****

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Представитель работодателя:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  наименование предприятия  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись ФИО  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич)  подпись    «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**Фонд оценочных средств**

**олимпиады профессионального мастерства**

**по укрупненной группе специальностей СПО**

**19.00.00 Промышленная экология**

**и биотехнологии**

**2018 г.**

**ФОС разработан рабочей группой *ГБПОУ МО «Щелковский колледж* в составе:**

***Кришталь Ю.В., Иркабаева Д.М., Стрепетова Е.В., Полосина Ю.В., Соколова Ж.Ю., Порощай И.П., Щукина А.А., Луговской И.П., Вольбин С.А., Сошникова Н.Ф., Коротина О.А.***

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Спецификация Фонда оценочных средств
2. Паспорт практического задания «Перевод профессионального текста»
3. Паспорт практического задания «Задание по организации работы коллектива».
4. Паспорт практического задания инвариантной части практического задания 2 уровня
5. Паспорт практического задания вариативной части практического задания 2 уровня
6. Оценочные средства (демоверсии, включающие инструкции по выполнению)
7. Сводная ведомость оценок результатов выполнения заданий I уровня
8. Ведомость оценок результатов выполнения практического задания II уровня
9. Сводная ведомость оценок результатов выполнения практических заданий II уровня
10. Сводная ведомость оценок результатов выполнения профессионального комплексного задания
11. Методические материалы

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1. **Назначение Фонда оценочных средств**
   1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) - комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования (далее – Олимпиада).

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

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

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

процедура определения результатов участников, выявления победителя олимпиады (первое место) и призеров (второе и третье места);

процедура определения победителей в дополнительных номинациях.

**2. Документы, определяющие содержание Фонда оценочных средств**

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

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

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

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня специальностей среднего профессионального образования»;

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

Порядка организации и проведения олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. от 22.04.2014 N 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Регламента Финала национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WORLDSKILLS RUSSIA)

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

3.1. Программа конкурсных испытаний Олимпиады предусматривает для участников выполнение заданий двух уровней.

Задания I уровня формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей среднего профессионального образования.

Задания II уровня формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей укрупненной группы специальностей СПО.

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. Задания 1 уровня состоят из тестового задания и практических задач.

3.4. Задание «Тестирование» состоит из теоретических вопросов, сформированных по разделам и темам.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает 2 части - инвариантную и вариативную, всего 40 вопросов.

Инвариантная часть задания «Тестирование» содержит 20 вопросов по пяти тематическим направлениям, из них 4 – закрытой формы с выбором ответа, 4 – открытой формы с кратким ответом, 4 - на установление соответствия, 4 - на установление правильной последовательности. Тематика, количество и формат вопросов по темам инвариантной части тестового задания едины для всех специальностей СПО.

Вариативная часть задания «Тестирование» содержит 20 вопросов не менее, чем по двум тематическим направлениям. Тематика, количество и формат вопросов по темам вариативной части тестового задания формируются на основе знаний, общих для специальностей, входящих в УГС, по которой проводится Олимпиада.

*Таблица 1*

Алгоритм формирования содержания задания «Тестирование»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование темы вопросов** | **Кол-во вопросов** | **Формат вопросов** | | | | |
| **Выбор ответа** | **Откры=тая форма** | **Вопрос на соответствие** | **Вопрос на установление послед.** | **Макс.**  **балл** |
|  | *Инвариантная часть тестового задания* |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | Оборудование, материалы, инструменты | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Системы качества, стандартизации и сертификации | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4 | Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  | ИТОГО: | **20** |  |  |  |  | **5** |
|  | *Вариативный раздел тестового задания (специфика УГС 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии)* |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Микробиология | 10 | 4 | 3 | 2 | 1 | 2 |
| 2 | Организация хранения | 10 | 1 | 1 | 5 | 3 | 3 |
|  | ИТОГО: | **20** | 5 | 4 | 7 | 4 | **5** |
|  | **ИТОГО:** | **40** |  |  |  |  | **10** |

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. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматриваются особые условия проведения конкурсного испытания.

При выполнении задания «Тестирование» участнику Олимпиады предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

3.5. Практические задания 1 уровня включают два вида заданий: задание «Перевод профессионального текста» и «Задание по организации работы коллектива».

3.6. Задание «Перевод профессионального текста» позволяет оценить уровень сформированности:

умений применять лексику и грамматику иностранного языка для перевода текста на профессиональную тему;

умений общаться (письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;

способность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Задание по переводу текста с иностранного языка на русский представлено практической работой, выполняемой на компьютере и разработано на английском языке. Участнику предлагается текст, соответствующий его специальности и иностранному языку, который он изучал. Объем текста на иностранном языке составляет от 1500 до 2000 знаков.

Задание по переводу текста включает 2 задачи:

- перевод текста, содержание которого включает профессиональную лексику;

- ответы на вопросы по тексту (вопросы предлагаются на иностранном языке; количество вопросов - 5).

Требования к отбору текстов для перевода:

- выбранный отрывок характеризуется законченностью и связностью;

- текст характеризуется профессиональной направленностью;

- содержание текстов учитывает возрастные особенности и жизненный опыт участников.

3.7. «Задание по организации работы коллектива» позволяет оценить уровень сформированности:

умений организации производственной деятельности подразделения;

умения ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий;

способности работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

способность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Задание по организации работы коллектива: участникам предлагается описание предприятия, по которому участники выполняют 2 задачи.

НАПРИМЕР:

Задача 1:

*Предложите перечень должностных позиций, их количество и составьте график работы сотрудников для предприятия.*

Задача 2:

*Разработайте организационную структуру предприятия по заданным характеристикам*.

Материальная база для выполнения заданий I уровня: компьютерный класс, проектор, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office.

3.8. 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.

3.9. Задания II уровня подразделяются на инвариантную и вариативную части.

3.10. Инвариантная часть заданий II уровня формируется в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей УГС 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», умениями и практическим опытом, которые являются общими для всех специальностей, входящих в УГС.

Инвариантная часть заданий II уровня представляет собой практическое задание, которое содержит 2 задачи.

3.11. Вариативная часть задания II уровня формируется в соответствии со специфическими для каждой специальности, входящей в УГС профессиональными компетенциями, умениями и практическим опытом с учетом трудовых функций профессиональных стандартов.

Практические задания разработаны в соответствии с объектами и видами профессиональной деятельности обучающихся по конкретным специальностям, или подгруппам специальностей, входящим в УГС.

Материальная база для выполнения инвариантной части заданий II уровня: компьютерный класс, проектор, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office.

**4. Система оценивания выполнения заданий**

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

соответствия содержания конкурсных заданий ФГОС СПО по специальностям, входящим в укрупненную группу специальностей, учёта требований профессиональных стандартов и работодателей;

достоверности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна базироваться на общих и профессиональных компетенциях участников Олимпиады, 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 Олимпиады) оценках компетенций участников Олимпиады;

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

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 Олимпиады;

метод ранжирования результатов участников Олимпиады.

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

4.2. При оценке конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;

процедура начисления штрафных баллов за выполнение заданий;

процедура формирования сводных результатов участников Олимпиады;

процедура ранжирования результатов участников Олимпиады.

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

за выполнение заданий I уровня максимальная оценка - 30 баллов: тестирование -10 баллов, практические задачи – 20 баллов (перевод текста) – 10 баллов, задание по организации работы коллектива – 10 баллов);

за выполнение заданий II уровня максимальная оценка - 70 баллов: общая часть задания – 35 баллов, вариативная часть задания – 35 баллов).

4.5. Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы.

В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если:

при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;

при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ;

при ответе на вопрос на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность;

при ответе на вопрос на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар.

*Таблица 2*

**Структура оценки за тестовое задание**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование темы вопросов** | **Кол-во вопросов** | **Количество баллов** | | | | |
| **Вопрос на выбор ответа** | **Открытая форма вопроса** | **Вопрос на соответствие** | **Вопрос на установление послед.** | **Макс.**  **балл** |
|  | *Инвариантная часть тестового задания* |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 1 |
| 2 | Оборудование, материалы, инструменты | 4 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 1 |
| 3 | Системы качества, стандартизации и сертификации | 4 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 1 |
| 4 | Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды | 4 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 1 |
| 5 | Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности | 4 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 1 |
|  | ИТОГО: | **20** |  |  |  |  | **5** |
|  | *Вариативный раздел тестового задания (специфика УГС)* |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Микробиология | 10 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 2 |
| 2 | Организация хранения | 10 | 0,1 | 0,2 | 1,5 | 1,2 | 3 |
|  | ИТОГО: | **20** |  |  |  |  | **5** |
|  | **ИТОГО:** | **40** |  |  |  |  | **10** |

4.6. Оценивание выполнения практических конкурсных заданий I уровня осуществляется в соответствии со следующими целевыми индикаторами:

- качество выполнения отдельных задач задания;

- качество выполнения задания в целом.

Критерии оценки выполнения практических конкурсных заданий представлены в соответствующих паспортах конкурсного задания.

4.7. Максимальное количество баллов за практические конкурсные задания I уровня: «Перевод профессионального текста» составляет 10 баллов.

4.8. Оценивание конкурсного задания «Перевод профессионального текста» осуществляется следующим образом:

1 задача - перевод текста - 5 баллов;

2 задача – ответы на вопросы по тексту– 5 баллов.

При выполнении 2 задачи в содержание критериев могут быть внесены дополнения (изменения) касающиеся конкретной УГС, которые не влияют на удельный вес каждого критерия.

*Таблица 3*

Критерии оценки 1 задачи письменного перевода текста

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии оценки** | **Количество баллов** |
| 1. | Качество письменной речи | 0-3 |
| 2. | Грамотность | 0-2 |

По критерию «Качество письменной речи» ставится:

3 балла – текст перевода полностью соответствует содержанию оригинального текста; полностью соответствует профессиональной стилистике и направленности текста; удовлетворяет общепринятым нормам русского языка, не имеет синтаксических конструкций языка оригинала и несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Все профессиональные термины переведены правильно. Сохранена структура оригинального текста. Перевод не требует редактирования.

2 балла - текст перевода практически полностью (более 90% от общего объема текста) – понятна направленность текста и его общее содержание соответствует содержанию оригинального текста; в переводе присутствуют 1-4 лексические ошибки; искажен перевод сложных слов, некоторых сложных устойчивых сочетаний, соответствует профессиональной стилистике и направленности текста; удовлетворяет общепринятым нормам русского языка, не имеет синтаксических конструкций языка оригинала и несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Присутствуют 1-2 ошибки в переводе профессиональных терминов. Сохранена структура оригинального текста. Перевод не требует редактирования.

1 балл – текст перевода лишь на 50% соответствует его основному содержанию: понятна направленность текста и общее его содержание; имеет пропуски; в переводе присутствуют более 5 лексических ошибок; имеет недостатки в стиле изложения, но передает основное содержание оригинала, перевод требует восполнения всех пропусков оригинала, устранения смысловых искажений, стилистической правки.

0 баллов – текст перевода не соответствует общепринятым нормам русского языка, имеет пропуски, грубые смысловые искажения, перевод требует восполнения всех пропусков оригинала и стилистической правки.

По критерию «Грамотность» ставится

2 балла – в тексте перевода отсутствуют грамматические ошибки (орфографические, пунктуационные и др.);

1 балл – в тексте перевода допущены 1-4 лексические, грамматические, стилистические ошибки (в совокупности);

0 баллов – в тексте перевода допущено более 4 лексических, грамматических, стилистических ошибок (в совокупности).

*Таблица 4*

Критерии оценки 2 задачи

«Перевод профессионального текста»

(ответы на вопросы)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии оценки** | **Количество баллов** |
| 1. | Глубина понимания текста | 0-5 |

По критерию «Глубина понимания текста» ставится:

5 баллов – участник полностью понимает основное содержание текста и вопросов, правильно использует специальную терминологию при ответе на вопросы, в ответах на вопросы отсутствуют фактические, лексические, грамматические, стилистические ошибки (в совокупности);

4 балла – участник не полностью понимает основное содержание текста, но правильно использует специальную терминологию при ответе на вопросы, в ответах на вопросы допущена 1 ошибка (фактическая/лексическая/грамматическая/стилистическая);

3 балла - участник не полностью понимает основное содержание текста, но умеет выделить отдельную, значимую для себя информацию, в ответах на вопросы допущены 2 ошибки (фактические/ лексические/ грамматические/ стилистические)

2 балла - участник не полностью понимает основное содержание текста, дает не полный ответ на вопрос, в ответах на вопросы допущены 3 ошибки (фактические/ лексические/ грамматические/ стилистические)

1 балла - участник не полностью понимает основное содержание текста, дает не полный ответ на вопрос, в ответах на вопросы допущены 4 ошибки (фактические/ лексические/ грамматические/ стилистические)

0 баллов - участник понимает менее 50% текста, не может выделить отдельные факты из текста, не может догадаться о значении незнакомых слов по контексту, выполнить поставленную задачу не может, в ответах на вопросы допущены 5 и более ошибок (фактические/ лексические/ грамматические/ стилистические).

4.9. Максимальное количество баллов за выполнение задания «Задание по организации работы коллектива» - 10 баллов.

4.10. Оценивание выполнения конкурсных заданий II уровня осуществляется в соответствии со следующими целевыми индикаторами:

а) основные целевые индикаторы:

качество выполнения отдельных задач задания;

качество выполнения задания в целом;

4.11. Максимальное количество баллов за конкурсные задания II уровня 70 баллов.

4.12. Максимальное количество баллов за выполнение инвариантной части практического задания II уровня - 35 баллов.

Оценивание выполнения данного задания осуществляется в соответствии с критериями, указанными в соответствующем паспорте с указанием максимального количества баллов по каждому критерию.

4.13. Максимальное количество баллов за выполнение вариативной части практического задания II уровня - 35 баллов.

Оценивание выполнения данного задания осуществляется следующим образом:

оценивание выполнения данного задания осуществляется в соответствии с критериями, указанными в соответствующем паспорте с указанием максимального количества баллов по каждому критерию.

**5. Продолжительность выполнения конкурсных заданий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Максимальное время (мин.)** |
| **I уровень** | |
| Тестирование | 45 |
| Перевод профессионального текста (2 задачи) | 60 |
| *Задание по организации работы коллектива* | |
| Задача 1 | 30 |
| Задача 2 | 30 |
| **II уровень** | |
| *Инвариантная часть* | |
| Задача 1 | 30 |
| *Вариативная часть*  *(специальность* 19*.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»)* | |
| Задача 1 | 3 – 5 (из расчета на 1 участника) |
| Задача 2 | 45 |
| *Вариативная часть*  *(специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания*») | |
| Задача 1 | 3 – 5 (из расчета на 1 участника) |
| Задача 2 | 45 |

**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 Олимпиады.

6.2.Для выполнения заданий «Перевод профессионального текста» необходимо соблюдение следующих условий:

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

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Олимпиады.

6.3.Для выполнения заданий «Задание по организации работы коллектива» необходимо соблюдение следующих условий:

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

6.4. Выполнение конкурсных заданий 2 уровня проводится на разных производственных площадках, используется специфическое оборудование, имитирующее стойку администратора отеля/ рабочее место специалиста по туризму. Требования к месту проведения, оборудованию и материалов указаны в паспорте задания.

**7. Оценивание работы участника олимпиады в целом**

7.1. Для осуществления учета полученных участниками олимпиады 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 Олимпиады и итоговая оценка выполнения профессионального комплексного задания каждого участника Олимпиады, получаемая при сложении суммарных оценок за выполнение заданий I и II уровня.

7.3. Результаты участников заключительного этапа Всероссийской олимпиады ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты.

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

Участник, имеющий первый результат, является победителем Всероссийской олимпиады. Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами Всероссийской олимпиады.

Решение жюри оформляется протоколом.

7.4.Участникам, показавшим высокие результаты выполнения отдельного задания, при условии выполнения всех заданий, устанавливаются дополнительные поощрения.

Номинируются на дополнительные поощрения:

участники, показавшие высокие результаты выполнения заданий профессионального комплексного задания по специальности или подгруппам специальностей УГС;

участники, показавшие высокие результаты выполнения отдельных задач, входящих в профессиональное комплексное задание;

участники, проявившие высокую культуру труда, творчески подошедшие к решению заданий.

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**Тестирование**

***ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ***

***«Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности»***

**1. Выберите правильный вариант ответа (0,1 балла):**

1) Актом высшей юридической силы по отношению к другим правовым актам является\_\_\_\_\_\_\_\_\_

А) Подзаконный акт

Б) Законодательный акт

В) Нормативный договор

Г) Судебный прецедент

**2. Вставьте пропущенное слово(0,2 балла):**

1) В зависимости от юридической силы все нормативно-правовые акты делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_ группы

А) две

Б) три

В) четыре

Г) пять

**3. Установите соответствие (0,3 балла):**

1) между термином и определением

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Конституция | А. | Кодифицированный закон |
| 2. | Обычай | Б. | Высший закон |
| 3 | Диспозиция | В. | Часть правовой нормы |
| 4. | Кодекс | Г. | Социальная норма |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

**4. Укажите последовательность (0,4 балла):**

1)в иерархии человеческих потребностей

А) Потребность в безопасности

Б) Потребность в любви

В) Потребность в уважении

Г) Физиологические потребности

***«Информационные технологии»***

1. В табличном процессоре Microsoft Excel выделена группа ячеек D2:E3.  
   Сколько ячеек входит в эту группу?
2. 6
3. 4
4. 9
5. 8

##### Определите, что такое поле базы данных:

##### Строка таблицы

##### Столбец таблицы

##### Ячейка таблицы

##### Объект таблицы

##### Реляционная база данных это…

##### Таблица

##### Дерево

##### Сетевая модель

1. **Вычислите, какое значение будет в ячейке С3:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** | **C** |
| **1** |  | **12** |  |
| **2** | **13** |  |  |
| **3** |  |  | **=A2\*B1** |

1. 25
2. 156

с. 112

***«Охрана труда»***

1. Назовите основной поражающий фактор при воздействии на организм человека электротока:

А. Напряжение

Б.Сила тока

В. Путь прохождения тока через организм.

Г. Факторы окружающей среды

2.Вставтье недостающий тип мероприятий в определение понятии **Охрана труда** согласно ТК РФ

Охрана труда-

Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятии.

3.Установите соответствия между видом НПА и утверждающим его учреждением

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Межотраслевые правила по охране труда(ПОТ РМ). | Ростехнадзор |
| 2 | Типовые инструкции по охране труда (ТИ РО) | Федеральные органы исполнительной власти |
| 3 | Правила безопасности(ПБ).Инструкции по безопасности(ИБ) | Росстрой |
| 4 | Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ) | Ростехрегулирование |
| 5 | Строительные нормы и правила (СНиП) | Минздравсоцразвития Россиии |
| 6 | Санитарные правила и нормы (СанПиН) | Ростехнадзор |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |

4.При поступлении на работу рабочий обязан пройти: 1. Вводный инструктаж. 2. Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ. 3. Первичный инструктаж на рабочем месте. 4. Стажировку. 5. Проверку знаний и приобретенных навыков. Укажите какое из перечисленных требований не предусмотрено законодательством.

А: Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.

Б: Все требования предусмотрены законодательством.

В: Проверка знаний.

Г: Стажировка.

**«Оборудование, материалы, инструменты»**

1.Прибор, измеряющий влажность воздуха в помещении, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Насыщенный пар получают в:

а) парогенераторе;

б) пароварочном шкафу;

в) питательном бачке

3. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;

б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;

в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

4. Назначение фрез:

а) для нанесения насечек на мясе;

б) для нарезания мяса на порционный кусок;

в) для обработки мяса

**«Системы качества, стандартизации и сертификации»**

1. Стандартизация - это:

1. Документ, принятый органами власти
2. Совокупность взаимосвязанных стандартов
3. Деятельность по установлению норм, требований, характеристик
4. Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции

2. Специальное разрешение на осуществление конкретного вида деятельности при обязательном соблюдении лицензионных требований и условий, выданное лицензирующим органом юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, это - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Установите соответствие между термином и определением:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Стандартизация | А | Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства |
| 2 | Метрология | Б | Деятельность, направленная на разработку и установление требований, норм, правил |
| 3 | Сертификация | В | Форма подтверждения соответствия объектов выдвинутым требованиям |

Запишите ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |

4. Установите последовательность работ по проведению сертификации:

1. Рассмотрение и принятия решения по заявке
2. Подача заявки на сертификацию
3. Отбор, идентификация образцов и их испытания
4. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
5. Выдача сертификата соответствия

**Тестирование**

***ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ***

**«Микробиология»**

**1.**  Оптимальная температура хранения замороженного мяса

а. -10…-12° С

б. -12…-15° С

в. -15…-17° С

г. -17…-20° С

**2.** – это процесс однократного нагревания жидких продуктов или веществ до 60 °C в течение 60 минут, применяемый для обеззараживания пищевых продуктов, а также для продления срока годности.

**3.** Установите правильное соответствие имени ученого и его вклад в развитие микробиологии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | Мечников Илья Ильич (1845-1916) | **А** | Впервые дал научно обоснованную классификацию микроорганизмов, один из основоположников протозоологии и бактериологии в России |
| **2.** | Николай Фёдорович  Гамалея (1859 - 1949) | **Б** | разработал фагоцитарную теорию иммунитета - невосприимчивости организма к заразным болезням |
| **3.** | Ценковский Лев Семенович (1822—1887) | **В** | Автор основных работ по изучению закономерностей эпидемического процесса, разработке средств и методов профилактики инфекционных болезней, изменчивости и генетике микроорганизмов, теоретической и прикладной иммунологии, вопросам вирусологии, в том числе бактериофагии |
| **4.** | Владимир Дмитриевич Тимаков (1905 — 1977) | **Г** | изучал вопросы медицинской микробиологии; открыл станцию по прививкам против бешенства; описал явление бактериофагов |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**4.** Расставьте основные фазы роста микроорганизмов в правильной последовательности:

а. стационарная фаза;

б. лог-фаза;

в. лаг-фаза;

г. фаза отмирания.

**5.** Ботулинический токсин разрушается при кипячении за:

а. 60 минут;

б. 45 минут;

в. 90 минут;

г. 10 – 20 минут.

**6.** Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7**. Установите правильное соответствие видов микроорганизмов и их характеристик:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | облигатные аэробы | **А** | развиваются, как при доступе кислорода воздуха, так и в отсутствие его |
| **2.** | факультативные анаэробы | **Б** | развиваются при полном отсутствии кислорода в окружающей среде |
| **3.** | микроаэрофилы | **В** | растут при свободном доступе кислорода воздуха |
| **4.** | облигатные анаэробы | **Г** | развиваются при концентрации кислорода в окружающей среде около 1% |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**8**. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды:

а. ополаскивание проточной водой при +65,

б. механическая очистка,

в. просушивание в опрокинутом виде на решетках,

г. мытье щетками при+40 с добавлением моющих средств

**9**.В процентном соотношении вода в микробной клетке составляет:

а) 80-90%

б) до 50%

в)60-70%

г)до 30%

**2.**Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

а) олиготрофы и сапрофиты

б) анаэробы и анаэробы

в) аэрофобы ианаэрофобы

г) аэробы и анаэробы

**«Организация хранения»**

**1**. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки

б) не позднее 24 часов

в) не позднее 5 дней

г) через 2 недели

**2.** Этап обращения товара в условиях обеспечивающих минимальные изменения его количества и качества называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**3.** Установите правильное соответствие вида товара и его характеристики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | зерномучные | А | чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, табак и табачные изделия |
| 2. | вкусовые товары | Б | мясо всех видов убойных животных, домашней птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбас­ные изделия, копчености, кулинарные изделия, консервы |
| 3. | молочные товары | В | крупа, мука, макаронные и хлебобулочные изделия |
| 4. | мясные товары | Г | молоко, сливки, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы; |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

**4.** Установить правильную последовательность укладки товара на хранение:

а. товар сезонного хранения - на последних ярусах стеллажей или в отдаленных местах склада;

б. выделение зоны краткосрочного и длительного хранения;

в. товар с высокой оборачиваемостью - у входа-выхода; крупногабаритные грузы - у выхода;

г. на верхних ярусах стеллажей размещают товары длительного хранения, а также товары, отпускаемые со склада партиями не менее целого грузового места или поддона.

**5**. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

а) его запрещается принимать

б) можно принять и использовать

в) принять, предварительно оценив качество

г) принять с составлением акта

**6.** Товарный знак наносимый на товар или упаковку в виде символов считываемый сканером называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**7.** Установите правильное соответствие вида товара и его характеристики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | яйца и яичные товары | **А** | рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, сушеная, вяленая, копченая, икра, кулинарные изделия и полуфабрикаты, рыбные консервы и пресервы |
| **2.** | вкусовые товары | **Б** | чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, табак и табачные изделия |
| **3.** | рыба и рыбные товары | **В** | растительные масла, жиры животные, маргарин, жиры кулинарные |
| **4.** | пищевые жиры | **Г** | яйца, сухой яичный порошок |

Запишите ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  |

**8.** Установить правильную последовательность технологических процессов на предприятиях общественного питания

а. Перемещение товаров

б. Размещение товаров на оборудовании

в. Поступление товаров

г. Товар готовый к продаже

**9.**Специализированный транспорт для перевозки продуктов должен иметь маркировку:

а)"овощи"

б)"хлеб"

в)"молоко"

г)"продукты"

**10**.Для хранения мяса в накопители используют метод хранения:

а) стелажный

б) штабельный

в) ящичный

г) подвесной

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ I УРОВНЯ**

**1. ПЕРЕВОД ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ТЕКСТА**

**для УГС 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Задание по переводу текста с иностранного языка на русский состоит из перевода текста, содержание которого включает профессиональную лексику с иностранного языка на русский и ответов на вопросы по содержанию текста. Перевод оформляется при помощи текстового редактора Microsoft Word и выдаётся на печать.

Требования к оформлению документа:

* Шрифт - Times New Roman, размер шрифта -14.
* Заглавные буквы в наименовании документа.
* Выравнивание текста по ширине.
* Межстрочный интервал (1,5 пт).
* Поля документа *(верхнее – 1,5см; нижнее – 2,0см; левое – 2,5см; правое – 1,5см.)*

ТЕКСТ:

Meat is known to play the most significant role in the diet. Being an excellent source of protein to the human body, meat provides about a half of the total protein content of the average diet. All meats contain fat, the percentage of this nutrient varying from animal to animal and from one part of it to another. Meat is also considered rich in minerals and some vitamins. It is a good source of the B-complex vitamins, thiamin and niacin being the most important ones. Most of the essential minerals are found in meat, particularly phosphorus, iron, copper and trace**100** elements.

Being highly perishable fresh meats cannot be stored under normal conditions and therefore must be cooled soon after slaughter and kept just above the freezing point until used or preserved by some other methods. To be preserved meat may be canned, chilled, frozen, dried, cured, smoked and pickled.

The canning of meat is a very specialized technique in that the procedure varies considerably with the meat product to be preserved. Commercially canned meats can be divided into two groups on the basis of the heat processing used: (I) meats that are heat-processed to make them sterile; and (2) meats that are**200** heated enough to kill part of the spoilage organisms but must be kept refrigerated to prevent spoilage. Canned hams and luncheon meats are so handled. Meats of the former group are processed at the temperature of 98 C, the size of can being usually less than 500 grams. Meats of the latter group can be packed in containers up to 9 kilograms and are processed at temperatures of about 65 C.

More meat is preserved by the use of low temperatures than by any other method, and much more by chilling than by freezing. Modern methods involve chilling meat**300** promptly and rapidly to temperatures near freezing and chilling storage at only slightly above the freezing point, storage temperatures varying from –1.4 to 2.2 C. The time limit for chilling storage of beef is found to be about 30 days, for pork, lamb and mutton 1–2 weeks, depending upon the numbers of microorganisms present, the temperature and the relative humidity. Storage time can be lengthened bу keeping of meats in an atmosphere containing carbon dioxide or ozone.

Freezing is used to preserve meat during transportation over long distances or for holding until times of shortage and, of course, considerable quantities of meat now are frozen in home freezers, the preservation of frozen meat is increasingly effective as the storage temperature drops from –12.2 toward –28.9 C.

Preservation by heavy salting is an old method, ordinally salting being combined with curing and smoking in order to be effective. The curing agents permitted are sodium chloride, sugar, sodium nitrate, sodium nitrite and vinegar, only the first four being commonly used.

Drying meats has been practiced for centuries. It is usually combined with salting and smoking. Drying may be accomplished in vacuum, in trays or by other methods. The final product keeps without refrigeration. Freeze-drying is mostly used for preservation of processed products such as patties and meatballs rather than fresh meat.

Задание 1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

1. Why is meat the most important in the diet?
2. What is meat rich in?
3. Why is meat considered to be perishable?
4. What are the main methods of meat preservation?
5. At what temperature does meat become sterile?
6. How can canned hams and luncheon meats be stored?
7. What is the time limit for storage of chilled beef?
8. What method of meat preservation is used to transport it over long distances?
9. How can people cure meat?
10. Where may be drying accomplished?

Задание 2. Переведите текст с английского языка на русский.

**2. ЗАДАНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ КОЛЛЕКТИВА**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Паспорт практического задания**

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.04 Организация работы структурного подразделения  МДК. 04.01 Управление структурным подразделением организации | |
|  | **Максимальный балл – 10 баллов** |
| **ЗАДАЧА 1**  ***Предложите перечень должностных позиций, их количество и составьте график работы сотрудников для мясокомбината*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Учет всех должностных позиций, требующихся для обеспечения деятельности предприятия | 1 |
| Введение такого количества сотрудников, которые смогут реализовывать запланированный объем продаж | 1 |
| Отсутствие «лишних» штатных единиц, которые являются экономически нецелесообразными для предприятия | 1 |
| Соответствие продолжительности смен КЗоТ РФ | 1 |
| Учет длительности обеденных перерывов | 1 |
| **ЗАДАЧА 2**  ***Разработайте организационную структуру мясокомбината*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Правильный выбор типа организационной структуры | 0,5 |
| Правильное формирование и отображение в схеме вертикальных связей | 0,5 |
| Правильное количество соподчиненных структурных единиц | 0,5 |
| Правильное количество уровней управления | 0,5 |
| Правильное наименование отделов | 0,5 |
| Правильное название должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых подразделений | 0,5 |
| Оформление задания в программе «Microsoft Word» с  применением опции форматирования:  Создание организационной диаграммы | 0,4 |
| Наличие заголовка документа | 0,2 |
| Документ оформлен в едином стиле | 0,2 |
| Отсутствуют грамматические и орфографические ошибки | 0,2 |

**2. ЗАДАНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ КОЛЛЕКТИВА**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Паспорт практического задания**

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.04 Организация работы структурного подразделения  МДК. 04.01 Управление структурным подразделением организации | |
|  | **Максимальный балл – 10 баллов** |
| **ЗАДАЧА 1.**  ***Предложите перечень должностных позиций, их количество и составьте график работы сотрудников для ресторана*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Учет всех должностных позиций, требующихся для обеспечения деятельности предприятия | 1 |
| Введение такого количества сотрудников, которые смогут реализовывать запланированный объем продаж | 1 |
| Отсутствие «лишних» штатных единиц, которые являются экономически нецелесообразными для предприятия | 1 |
| Соответствие продолжительности смен КЗоТ РФ | 1 |
| Учет длительности обеденных перерывов | 1 |
| **ЗАДАЧА 2.**  ***Разработайте организационную структуру ресторана*** | Максимальный балл – 5 баллов |
| **Критерии оценки:** |  |
| Правильный выбор типа организационной структуры | 0,5 |
| Правильное формирование и отображение в схеме вертикальных связей | 0,5 |
| Правильное количество соподчиненных структурных единиц | 0,5 |
| Правильное количество уровней управления | 0,5 |
| Правильное наименование отделов | 0,5 |
| Правильное название должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых должностей | 0,5 |
| Учет всех необходимых подразделений | 0,5 |
| Оформление задания в программе «Microsoft Word» с  применением опции форматирования:  Создание организационной диаграммы | 0,4 |
| Наличие заголовка документа | 0,2 |
| Документ оформлен в едином стиле | 0,2 |
| Отсутствуют грамматические и орфографические ошибки | 0,2 |

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ II УРОВНЯ**

***ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ***

**Задание для специальности**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Задача 1**

Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж.

Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на площади цеха.

**Задание для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Задача 1**

В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:

-салат мясной

-борщ украинский

-рыбный рулет с картофелем «фри»

-компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

***ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ***

**Задания для специальности**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Расчёт количества отходов*** | | | | |
| № п/п | | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Отходы и потери при МКО, кг. |
| 1. | | Баранина 2 категории, мякоть | 220 |  |
| 2. | | Свинина мясная, корейка и грудинка с рёберной костью | 130 |  |
| 3. | | Свинина обрезная, мякоть | 140 |  |
| ***Расчёт выхода массы нетто*** | | | | |
| № п/п | | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Масса нетто или полуфабриката, кг. |
| 1. | | Свинина мясная, шейная часть (мякоть) | 170 |  |
| 2. | | Говядина 2 категории, мякоть | 200 |  |
| 3. | Почки говяжьи мороженые | | 15 |  |
| ***Расчёт массы брутто*** | | | | |
| № п/п | | Мясо, мясопродукт или полуфабрикат | Масса брутто, кг. | Масса нетто или полуфабриката, кг. |
| 1. | | Свинина жирная, корейка рёберной костью |  | 12 |
| 2. | | Баранина 1 категории |  | 50 |
| 3. | | Говядина 1 категории, котлетное мясо |  | 120 |

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ II УРОВНЯ**

***ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ***

**Задания для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1.** Определение веса нетто гастрономических товаров

1) Определить вес нетто семги, при закладке на 1 порцию весом брутто 110 г.

2) Найти вес нетто 50 порций крабов, если вес брутто одной порции 70 г.

3) Найти вес нетто окорока копчено-вареного (со шкурой), при закладке на порцию весом брутто 70 г.

4) Найти вес нетто сыра Швейцарского, если вес брутто 4 кг.

**2**. Определить какое количество кур 1 категории полупотрошеных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецептура № 74/I – 2003г.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения заданий I уровня

Олимпиады профессионального мастерства

в 20\_\_\_ году

УГС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка по каждому заданию | | | Суммарная оценка |
| Тестирование | Перевод текста (сообщения) | Организация работы коллектива |
|  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись члена (ов) жюри)

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания II уровня

\_\_(название задания)\_\_\_\_

Олимпиады профессионального мастерства

в 20\_\_\_ году

УГС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение  Задач задания | | | Суммарная оценка в баллах |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись члена (ов) жюри)

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практических заданий II уровня

Олимпиады профессионального мастерства

в 20\_\_\_ году

УГС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение заданий II уровня | | Суммарная оценка |
| Инвариантная часть | Вариативная часть |
|  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись члена (ов) жюри)

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения профессионального комплексного задания

Олимпиады профессионального мастерства

в 20\_\_\_ году

УГС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перечень специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер  участника,  полученный при жеребьевке | Фамилия, имя, отчество  участника | Наименование субъекта Российской Федерации  и образовательной организации | | Оценка результатов выполнения профессионального комплексного задания  в баллах | | | Итоговая оценка выполнения профессионального комплексного задания | Занятое  место (номинация) |
| Суммарная оценка за выполнение заданий  I уровня | Суммарная оценка за выполнение заданий  2 уровня | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 10 | 11 |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |
| Председатель рабочей группы (руководитель  организации –организатора олимпиады) | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  фамилия, инициалы | | | |
| Председатель жюри | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  фамилия, инициалы | | | |
| Члены жюри: | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  фамилия, инициалы | | | |