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 № 2**

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)

**Липин Александр**

**Никитина Татьяна**

**Константинов Данил**

**Вариант № 2**

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

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

1. **Сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку до готовности к употреблению**

 1) изделия 2) полуфабрикат 3) блюдо 4) продукт

1. **Простые формы нарезки картофеля**

 1) брусочки 2) гребешки 3) груши 4) звездочки

1. **Фаршированные блюда из овощей**

 1) рагу из овощей 2) картофель жареный 3) лук фри 4) перец фаршированный

1. **Заправочный суп**

 1) солянка « Домашняя» 2) суп-пюре из овощей

 3) бульон с яйцом 4) суп из свежих плодов

1. **По цвету соусы бывают**

 1) красные и белые 2) коричневые и белые

 3) молочные и белые 4) желтые и красные

1. **Способы размораживания рыбы**
2. на воздухе 2) воздушный 3) не сливной 4) вымачивание
3. **Натуральный п/ф из рыбы**
4. биточек 2) тельное 3) чистое филе 4) котлета
5. **Порционный полуфабрикат из мяса**
6. ромштекс 2) гуляш 3) поджарка 4)азу
7. **Полуфабрикаты из котлетной массы птицы.**
8. азу 2) рагу 3) поджарка 4) биточки
9. **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 мясного цеха**

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

1. **Тепловое оборудование горячего цеха**

 1) фаршемешалка 2) пароконвектомат 3) рыбоочиститель 4) блендер

1. **Машина для измельчения мяса**

 1) мясорубка 2) фритюрница 3) рыбоочиститель 4) миксер

1. **Емкость взбивальной машины**

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

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

1) протирочная 2) овощерыхлительная

3) овощерезательная 4) картофелеочистительная

1. **К группе томатных овощей относят**

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

1. **Выберите рыбу семейства лососевых**

1) минтай 2) килька 3) лосось 4) осетр

1. **Кисло молочный продукт**

1) сливки 2) сыворотка 3) кефир 4) молоко

1. **Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных**

**злаков**

1) крупа 2) меланж 3) мука 4) ядрица

1. **В состав пищевых продуктов входят**
2. вода 2) углеводы 3) витамины 4) все ответы правильные
3. **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

**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. 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 получается 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.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |