|  |  |
| --- | --- |
| *Эмблема_ЧГПГТ* | Министерство образования и науки Челябинской области  **Государственное бюджетное профессиональное**  **образовательное учреждение**  **«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева»** |

Начальный (внутриучрежденческий) этап

конкурса/олимпиады профессионального мастерства

для обучающихся по программам

среднего профессионального образования

**ЗАДАНИЯ**

для обучающихся по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Челябинск, 2018

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Инструкция: Внимательно прочитайте вопрос. Выберите один или несколько правильных ответов.

# Восстановите последовательность операций при приготовлении борща с капустой и картофелем

а) варят до готовности;

б) кладут тушёную свёклу;

в) в кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту;

г) кладут картофель, нарезанный брусочками;

д) варят 10-15 мин.

е) за 5-10 мин. до окончания варки вводят соль, сахар, специи;

ж) закладывают пассерованные овощи;

з) доводят до кипения. P=8

1. **Назовите, какой документ подтверждает соответствие продукции установленным требованиям?**  Р=2

# Всевитаминыподразделяютна:

а) заменимые и незаменимые;

б) простые и сложные;

в) растительные и животные;

г) жирорастворимые и водорастворимые.

P=4

# Укажите форму, соответствующую форме рубленого бифштекса:

а) овально-удлиненная;

б) приплюснуто-округлая;

в) овально-продолговатая.

P=3

# Установите последовательность операций по приготовлению котлетной массы:

а) разделывают рыбу на чистое филе;

б) добавляют соль, перец;

в) пшеничный хлеб без корок замачивают в воде или молоке;

г) пропускают чистое филе через мясорубку;

д) массу перемешивают;

е) измельченное филе и набухший хлеб пропускают через мясорубку;

ж) массу выбивают. P=7

# Укажите правильную последовательность подготовки капусты для голубцов:

а) разделить на листья;

б) варить до полуготовности;

в) отбить утолщения;

г) удалить кочерыжку;

д) положить фарш и завернуть.

P=5

# Укажите наиболее правильное определение понятия«пастеризация»:

а) пастеризацией называется нагревание продукта выше 100°С;

б) пастеризацией называется нагревание продукта ниже 100°С;

в) пастеризацией называется охлаждение продукта до –5 °С.

P=3

# Ответьте, как часто необходимо проводить дезинфекцию оборудования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ P=2

# Вставьте пропущенное слово.

Для сохранения витаминов при варке овощей их следует помещать в \_\_\_\_\_\_\_\_ воду.

P=1

# Сопоставьте полуфабрикаты и сроки их хранения на предприятиях общественного питания при температуре 2-4°С:

|  |  |
| --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Сроки хранения** |
| 1) крупнокусковые полуфабрикаты | а) не более 12 часов |
| 2) панированные полуфабрикаты | б) не более 24 часов |
| 3) мелкокусковые полуфабрикаты  4) мясной фарш  5) полуфабрикаты из котлетной массы | в) не более 48 часов  г) не более 36 часов |

P=5

# Установите последовательность приготовления супа молочного с рисом

а) вливают горячее молоко;

б) в конце варки кладут сахар;

в) доводят до готовности;

г) засыпают в кипящую подсолённую воду;

д) варят до полуготовности;

е) крупу перебирают и промывают. P=6

# Восстановите последовательность эксплуатации механического оборудования до начала работы:

а) проверить работу на холостом ходу;

б) проверить надёжность крепления всех деталей, наличие ограждений;

в) проверить заземление и санитарно – техническое состояние машины;

г) проверить правильность сборки. Р = 4

# Установите соответствие между продуктами, предметами посуды, инвентаря и мерами предупреждения острых кишечных инфекций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты, предметы посуды, инвентарь** | **Меры предупреждения острых кишечных инфекций** |
| 1) столовая посуда  2) мясо  3) овощи, фрукты  4) молоко и вода  5) разделочные доски  6) мясные, рыбные блюда | а) кипячение  б) тщательное мытьё  в) соблюдение маркировки  г) проверка наличия клейма  д) тщательное проваривание и прожаривание  е) мытьё и дезинфицирование |

P=6

# Укажите производственный цех, в котором обрабатывают белокочанную капусту длясалатов:

а) овощной;

б) горячий;

в) холодный. P=3

# Установите соответствие между полуфабрикатами и их формой:

|  |  |
| --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Форма** |
| 1) зразы | а) батон |
| 2) котлеты | б) овально-приплюснутая с |
| 3) биточки | Заостренным концом |
| 4) рулет  5) тельное  6) фрикадельки  7) тефтели | в) кирпичик  г) округло-приплюснутая  д) шарик  е) полумесяц |

P=7

# Укажите, какие части туши получают при обвалке свинины:

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;

б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок. P=4

# Согласны ли вы со следующим утверждением:

Мясо, птицу, рыбу можно обрабатывать в одном цехе.

а) да;

б) нет . Р=2

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ

Инструкция: Внимательно прочитайте задание и произведите расчеты, используя сборник рецептур и калькулятор

**Задача № 1.**Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

**Задача № 2.**Рассчитайте количество продуктов (Брутто, Нетто), необходимое для приготовления 100 порций и выходкотлетной массы из судака (трески) для зраз рыбных рубленых в столовой III категории (в кг.).

**Задача № 3.**Рассчитайте количество яиц для приготовления 252 порций щей зелёных с яйцом, если для приготовления 1000 гр.супа требуется 1/2 часть яйца.

Критерии оценки

Методика оценивания качества выполнения заданий

(В.П. Беспалько)

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент К, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р)

К = А/Р

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| К | 1,0-0,9 | 0,89-0,8 | 0,79-0,7 | < 0,7 |
| отметка | 5 | 4 | 3 | 2 |

* результаты тестирования оцениваются на «отлично» при достижении 85-100 баллов;
* результаты тестирования оцениваются на «хорошо» при достижении 70-84 баллов;
* результаты тестирования оцениваются на «удовлетворительно» при достижении 60-69 баллов.
* Неудовлетворительным признается результат 60 и менее баллов.