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 № 4**

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**

Жигалова О.Ю. **в контакте** или на мою электронную почту: **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)

**Ефимов Юрий**

**Цветкова Анастасия**

**Вариант № 4**

**1.Дисциплина, изучающая искусство приготовления пищи**

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

**2. Пищевые продукты, предназначенные для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий**

1) блюдо 2) сырье 3) изделие 4) полуфабрикат

**3. Какая крупа перед варкой не промывается**

1) манная 2) гречневая 3) перловая 4) рисовая

**4. Правильная последовательность механическая кулинарная обработка овощей**

1) сортировка, калибровка, очистка, нарезка

2) калибровка, мойка, сортировка, очистка, нарезка

3) сортировка, мойка, дочистка, очистка, нарезка

4) сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка

**5. Сложная форма нарезки моркови**

1) соломка 2) ломтики 3) кубики 4) шестеренки

**6. Блюдо из картофельной массы**

1) картофель фри 2) зразы картофельные

3) картофельное пюре 4) картофель жареный

**7. Отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.**

 1) отвар 2) соус 3) бульон 4) мезга

**8. Русское национальное блюдо**

1) борщ 2) щи 3) солянка 4) рассольник

**9. Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо**

 1) соусы 2) бульоны 3) овощи 4) отвары

**10.Способ варки макаронных изделий**

 1) заливной 2) наливной 3) сливной 4) поливной

**11.Наука, изучающая жизнь и свойства микробов**1) кулинария 2) микробиология 3) товароведение 4) астрономия

**12. Заболевание сопровождается желтухой, поражением печени**

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

**13. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление**1) грибы 2) мясо 3) фрукты 4) молочные продукты

**14. 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

**15. 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

**16. Оборудование мясного цеха**

 1) миксер 2) пароконвектомат 3) мясорубка 4) картофелечистка

**17. Тепловое оборудование горячего цеха**

 1) фаршемешалка 2) пароконвектомат 3) рыбоочиститель 4) тестомесильная машина

**18. Машина для обработки клубнеплодов**

 1) мясорубка 2) картофелеочистительная 3) рыбоочиститель 4) тестомесильная

**19. Емкость взбивальной машины**

 1) крышка 2) моховик 3) корпус 4) бачок

**20. Машина для нарезки сырых и вареных овощей определенной формы**

 1) протирочная 2) овощерыхлительная

 3) овощерезательная 4) картофелеочистительная

**21**. **К группе десертных овощей относят**

 1) капуста 2) кабачки 3) картофель 4) ревень

**22. Наиболее жирная часть молока**

 1) молоко 2) творог 3) сметана 4) сливки

**23. Минеральное вещество необходимое для построения костей, зубов**

 1) кальций 2) хлор 3) железо 4) калий

**24. Важнейшая составная часть овощей и плодов – представлены сахарами, крахмалом, клетчаткой**

 1) жиры 2) углеводы3) белки 4) витамины

**25. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности**

 1) колбасы 2) грудинка 3) пельмени 4) буженина

**26. Разрыхлитель дрожжевого теста**

 1) взбивание 2) слоеобразование 3) дрожжи 4) питьевая сода

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

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

**28. 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. Мучные кулинарные изделия**

1) блины 2) клецки 3) пирожки 4) профитроли

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

 1) тесто перебродило2) 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.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |