ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №46

ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренометодической комиссией филиала№6 ФКП образовательного учреждения №46Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2025 г.  № | УТВЕРЖДАЮ Заведующий филиалом №6 ФКП образовательного учреждения №46\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Ю. Львов «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г. |

Методическая разработка проведения Олимпиады по МДК. 01.01. Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

в группе по профессии 16675 «Повар»

подготовила преподаватель Колосова И.А.

 **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и определяет порядок организации и проведения Олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии 16675 «Повар».

1.2. Олимпиада профессионального мастерства проводится на основе дисциплин, реализуемых в ФКП ОУ № 46 и проводится по заданиям, разработанным методической комиссией олимпиады.

1.3. Содержание и сложность теоретического и практического туров олимпиадных заданий должны соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту профессионального образования.

1.4. Обучающиеся принимают участие в Олимпиаде добровольно. Участие обучающихся в Олимпиаде является уважительной причиной отсутствия на занятиях в дни проведения Олимпиады.

1.5. Все вопросы организации и проведения Олимпиад в Федеральном казенном профессиональном образовательном учреждении № 46 Федеральной службы исполнения наказаний (ФКП образовательное учреждение № 46) находятся в компетенции руководства Федерального казенного профессионального образовательного учреждения № 46 Федеральной службы исполнения наказаний (ФКП образовательное учреждение № 46).

 **2. Цели и задачи Олимпиады**

2.1. Олимпиада проводится с целью определения качества профессиональной подготовки будущих специалистов, выявления их мастерства, широкой пропаганды среди молодежи своей выбранной профессии, повышения ее престижа в современных условиях.

2.2. Олимпиада призвана способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных приемов и методов труда и на этой основе совершенствованию организации и содержания обучения при подготовке квалифицированных рабочих, повышению значимости и престижа профессии.

2.3. Основными задачами Олимпиады являются:

- создание необходимых условий для выявления и поддержки одаренных обучающихся и творчески работающих преподавателей и мастеров производственного обучения;

- повышение интереса к изучаемым предметам, дисциплинам, к своей профессии, ее социальной значимости;

- пропаганда, распространение и популяризация научных знаний среди молодежи;

- проверка способностей обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности;

- совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач, профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности, к анализу ошибок в профессиональной деятельности;

- содействие повышению конкурентоспособности профессий на рынке труда, заинтересованности работодателей в необходимости обеспечения условий в подготовке молодежи по профессии «Повар».

2.4. Ключевыми принципами олимпиады являются информационная открытость, партнерство и инновации.

 **3. Жюри Олимпиады**

3.1. В состав жюри включаются преподаватели Учреждения и сотрудник производственного отдела ФКУ ИК-6

3.2. Функции жюри Олимпиады:

- проверяет олимпиадные задания и оценивает участников;

- определяет кандидатуры победителя и призеров Олимпиад;

- вносит предложения по совершенствованию Олимпиады.

 **4. Подведение итогов Олимпиады, поощрение участников**

4.1. Победитель и призеры олимпиады определяются по результатам Олимпиады

4.2. Согласно настоящему Положению и приказу директора ФКП ОУ №46 победителем Олимпиады считается участник Олимпиады, занявший 1-е место, призерами считаются участники Олимпиады, занявшие 2-е и 3-е места.

Тестовые задания

Вариант № 1

1. **Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**

        а) морковь

        б) картофель

        в) свекла

        г) редис

эталон:  б

**2.      Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката**

**«зразы картофельные»**

    а) сухарная

    б) мучная

    в) льезон

эталон: а

**3.      Что такое меланж:**

        а) смесь яиц, молока и муки

        б) смесь яиц и молока

        в) замороженная смесь белков и желтков

      эталон: в

**4.      Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:**

        остужают

        поливают соусом и запекают

         бланшируют

        у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой

         заполняют фаршем

        отпускают с тем соусом, в котором запекали

        откидывают

        выкладывают на противень

эталон: 4, 7, 2, 1, 5, 8, 3, 6

**5.      Восстановите последовательность приготовления вареников ленивых:**

     а) готовую массу выкладывают толщиной 1см на посыпанный мукой стол, нарезают на   полоски шириной 2-2,5см, которые нарезают  ромбиками или прямоугольниками

     б) при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану

     в) отваривают при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 минут

     д) протертый творог соединяют с сырыми яйцами, солью, сахаром, мукой, перемешивают                                                         до образования однородной массы

    эталон: д, а, в, б

**6.      Для приготовления каких блюд макаронные изделия отваривают сливным способом:**

           а) макаронник

           б) лапшевник

           в) макароны с томатом

           г) макароны со сметаной

эталон: в, г

**7.      К какому способу тепловой обработки относится пассерование:**

           а) основной

           б) вспомогательный

           в) комбинированный

          эталон: б

**8.      Когда солят горох :**

          а) в начале варки

          б) в конце варки

          в) вообще не солят

        эталон: б

**9.      Какую по консистенции кашу используют для приготовления биточков:**

        а) жидкую

        б) рассыпчатую

        в) вязкую

Эталон: в

**10.  Какая операция лишняя в обработке лука?**

         а) удаление донца

         б) очистка

         в) дочистка

         г) мойка.

эталон: в

**11.  Красящее вещество моркови:**

        а) антоциан

        б) каротин

        в) хлорофилл

эталон: б

**12.**Для чего панируют рыбу:

  а) чтобы была вкусной

  б) чтобы была красивой

        в) чтобы не теряла много жидкости

        г) чтобы не пригорала к сковороде

Эталон: в

**13.**Заправочный суп с капустой:

а) рассольник

      б) солянка

            в) борщ

            г) свекольник

Эталон: в

**14.  Согласны ли вы со следующим утверждением:**

для замены одного яйца массой 40г берут 40г яичного порошка

         а) да

         б) нет

эталон: б

**15.  Согласны ли вы со следующим утверждением:**

в овощном цехе используются доски с маркировкой ОС

        а) да

        б) нет

эталон: а

Вариант № 2

1. **Какой овощ  входит в группу клубнеплодов:**

        а) морковь

        б) картофель

        в) свекла

        г) редис

эталон:  б

**2.      Сколько воды берут для варки овощей основным способом:**

           а) 1/3 высоты посуды

           б) 1-2 см выше уровня овощей

           в) полную кастрюлю

эталон: б

**3.      Согласны ли вы со следующим утверждением:**

при приготовлении яичницы-глазуньи солят только белок

         а) да

         б) нет

эталон: а

**4.      Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:**

     охлаждают до 50\*С и вводят яйцо

     панируют, формуют

     всыпают манную крупу

     жарят основным способом с двух сторон

     взвешивают

     отпускают с соусом молочным

     кладут в сотейник и припускают с маслом

     заваривают

     заготовке придают форму морковки

     морковь натирают на терке

     массу делят на порции, смачивая руки в воде

     добавляют горячее молоко

эталон: 6, 10, 4, 11, 8, 12, 2, 5, 9, 1, 7, 3

**5.      Какое блюдо из творога не относится к отварным:**

        а) вареники

        б) вареники ленивые

        в) пудинг из творога (на пару)

        г) запеканка из творога

эталон: г

**6.      Каким способом отваривают лапшу для приготовления блюда «Лапшевник с творогом»:**

            а) сливным

            б) несливным

эталон: б

**7.      Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

             а) жарка

             б) брезирование

             в) термостатирование

             г) пассерование

             д) тушение

             е) бланширование

             ж) запекание

эталон: б, д, ж

**8.      Когда солят фасоль:**

          а) в начале варки

          б) в конце варки

          в) вообще не солят

        эталон: б

**9.      Какую по консистенции кашу используют для приготовления запеканок:**

        а) жидкую

        б) рассыпчатую

        в) вязкую

Эталон: в

**10.  Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:**

        1. сортировка

        2. …

        3.мытье

        4.очистка

        5. …

        6. хранение

эталон: 2-калибровка, 5-дочистка

**11.  Овощи, содержащие  бактерицидные вещества(фитонциды):**

        а) артишоки, спаржа, ревень

        б) стручковый перец, баклажаны, томаты

        в) чеснок, лук, хрен, редька

эталон в)

**12.**Способ панировки рыбы:

        а) крупа

        б) крупа

        в) льезон

        г) мука

Эталон: г

**13.**Заправочный суп с солеными огурцами:

   а) щи

   б)солянка

        в) борщ

        г) свекольник

Эталон: б

**14.  Согласны ли вы со следующим утверждением:**

 яйца всмятку варят в кипящей воде 4,5- 6 минут с момента закипания воды.

    а)да

    б)нет

эталон: б

**15.  Согласны ли вы со следующим утверждением:**

в овощном цехе используются доски с маркировкой МС

        а) да

        б) нет

эталон: б

**Ключ ответов к тестам**

**Вариант № 1**

1.      Б

2.      А

3.      В

4.      4,7,2,1,5,8,3,6

5.      Д,А,В,Б

6.      В,Г

7.      Б

8.      Б

9.      В

10.  В

11.  Б

12.  В

13.  В

14.  Б

15.  А

**Вариант №2**

1.      Б

2.      Б

3.      А

4.      6,10,4,11,8,12,2,5,9,1,7,3

5.      Г

6.      Б

7.      Б,Д,Ж

8.      Б

9.      В

10.  2-калибровка,5-дочистка

11.  В

12.  Г

13.  Б

14.  Б

15.  Б

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептур блюд и   кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2011 г.).

2. Пакет контрольно – измерительных материалов для подготовки

 квалифицированных рабочих в учреждениях НПО ЯНАО по  профессии « Повар,   кондитер».

3.Стандарт начального профессионального образования Российской

   Федерации по профессии “Повар, кондитер” (федеральный

   компонент) ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002

4.Федеральный государственный образовательный стандарт

   начального профессионального образования по профессии 260807.01

  Повар, кондитер.

|  |
| --- |
| 5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2010 |
| 6. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011 |
| 7. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное  пособие для НПО.  – М.: ИЦ Академия, 2008 |
| 8. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2006 |
| 9. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО.    – М.: ИЦ  Академия, 2008 |
| 10 .Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие для НПО. – М.:  Академия, 2010 |
| 11. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010 |
| 12.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008 |
| 13. Андросов В.И. Производственное обучение профессии «Повар»: холодные блюда, закуски, рыбные и мясные, горячие блюда. – М.: Академия, 2008 |
| 14.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008 |
| Видеофильмы: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов». – М.: ИРПО, 2011 |