**Из опыта проведения олимпиад по профессии «Повар, кондитер»**

*Преподаватель спецдисциплин Дементьева Нина Евгеньевна*

*ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»*

В течение ряда последних лет в нашем учебном заведении практикуется проведение олимпиад по профессии «Повар, кондитер» среди студентов 1, 2, 3 курсов в виде компьютерного тестирования. Разработано положение о проведении олимпиады, где определяются статус, цели, задачи и порядок прохождения олимпиады.

Организаторы олимпиады в нашем техникуме - зав. цикловой комиссией, мастера производственного обучения и преподаватель информационных технологий. Преподаватель спецдисциплин готовит вопросы и задания для тестирования.

Статус: внутритехникумовская олимпиада.

Цели и задачи олимпиады:

Выявление качества подготовки студентов в соответствии с ФГОС.

Создание равных условий для выявления одаренных и талантливых студентов, их дальнейшего интеллектуального развития и компетентности.

Активизация внеурочной, самостоятельной работы студентов.

Участники олимпиады: студенты 1 курса или 1 и 2 курсов или 2 и 3 курсов.

Как правило олимпиады мы называем «Весенний или осенний (зимний) марафон».

Сроки проведения Олимпиады: ноябрь, декабрь, март

 Порядок проведения Олимпиады.

Олимпиада проводится очно, с применением компьютера.

предусматривающих выполнение конкретных заданий в открытых тестовых вопросах с последующей автоматической оценкой результатов ответов и завершается формированием и выдачей документов о результатах участия (грамот или дипломов 1, 2, 3 степени)

Олимпиадные задания состоят из 20 (30) вопросов. (за каждый правильный ответ - 5 баллов, есть

вопросы на соответствие и порядок действия).

Критерии оценки:

1- место 90-100 баллов;

2- место 75-85 баллов;

3- место 60-70 баллов.

Участники, набравшие 50-55 баллов, получают диплом участника.

Так, как в техникум работает по 100 балльной рейтинговой системе оценки знаний, то участники, а тем более победители олимпиад поощряются баллами (победители - 10 – 15 баллов)

Прилагаю 2 варианта тестов для студентов 1курса данной профессии.

Задания ориентированы на знания общепрофессиональных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

В заданиях для 2 и 3 курсов по МДК включаются также иллюстрированные задания и задачи на расчет отходов и т.д.

ОЛИМПИАДА «ЗИМНИЙ МАРАФОН» гр.ПК – 181, 1 курс  **А**

**1. Установите последовательность обработки яиц, годных к употреблению:** 1. Обработать раствором хлорамина
 2. Промыть в проточной воде
 3. Замачивание на 10 минут
 4. Моем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды

**2.Подберите механическое оборудование для овощного цеха:**

А)картофелечистки, протирочные машины, универсальный привод, сменные механизмы,

Б) картофелечистки, овощерезки универсальные, универсальный привод, сменные механизмы;

 В) универсальный привод, овощерезки универсальные, сменные механизмы, мясорубка;

Г) картофелечистки, овощерезки универсальные, универсальный привод;

**3. Подберите маркированные разделочные доски для холодного цеха**

А) «ОС», «Г», «Сельдь», «РС», «ОВ»

Б) «ОВ», «Гастрономия», «МС», «Сыр, масло», «ОС»

В) «ОС», «ОВ», «Гастрономия», «Сельдь», «МС»

Г) «ОС», «ОВ», «Г», «Сельдь», «МВ»

**4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?:**

А) осмотр работников предприятий общественного питания на наличия гнойничковых заболеваний кожи и ангин;

Б) хранить готовую пищу не более установленного срока при температуре 2 - 6°С;

В) тщательно проваривать и прожаривать мясо и рыбу, проверять наличие клейма на мясных тушах.

Г) тщательно убирать рабочее место

**5. Можно ли разогревать в столовой, оставшуюся нереализованную пищу**

А) можно разогревать однократно, в пределах срока реализации

Б) да, от этого она становиться только лучше

В) можно разогревать

Г) нельзя разогревать

**6. Какое оборудование используют в предприятиях общественного питания для приготовления кипятка?:**

а) кипятильник;

б) водонагреватель электрический;

в) кипятильник и водонагреватель;

г) водонагреватель газовый.

**7. Меланж - это:**

А. сухой яичный продукт

Б. замороженный желток

В. замороженный белок и желток

**8.Назовите основной цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи?**

а) овощной цех

б) горячий цех

в) мясной цех

**9. Виды тепловых обработок овощей: ( укажите соответствие)**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

**10. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:**

а) промывание;

б) сортировка;

в) нарезка;

г) очистка;

д) мойка.

**11. Какую рабочую поверхность имеет картофелеочистительная машина:**
 1. ребристую
 2. гладкую
 3. покрытую несъемными абразивными сегментами
 4. покрытую съемными абразивными сегментами
**12. Выберете овощи содержащие бактерицидные вещества фитонциды:**
 1. Чеснок
 2. Лук
 3.свекла
 4. Морковь
 **13. Какой бомбаж у консервов не опасен:** 1. Микробиологический
 2. Физический
 3. Химический

**14. Гарниры приготавливают в:**

А. доготовочном цехе

Б. в суповом отделении горячего цеха

В. в пищеварочном цехе

Г. в соусном отделении горячего цеха

**15. Для обработки оборудования используют:**

А. 0,5% раствор хлорной извести

Б. 0,5% раствор гипохлорида

В. 0,2% раствор хлорной извести

Г. 5% раствор хлорной извести

**16. Кулинарные жиры:**

А. Саломасс, Маргагуселин, «Фритюрный»

Б. «Украинский», «Восточный», «Фритюрный»

В. Маргагуселин, Украинский, Оливковый

**17. Рыбу горячего копчения хранят:**

А. при t 2...4 град не более 72 часов

Б. при t 2...4 град не более 2 месяца

В. при t 2...4 град не более 10 суток

**18. Санитарную одежду меняют:**

А. не реже 3-х раз в неделю и по мере загрязнения

Б. не реже 2-х раз в неделю и перед раздачей пищи

Г. 1 раз в неделю и после грязной работы.

**19.Пластинчатые грибы:**

А. белый, масленок, лисичка

Б. трюфели сыроежка, груздь

В. белый, масленок, подберезовик

Г. опенок, лисичка, груздь

**20.Кисломолочный продукт двойного брожения:**

А. простокваша Б. йогурт

В. кефир Г. кумыс

**21. В холодном цехе организуют:**

А. линии по приготовлению сладких блюд и напитков и по приготовлению гарниров

Б. линии по приготовлению сладких блюд и напитков и по приготовлению холодных блюд и закусок

В. линии по приготовлению сладких блюд и напитков и по приготовлению холодных супов и бутербродов

**22. Дератизация – это**

А. меры борьбы с насекомыми

Б. меры борьбы с грызунами

В. меры борьбы с микробами

Г. комплекс мер по предотвращению инфекционных заболеваний

 **23. Укажите клеймение свинины беконной:**

 А. круглым клеймом фиолетового цвета

Б. квадратным клеймом фиолетового цвета

В. треугольным клеймом фиолетового цвета

Г. ромбовидным клеймом красного цвета

.**24. Хранение паштета:**

а. при t 2...4 град. – 24 часа

б. при t 2...4 град. – 12 часа

в. при t 2...4 град. – 36 часов

**25. Рубленные мясные котлеты готовят:**

А. обжаривают, дожаривают в жарочном шкафу при t 230...250 град. – 10...12мин

Б. обжаривают, дожаривают в жарочном шкафу при t 250...280 град. – 5...8 мин

В. обжаривают в жарочном шкафу при t 250...280 град. – 20 мин

**26.Пищевые отравления немикробного характера:**

А. отравления позеленевшим картофелем, грибами

Б. сальмонеллез, ящур

В. ботулизм, ящур

Г. зеленая фасоль, свинец.

**27. Крупы из гречихи:**

А. ядрица, продел В. пшено, манная

Б. сечка, гречка Г. ячневая, продел

**28. Растительное масло без запаха:**

А.рафинированное дезодорированное

Б. рафинированное недезодорированное

В. гидратированное дезодорированное

**29. Маринование – это:**

А. консервирование солью

Б. консервирование уксусной кислотой

В. консервирование молочной кислотой

**30. Для варки макарон используют:**

А. пищеварочные котлы

Б. пароконвектоматы

В. пастакуккеры

ОЛИМПИАДА «Зимний МАРАФОН» гр.ПК – 181, 1 курс Б

**1. Манометр устанавливается:**
а. в электрокотлах;
б. в электромясорубках;
в .в электроплитах.
**2.Подберите механическое оборудование для овощного цеха:**

А)картофелечистки, протирочные машины, универсальный привод, сменные механизмы,

Б) картофелечистки, овощерезки универсальные, универсальный привод; В) универсальный привод, овощерезки универсальные, сменные механизмы, мясорубка;

Г) картофелечистки, овощерезки универсальные, универсальный привод, сменные механизмы;

**3. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?:**

А) тщательно проваривать и прожаривать мясо и рыбу, проверять наличие клейма на мясных тушах.

Б) хранить готовую пищу не более установленного срока при температуре 2 - 6°С;

В) осмотр работников предприятий общественного питания на наличия гнойничковых заболеваний кожи и ангин;

 Г) тщательно убирать рабочее место

**4. Можно ли разогревать в столовой, оставшуюся нереализованную пищу**

А) можно разогревать

Б) да, от этого она становиться только лучше

В) можно разогревать однократно, в пределах срока реализации

Г) нельзя разогревать

**5. Какое оборудование используют в предприятиях общественного питания для приготовления кипятка?:**

а) кипятильник;

б) водонагреватель электрический;

в) кипятильник и водонагреватель;

г) водонагреватель газовый.

**6. Что можно хранить в карманах спецодежды**

А) носовой платок

Б) зажигалку и сигареты

В) расческу

Г) телефон

**7. Какой бомбаж у консервов не опасен:** 1. Микробиологический
 2. Физический
 3. Химический

**8. В каких случаях повар обязан дезинфицировать руки:**

А) перед посещением туалета;

Б) после использования производственного оборудования;

В). перед началом рабочей смены

Г) после посещения туалета

**9. Какое вещество образуется при хранении картофеля на свету:**

А) танин б) соланин В) фитонцид г) теобромин

**10. Салаты, винегреты в заправленном виде хранят:**

А) не более 1часа., в незаправленном виде – 6 ч.;

Б) не более 2-х часов, в незаправленном виде – 9 ч.;

В) не более 12 часов, в незаправленном – 24 часа.

Г) не более 30 минут, в незаправленном виде- 3 часа

**11. Подберите тепловое оборудование для горячего цеха**

А) Электроплиты, электросковорода, фритюрница, пароконвектомат**;**

Б) Электроплиты, электросковорода, фритюрница, весы, пароконвектомат;

В) Электроплиты, электросковорода, фритюрница, универсальный привод;

Г) Электроплиты, электросковорода, фритюрница, холодильный шкаф, весы.

**12. Как называется инструктаж, который проходят все вновь принятые на предприятие, переводимые из одного подразделения в другое, командированные, учащиеся и студенты, прибывшие на производственное обучение или практику, работники, выполняющие новую для них работу**

А) вводный

Б) первичный на рабочем месте

В) текущий

Г) внеплановый

**13. Рыба имеет вытянутую форму тела и рыла, ассиметричный хвостовой плавник, 5 рядов костных пластинок:**

А. лососевые

Б. осетровые

В. окуневые

**14. Студень после разборки и измельчения мяса:**

а) охлаждают и раскладывают в формы

б) в горячем виде разливают в чистые формы

в) вновь кипятят в течение 10 мин., в горячем виде разливают чистые формы.

г) кипятят, охлаждают и раскладывают в формы

**15 Крупы из пшеницы:**

А. полтавская, манная

Б. ячневая, перловая

В. ядрица, продел

**16. Укажите последовательность обработки яиц (**например: в-а- г- е и т. д.):

А. промывание холодной водой

Б.обработка раствором кальцинированной соды

В. обработка раствором хлорамина

Г. замачивание

**17. Чай содержит тонизирующее вещество:**

А. танин

Б. кофеин

В. соланин

**18.Котлеты:**

А. обжаривают, дожаривают в жарочном шкафу при t 230...250 град. – 10...12мин

Б. обжаривают, дожаривают в жарочном шкафу при t 250...280 град. – 5...8 мин

В. обжаривают в жарочном шкафу при t 250...280 град. – 20 мин

**19.Говядину 1 категории маркируют:**

А. круглым клеймом фиолетового цвета

Б. квадратным клеймом фиолетового цвета

В. треугольным клеймом фиолетового цвета

Г. треугольным клеймом красного цвета

**20. К тыквенным овощам относятся:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | А) огурцы, кабачки,тыква,баклажаныБ) арбузы,дыни,огурцы, патиссоны В) кабачки,баклажаны,тыква |

**21. Мясо варят:**

А. кусками 2 – 2,5 кг в течение 2 часов

Б. кусками 2 – 2,5 кг в течение 1,5 часа

В. кусками 1 – 1,5 кг в течение 2 часов

**22. Укажите соответствие % усвояемости белков в продуктах** (например: 1-а, 2-в)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. мясо, рыба, яйца, молоко | А. 65…75% |
| 2. хлеб, овощи, крупы | Б. 80 – 90% |
| 3. мясо, овощи, рыба, крупы | В. 96 -98% |

**23. Как хранят отварные овощи для салатов?:**

А.18 часов при t - 2…4 град

Б. хранить порознь, 18 часов при t - 2…4 град,

В. хранить порознь, 12 часов при t - 2…4 град.

**24. Варка рыбы:**

А. 30-40 мин

Б. 15 – 20 мин

В. 25 – 30 мин

**25. Животные топленые жиры:**

А. кулинарный, говяжий, костный

Б. свиной, бараний, говяжий

Г. костный, сборный, свиной

**26.Что указывается на маркировке яиц:**

А. производитель, свежесть яйца

Б. производитель, сорт качество яйца

В. вид яйца по сроку хранения, категория

**27. Как приготавливают мясной фарш для блинчиков?**

А.обжаривают, измельчают в мясорубке, обжаривают в жарочном шкафу, фаршируют

Б. обжаривают, измельчают в мясорубке, фаршируют.

В. измельчают в мясорубке, обжаривают в жарочном шкафу, фаршируют.

**28.Деревянный инвентарь обрабатывают:**

А) дезинфицируют, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 град. С.

Б) моют горячей водой и просушивают

В) дезинфицируют, ополаскивают прохладной водой.

**29. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:**

|  |  |
| --- | --- |
|  а) лактоза; б) фруктоза; в) клетчатка. |   |

**30. Картофельная болезнь поражает**:

А) хлеб;

Б) крупу;

В) овощи