Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ПАКЕТ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**ВЫПУСКНОГО КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

профессии 16675 «Повар»

**ВАРИАНТ № 3**

Нытва, 2020

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

по профессии 16675 «Повар»

**ИНСТРУКЦИЯ**

НА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ

ПЕРВОГО ЭТАПА

выпускного квалификационного экзамена

(письменная экзаменационная работа)

1. Внимательно прочитай инструкцию.
2. Внимательно ознакомься с содержанием пакета экзаменационных материалов выпускного квалификационного экзамена, в который вложено:
   1. титульный лист
   2. данная инструкция
   3. критерии оценки письменной экзаменационной работы
   4. задание первого этапа (письменная экзаменационная работа) в виде теста
   5. бланк для ответов на задание первого этапа (теста)
   6. чистые листы бумаги с печатью техникума (для черновика).
3. Правила выполнения первого этапа (письменной экзаменационной работы):
   1. вначале внимательно прочитай все вопросы теста, не торопись!
   2. начни с вопросов, на которые точно знаешь ответ
   3. продолжи решение теста со сложными вопросами
   4. для решения тестов используй черновик, в котором можно исправлять ошибки
   5. если ты ответил на все вопросы, проверь ответы ещё раз
   6. бланк ответов заполняй тогда, когда уверен в правильности решения теста
   7. в левом поле бланка ответов укажи: номер варианта, фамилию, имя и отчество, номер группы, дату экзамена, время начала и окончания твоей работы, поставь свою подпись
   8. в правом поле бланка на пересечении номера вопроса и выбранного тобою номера ответа поставить знак **+**.
   9. вложи бланк ответа в пакет экзаменационных материалов и сдай на проверку
   10. время решения теста – 60 мин.

**ЖЕЛАЕМ УСПЕХА!**

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

по профессии 16675 «Повар»

**Критерии оценки**

**выпускного квалификационного экзамена**

**Критерии оценки письменной экзаменационной работы**

**«Отлично»** выставляется в случае 30 – 27 верных ответов на вопросы теста.

**«Хорошо»** выставляется в случае 26 – 23 верных ответов на вопросы теста.

**«Удовлетворительно»** выставляется в случае 22 – 19 верных ответов на вопросы теста.

**«Неудовлетворительно»** выставляется в случае решенных менее 19 верных ответов на вопросы теста.

Выполненную экзаменационную работу нужно отправить в этот же день на электронную почту преподавателям Поп АВ, Давиденко ЛИ, Жигаловой ОЮ

Поп А.В. **в контакте** или на мою электронную почту: [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

Жигалова О.Ю. **в контакте** или на мою электронную почту: [**olga\_zhigalova.13@mail.ru**](mailto:olga_zhigalova.13@mail.ru)

Давиденко Л.И. **в контакте** или на адрес электронной почты **nytva@mail.ru!**

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

ПЕРВЫЙ ЭТАП

выпускного квалификационного экзамена

(письменная экзаменационная работа)

**Савченко Максим**

**Черемных Вероника**

**Вариант № 3**

1. **Дисциплина, изучающая технологические процессы приготовления вкусной, и качественной пищи.**

1) товароведение 2)кулинария 3) оборудование 4) микробиология

1. **Пищевые продукты, предназначенные для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.**
2. сырье 2) полуфабрикат 3) блюдо 4) кулинарное изделие
3. **Простые формы нарезки свеклы**
4. ломтики 2) гребешки 3) звездочки 4) груши
5. **Какой корнеплод используется только в сыром виде**

1) морковь 2) свекла 3) редис 4) репа

1. **Заправочный суп**

1) окрошка мясная 2) суп-пюре из овощей

3) бульон с яйцом 4) рассольник «Домашний»

1. **Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом**
2. «Московский» 2) «Флотский» 3) «Украинский» 4) «Сибирский»
3. **Что является жидкой основой для соуса красного основного**

1) мясной бульон 2) рыбный бульон

3) грибной отвар 4) коричневый бульон

1. **Какова масса (г) рыбы, опускаемой на 1 порцию**
2. 75, 100, 125 г 2) 85,90,100 г 3) 55,60,75 г 4) 50,55,60 г
3. **Что готовят для запеканки с мясом**
4. картофель отварной нарезанный кусочками
5. картофельное пюре
6. картофельную массу
7. картофель жареный
8. **Из чего готовят мясной фарш.**
9. из мяса отварного с рисом и луком
10. из обжаренного мяса с луком
11. из запеченного мяса с овощами
12. из сырого мяса с луком
13. **Наука, изучающая жизнь и свойства микробов**

1) кулинария 2) товароведение 3) микробиология 4)астрономия

1. **Заболевание сопровождается желтухой поражением печени**

1) холера 2) дизентерия 3)брюшной тиф 4)вирусный гепатит А

1. **Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление** 1) грибы 2) фрукты 3) мясо 4)молочные продукты
2. **Что входит в комплект спецодежды для повара**

1) китель, фартук, брюки, колпак, обувь 2) халат, косынка, обувь, фартук

3) колпак, фартук, полотенце, брюки 4) полотенце, фартук, обувь, колпак

1. **Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются**

1) способы дыхания, питания

  2) температура, влажность, действие света, характер питательной среды

  3) способы размножения, характер среды

  4) влажность, температура, способ дыхания

1. **Оборудование мясо - рыбного цеха**
2. мясорубка 2) пароконвектомат 3) хлеборезка 4) картофелечистка
3. **Тепловое оборудование горячего цеха**
4. фаршемешалка 2) мясорыхлитель 3) жарочный шкаф 4) миксер
5. Машина для обработки рыбы
6. взбивальная машина 2) рыбоочиститель 3) фритюрница 4) мясорыхлитель
7. Емкость взбивальной машины
8. крышка 2) моховик 3) корпус 4) бачок
9. **Машина для нарезки сырых и вареных овощей определенной формы**
10. протирочная 2) овощерыхлительная 3) овощерезательная 4) взбивальная
11. **К группе корнеплодных овощей относят**
12. картофель 2) брюква 3) чеснок 4) лук
13. **Выберите рыбу семейства, карповых**
14. карп 2) килька 3) осетр 4) лосось
15. **Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом**

1) натуральные консервы 2) балычные изделия

3) икра 4) рыбные консервы

1. **Продукт, приготовленный из протертых свежих плодов и ягод**
2. джем 2) цукаты 3) варенье 4) компот
3. **В состав пищевых продуктов входят**
4. вода 2) белки 3) жиры 4) все ответы правильные
5. **Для чего тесто ставят в теплое место**

1)для образования кислорода 2) для улучшения брожения

3) для улучшения вкуса 4) для снижения количества углекислого газа.

1. **Какое тесто содержит большое количество жидкости**

1) для блинчиков 2) для пончиков 3) для оладьев 4) для сочников

1. **Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста**

1) мука, вода, дрожжи, сахар

  2) яйца, сахар, жир, молоко

  3) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи

4) мука, соль, молоко, вода

**29. Для чего изделия из теста подвергают расстойке в течении 20…30 мин.**

1) для улучшения вкуса

 2) для улучшения пористости

  3) для улучшения внешнего вида

4) для улучшения брожения

**30.** **По какой причине тесто получилось кислое**

1) тесто перебродило

  2) недостаточная обминка

  3) нарушение рецептуры

4) нарушение клейковины

Преподаватели \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Поп АВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жигалова ОЮ

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»

**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

по профессии 16675 «Повар»

ПЕРВЫЙ ЭТАП

(письменная экзаменационная работа)

Тестовый контроль знаний

по общепрофессиональным и профессиональным учебным дисциплинам

**БЛАНК ОТВЕТОВ вариант**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ВАРИАНТ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  *Фамилия*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Имя*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Отчество*  *Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Дата экзамена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Работа начата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Работа окончена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Подпись выпускника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Правильных ответов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | **Учебная дисциплина** | **Номер вопроса** | **Номер ответа** | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Технология приготовления блюд | **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |
| Основы физиологии питания гигиены и санитарии | **11** |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | **16** |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |
| Товароведение пищевых продуктов | **21** |  |  |  |  |
| **22** |  |  |  |  |
| **23** |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |
| **25** |  |  |  |  |
| Кондитерское дело | **26** |  |  |  |  |
| **27** |  |  |  |  |
| **28** |  |  |  |  |
| **29** |  |  |  |  |
| **30** |  |  |  |  |
| Подписи членов ВЭК:   1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  * \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | 4.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  5.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |