г) внеплановый 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 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.
г) служба охраны труда организуется в организациях, имеющих в эксплуатации механическое и тепловое оборудование.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

6. В каком случае работодатель организует «Службу охраны труда»?
а) служба охраны труда организуется в организациях, имеющих в эксплуатации опасные производственные объекты;
б) служба охраны труда образуется в организациях с численностью более 100 работников;
в) служба охраны труда организуется в организациях, имеющих в эксплуатации механическое и тепловое оборудование;
г) в обязательном порядке служба охраны труда создается у работодателей, занимающихся производственной деятельностью, численность работников которого превышает 50 человек.

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;

г) при возникновении постороннего шума или гудения технологическую машину необходимо отключить и перезагрузить.

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;

г) безопасные условия труда – условия труда, при котором воздействие на работающих производственных факторов не превышают установленных нормативов.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

9. Выберите правило первой медицинской помощи при ожоге 1 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;

г) обожженное место обработать йодом.

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.

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;

г) лицу принадлежат права распоряжения своим имуществом, и родственники вправе ограничить его.

Ответ:

Тип задания - множественный выбор

7. Виды экономических споров:

а) договорные;

б) меж договорные;

в) после договорные;

г) преддоговорные.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

8. Кто входит в состав примирительной комиссии:

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

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор
9. Что такое оферта:
а) письмо;
б) предложение;
в) ответ;
г) договор.

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;
г) тефтели с рисом.

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	химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции.
2	Рыхление	б	механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения для ускорения процесса тепловой обработки.
3	Шпигование	в	механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой.
4	Панирование	г	это механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабриката муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.

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) разделывают 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 несколькими выборами ответов

Тип задания - множественный выбор

1. Выберите из списка продукты, которые можно готовить по степени «Al dente»

а) яйца;
б) паста итальянская;
в) творог;
г) овощи.

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» мин с момента закипания*:*

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;

г) рассольник, солянка.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении гуляша?

а) нарезка, обжаривание, тушение;

б) отбивание, обжаривание, тушение;

в) маринование, обжаривание, тушение;

г) нарезка, отбивание, обжаривание.

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» по сборнику рецептур:

а) в кипящий соус добавляют белое сухое вино;

б) соус взбивают на пару и добавляют кипящее белое вино;

в) в кипящий соус добавляют белое сухое вино и взбивают на пару;

г) белое сухое вино доводят до кипения и добавляют в кипящий соус

Ответ:

На установление соответствия

Тип задания – установление соответствия

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

1	всмятку	а	3-3,5 минут
2	«в мешочек»	б	4,5-5,5 минут
3	в крутую	в	8-10 минут
4	«пашот»	г	3,5-4 минут с уксусом

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 виде;
б) в холодном виде;
в) в консервированном виде;
г) в запеченном виде.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

5. На основе каких продуктов делается классический 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;
г) фисташки, зелень укропа, чеснок, оливковое масло, козий 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;
г) сладкий.

Ответ:

На установление соответствия

Тип задания – установление соответствия

7. Соотнесите наименование изделия с его характеристикой

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

Ответ:

Тип задания – установление соответствия

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

1	тартар	а	мелко нарезанные маринованные огурцы

2	равигот	б	мелко нарезанная зелень
3	шарон	в	мелко нерезаный репчатый лук пассерованый с томатным пюре
4	майо	г	добавление йогурта

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;

г) белый редис моют, обсушивают, нарезают.

Ответ:

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

Тип задания - множественный выбор

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

а) пюре ягодное;

б) лимон;

г) яйца;

д) сливочное масло.

Ответ:

2. Выберите из предложенного списка холодные напитки

а) лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе;

б) сбитень, глинтвейн, взвар;

в) коктейли, морсы, квас, соки, фруктово – ягодные напитки;

г) чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш.

Ответ:

Тип задания – одиночный 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, террин, крем-карамель, холодного суфле;

г) суфле, крем-брюле, 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	гвоздика, корица, имбирь, кардамон
2	Шарлотка с яблоками	б	корица
3	Горячий шоколад	в	корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили
4	Кофе	г	лимон, коньяк

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;

г) салат из различных продуктов.

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;

г) мусс на манке, парфе холодное, морс вишневый.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

7. Какой процесс способствует образованию структуры горячего суфле -
а) денатурация белков, клейстеризация крахмала;
б) карамелизация;
в) декстринизация крахмала;
г) меланоидинообразования.

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) желирующий.

Ответ:

Закрытая форма с одним выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

10. Выберите очередность закладки сухофруктов для приготовления компота:
а) яблоки и груши варят 20 минут, после добавляют изюм и ягоды;
б) изюм и ягоды варят 5 минут, после добавляют яблоки и груши;
в) закладывают все сразу в кипящую воду;
г) закладывают все сразу в холодную воду.

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;
г) желтки взбивают горячим способом.

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;
г) смешанную муку с разной клейковиной.

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	Биологический
2	Песочное тесто	б	Химический
3	Бисквитное тесто	в	Механический
4	Заварное тесто	г	Механический при высоких температурах

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) количество жидкости уменьшают;
в) ее расход уменьшают, а количество жидкости увеличивают;
г) 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;
г) быстро охлаждают и используют.

Ответ:

Тип задания - одиночный выбор

8. В холодное время года, если мука имеет низкую температуру, перед использованием 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;
г) в холодном помещении, чтобы лучше сохранилась.

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 ^{0}С;
г) недоброкачественные дрожжи.

Ответ:

Вопрос с одиночным выбором ответа

Тип задания - одиночный выбор

10. Температура растапливания шоколада перед процессом темперирования:

а) 40-45 ^{0}С;
б) 32-34 ^{0}С;
в) 28-30^{0}С;
г) 25-27^{0}С.

Ответ:

Приложение 2

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

Номер участника _____

МЕНЮ

Наименование модуля	**Описание**
Модуль С Горячее блюдо – горячее блюдо из грудки птицы	
Модуль D Десерт	

Приложение 3

Областной конкурс профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГПС 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: 1800х600х850 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 гастроемкостями 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 M-ER 326 AFU-6.01 (280х235) 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 350х290х120.	шт.	1
Плита индукционная	Плита электрическая индукционная ПЭИ-4. Плита 4-х комфорочная стационарная 805(725)х900х860 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 40х40 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 530х325х20 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от - 40 ° С до 300 ° С.	шт.	3
Гастроемкость из нержавеющей стали	Luxstahl, GN 1/1 530х325х65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	шт.	2

Гастроемкость 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.	шт.	2
Гастроемкость 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.	шт.	1
Гастроемкость 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.	шт.	2
Гастроемкость 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.	шт.	1
Гастроемкость 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.	шт.	2
Гастроемкость 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.	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 5KHB2571ESX (+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 H=18, L=600, B=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 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	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
Плёнка 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 800x890x1590. 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 гастроемкости: GN 1/1 (количество уровней 10)	шт.	-
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	шт.	-
Часы настенные (электронные)	Материал корпуса: пластик; Размер циферблата: 28 см; Вид цифр: арабские; Форма: круглая; Вид механизма: кварцевый; размер изделия: 320x320 мм	шт.	-
Термометр инфракрасный	Лазерный прицел есть; Измеряемая температура, °С -30...+350; Габариты, мм 156x80x50	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: 1800x600x850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 Производство: Россия. С внутренней металлической полкой, глухой	шт.	-
Мясорубка	FIMAR, Италия. Модель 22/ТЕ. 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.	шт.	-
Блендер стационарный	Блендер PHILIPS HR2102/90, объем 1,5 л. Тип: Стационарный. Тип управления: Механический.	шт.	-

	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		
Соковыжималка	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	шт.	-
Настольная вакуумно-упаковочная машина	INDOKOR IVP-260/PD, настольная, камерная. Мощность, Вт 370. Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаечная планка, мм 260. Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100 (50). Страна производитель Корея. Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей сталиAISI 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	шт.	-
Ковёр диэлектрический	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	шт.	-
Штангенциркуль электронный	DEKO 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 х 270 х 360	шт.	-
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	ОУ-1 Огнетушитель углекислотный, переносной Класс пожара - B, C, E; Объем - 1.34 л; Масса заряда двуокиси углерода - 1-05 кг. Огнетушащая способность по классу пожаров: модельный очаг	шт.	-

	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		
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.	-

Приложение 4

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

СПИСОК ПРОДУКТОВ

СПИСОК ПРОДУКТОВ				
"Поварское дело"				
Дата отправки списка продуктов организаторам	До 18.11.2024 г.			
Лист заказа для:	Ниименование ПОО			
Имя конкурсанта:	ФИО кокурсанта			
Телефон участника:	Контактный телефон			
Ингредиенты	**ЕДИНИЦА**	**МАКС.**	**Модуль C, D**	**Примечание**
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000		
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500		
Моцарелла	г	300		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25% Parmalat	г	2000		
Сливочное масло 1000 озер	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1500		
Лук красный	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		

Перец болгарский красный	г	400		
Свекла красная	г	1000		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Банан	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Киви	г	400		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Мандарины	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Пюре манго замороженное	г	500		
Пюре маракуйя замороженное	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	400		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		

Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин	г	50		
Рисовая бумага	г	100		
Стружка кокосовая	г	100		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Ананасы консервированные	г	300		
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100		
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты протертые Pomi	г	400		
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао Порошок Callebaut	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Арахис очищенный	г	100		
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		

Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	600		
Мука кокосовая Garnec 500г	г	400		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Водка (Царская оригинальная)	г	200		
Коньяк (Арарат)	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Базилик	г	4		
Ванильный сахар	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		

Корица молотая	г	4		
Кумин (зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соус соевый Kikkoman	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ				
Модуль Г: Горячее блюдо – Куриная грудка	г	400		нет необходимости заказывать

Приложение 5

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

Карта оценивания методической части комплексного задания II уровня

Профильное направление УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
*Профессии/специальности*_____
*Ф.И.О. участника, ПОО*_____
*Тема занятия*_____
Специальность (Профессия) _____

Конкурсное задание оценивается максимально в 15 баллов:

- 5 баллов – за методическое мастерство при составлении плана занятия учебной практики,
- 5 баллов – за формирование на занятии ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»,
- 5 баллов – за использование цифровых образовательных ресурсов.

Каждый показатель оценивается в баллах:

1 балл – «показатель проявлен в полной мере»;
0 баллов – «показатель не проявлен или проявлен частично».

Максимальная оценка, выставляемая одним экспертом за конкурсное испытание – план занятия учебной практики – 15 баллов.

Критерии и показатели	Баллы	Оценка
1. Методическое мастерство		
1.2 Цели занятия правильно сформулированы на основании требований ФГОС СПО (ОК и ПК) и Программы воспитания (ЛРВ). Цели занятия достигаются на протяжении занятия, результаты измеряются	0 – 1	
1.3 Целесообразно использованы технологии, методы, приемы и формы организации учебной деятельности, сохраняя методическую целостность учебного занятия	0 – 1	
1.4 Представлены на учебном занятии элементы методических инноваций (творческие задания, интерактивные методы и т.д.)	0 – 1	
1.5 Обеспечена четкая структура и хронометраж учебного занятия	0 – 1	
1.6 Обеспечен обоснованный и оптимальный для данного учебного занятия объем и содержание информации, заданий	0 – 1	
2. Формирование ОК «Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения»		

2.1 Правильно сформулирована цель занятия с учётом данной ОК	0 – 1	
2.2 Обоснованно интегрирована данная ОК с ПК, формируемыми на данном занятии	0 – 1	
2.3 Оптимально синтезирована ОК с содержанием занятия	0 – 1	
2.4 Целесообразно и эффективно применены методы и средства формирования ОК	0 – 1	
2.5 Обеспечен контроль за результатом формирования ОК	0 – 1	
3. Использование цифровых образовательных ресурсов		
3.4 Применены различные форматы файлов цифровых образовательных ресурсов (текстовые, графические, аудио, видео и т.д.)	0 – 1	
3.5 Представлены различные методы работы с материалами цифровых образовательных ресурсов (прочитать, внести данные и т.д.)	0 – 1	
3.6 Используемые материалы цифровых образовательных ресурсов целесообразны для применения на данном занятии	0 – 1	
3.7 Материалы цифровых образовательных ресурсов взяты из разных источников (дисциплин, ПОО)	0 – 1	
3.8 Представлены авторские педагогические решения по использованию цифровых образовательных ресурсов	0 – 1	
Итого (сумма баллов):	**0 – 15**	

ФИО члена жюри_____

Рецензия_____

_____

_____

Приложение 6

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия (специальность) обучающихся	
Название и номер ПМ	
Тема занятия	
Цели занятия	Обучающая:
	Развивающая:
	Воспитательная:
Тип занятия	занятие учебной практики
Методы обучения	
Средства обучения	

Планируемые результаты	
Общие компетенции	
ОК	
ОК	
Профессиональные компетенции	
ПК	Уметь:
ПК	Уметь:

Личностные результаты (согласно Программы воспитания до 2025 года)	
ЛРВ	

Ход занятия

Название этапа	**Элементы структуры занятия, ВРЕМЯ**	**Деятельность мастера ПО**	**Цифровые ОР (**название материала и номер из списка ниже)	**Деятельность обучающихся**	**Формируемые ОК, ПК, ЛРВ**
1. Организационный этап	1.1. Организационный момент				
2. Вводный инструктаж	2.1.Целевая установка				
	2.2. Актуализация опорных знаний, умений, 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 занятия				

Список цифровых образовательных ресурсов (название и ссылка):

1.
2.

Приложение 7

Протокол оценивания
защиты методики формирования данной ОК
областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения
(руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 г.

Профильное направление УГПС _____ _____

Профессии/специальности _____

№ п/п	Участник конкурса	Соответствие структуре презентации для защиты						Раскрытие методики формирования ОК						Рекомендации по формированию заданной ОК и ответы на вопросы					
		Соблюдена рекомендуемая структура презентации (7 слайдов и более)	Соблюдено время, выделенное на защиту (5 минут)	Соблюдены требования к оформлению презентации	Обеспечена четкая структура доклада, логика изложения	Обеспечен оптимальный объем и содержание информации	ИТОГО	Раскрыта сущность цели занятия с учётом данной ОК (понятия)	Раскрыта работа мастера ПО на занятии по формированию заданной ОК	Методы обучения направлены на формирование заданной ОК	Средства обучения связаны с методами	Раскрыта работа по контролю за результатом формирования ОК	ИТОГО	Практическая направленность рекомендаций, реальность	Ориентация рекомендаций на профессию / специальность обучающихся	Конкретность рекомендаций по формированию ОК	Полнота, правильность ответов на вопросы	Конкретность, лаконичность ответов на вопросы	ИТОГО
		0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	**0-5**	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	**0-5**	0-1	0-1	0-1	0-1	0-1	**0-5**
1																			
2																			
3																			
4																			

ФИО членов жюри /_____

/_____

/_____

Приложение 8

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

Общий протокол оценивания

методической разработки плана занятия учебной практики и защиты методики формирования данной ОК областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 г.

Профильное направление УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

*Профессии/специальности*_____

№ п/п	Участник конкурса	Методическое мастерство	Формирование ОК	Использование цифровых образовательных ресурсов	Соответствие структуре презентации для защиты	Раскрытие методики формирования ОК	Рекомендации по формированию заданной ОК и ответы на вопросы	Общее количество баллов
		0-5	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-30**
1								
2								
3								
4								
5								

ФИО членов жюри /_____

/_____

/_____

Приложение 9

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 «Поварское дело»
областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 году

Профильное направление УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
*Профессии/специальности*_____.

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

ФИО членов жюри /_____

/_____

/_____

Приложение 10

Министерство образования и науки Челябинской области
Областной конкурс профессионального мастерства по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"

СВОДНАЯ ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

3-4 декабря 2024 г. (категория - мастера производственного обучения) **г. Челябинск**

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

Председатель жюри _____ _____
подпись фамилия, инициалы

Члены жюри: _____ _____
подпись фамилия, инициалы