**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**« Моздокский аграрно- промышленный техникум»**

Рассмотрено на заседании ПЦК «Утверждаю» протокол № Зам. директора по УПР председатель ПЦК Г.А. Стефонов Джанжакова Н.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

**Методическая разработка олимпиады по профессии**

**43.01.09 « Повар, кондитер»**



Преподаватель спецдисциплин

Абдулова С.Н

**1.Общие положения**

1.1 Олимпиада - это соревнования обучающихся в применении знаний и умений по изучаемым дисциплинам.

1.2 К участию в олимпиаде допускается обучающиеся группы, находящейся на теоретическом обучении.

1.3 Настоящее положение определяет порядок организации и проведение олимпиады.

**2. Цели и задачи олимпиады**

2.1 Цели олимпиады: закрепление знаний, полученных в результате изучения МДК.02.02 «Процессы приготовления подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

2.2 Задачи олимпиады:

- расширение и углубление знаний обучающихся по МДК.02.02 «Процессы приготовления подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

- формирование у обучающихся умений по использованию теоритических знаний;

- создание условий для интеллектуального роста обучающихся.

**3. Порядок организации и проведения олимпиады**

Участникам необходимо ответить на 20 тестовых вопросов (разделенных на 2 варианта). За каждый правильно отвеченный вопрос даются баллы. Максимальное количество

баллов - 20.

**4. Сроки проведения олимпиады.**

Олимпиада по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» проводится в рамках недели спецдисциплин 06.12.2021 г. в кабинете №1 ГБ ПОУ МАПТ.

**5. Жюри олимпиады**

Правом утверждать, проверять и оценивать конкурсные задания олимпиады, выносить решение о выявлении победителей обладает жюри олимпиады, в составе:

- Зам. директора МАПТ по УВР- Бобырева Анна Николаевна

- Преподаватель – Иванова Людмила Ивановна

- Старший мастер МАПТ- Касимов Тофик Джалилович

- Мастер производственного обучения - Джанжакова Наталия Викторовна

**6. Подведение итогов олимпиады и награждение победителей**

Выполнение задания оцениваются каждым членом жюри, затем баллы суммируются. По итогам олимпиады присваивается 1, 2 и 3 место, в зависимости от количества набранных баллов.

В случае одинакового количества баллов число призеров может быть увеличено.

**Список участников олимпиады по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер»**

**III-курс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Ф.И.обучающихся | № группы | Набранный балл |
| 1 | Абдулмуталимова Амина | 29 | 20 |
| 2 | Бешенко Дарья | 29 | 14 |
| 3 | Гасиева София | 29 | 13 |
| 4 | Давыдова Диана | 29 | 14 |
| 5 | ЗеваковаВиктория | 29 | 18 |
| 6 | Кесаев Кирилл | 29 | 12 |
| 7 | Ким Вероника | 29 | 17 |
| 8 | Кобец Татьяна | 29 | 12 |
| 9 | Михайлова Лидия | 29 | 19 |
| 10 | Пастухова Ника | 29 | 16 |
| 11 | Прохватило Юрий | 29 | 12 |
| 12 | Ротман Анастасия | 29 | 14 |
| 13 | Сайпудинов Абдула | 29 | 11 |
| 14 | Урушанова Наргиза | 29 | 8 |
| 15 | Шульженко Светлана | 29 | 10 |

**Итоги Олимпиады**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО участника | Номер группы | Сумма набранных баллов | Присуждаемое место |
| 1. | Абдулмуталимова Амина | 29 | **20** | **I** |
| 2. | Михайлова Лидия | 29 |  | **II** |
| 3. | Зевакова Виктория | 29 |  | **III** |

Председатель жюри олимпиады \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



***Олимпиада***

***Олимпиада***

попрофессии 43.01.09 «Повар кондитер»

МДК.02.02 Процессы приготовления подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

(2 варианта)

**1 вариант**

1. *Инструкция: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа*

Задание: Продолжительность варки рыбного бульона

а) 1 час;

б) 2 часа;

в) 3 часа.

1. *Инструкция: Установите соответствие между элементами 1-го и 2-го столбца*

Задание: Установите соответствие масляных смесей их кулинарному использованию

|  |  |
| --- | --- |
| Масляная смесь | Кулинарное использование |
| 1. Масло зелёное  2. Масло селёдочное  3.Масло сырное  4.Масло розовое  5.Масло с горчицей | а) для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования;  б) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов;  в) для бутербродов, как холодную закуску;  г)для бутербродов и оформления холодных блюд;  д) для бутербродов |

1. *Инструкция: Расположите в правильной последовательности (1,2,3….)*

Задание: Расположите в правильной последовательности процесс приготовления окрошки мясной.

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы приготовления | Правильная последовательность |
| а) варёные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зелёным луком, растёртым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник;  б) при отпуске в тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом;  в) зелёный лук шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют желток от белка. Мясо варят, охлаждают, нарезают мелким кубиком или соломкой. Укроп мелко шинкуют |  |

1. *Инструкция: Вместо многоточия впишите пропущенные слова*

Задание:

Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты ….., поэтому супы имеют ……… и ……… консистенцию.

1. *Инструкция: Закончите предложение*

Задание:

Прозрачные супы отпускают в …….,……,……….. .

1. *Инструкция: Напишите правильный ответ*

Задание:

Какие производные соусы приготавливают на основе белого основного соуса на мясном бульоне?

*7. Инструкция: заполните таблицу*

Задание: Дополните классификацию супов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| По температуре подачи | По способу приготовления | По жидкой основе |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. *Инструкция: Напишите правильный ответ*

Задание: По представленному набору продуктов определите название соуса

Молоко, масло сливочное, мука пшеничная, вода, сахар, ванилин

1. *Инструкция: Внимательно прочитайте задание и найдите ошибку в последовательности приготовления блюда*

Задание: Найдите ошибку в последовательности приготовления соуса

лукового с горчицей.

Приготавливают белый основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и соединяют с белым соусом, варят 10–15 мин, добавляют соль, готовую столовую горчицу, соус «Майонез», маргарин. Соус варят 10 мин с горчицей. Соус луковый с горчицей имеет острый вкус.

1. *Инструкция: Произведите расчёт продуктов*

Задание:

Произведите расчёт продуктовдля приготовления 0,5кг масла зелёного.

Результаты запишите в технологическую карту.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Сырье | Масса  на 1000, г | | Масса  на 0,5 кг | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. | Масло сливочное | 850 | 850 |  |  |
| 2. | Петрушка зелень | 216 | 160 |  |  |
| 3. | Лимон | 81 | 34 |  |  |

**2 вариант.**

1. *Инструкция: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа*

Задание:

Для приготовления концентрированного бульона на 1 кг продуктов берут:

а) 2-3 л воды

б) 4-5 л воды

в) 1,25 л воды

1. *Инструкция: Установите соответствие между элементами 1-го и 2-го столбца*

Задание:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид супа | Температура подачи |
| 1.Щи  2.Свекольник  3.Рассольник  4.Окрошка мясная | а) 14С  б) 75С |

1. *Инструкция: Расположите в правильной последовательности (1,2,3….)*

Задание: Расположите в правильной последовательности процесс приготовления супа -пюре

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы приготовления | Правильная последовательность |
| а) введение пассерованных овощей  б) протирание  в) проваривание  г) варка или припускание продуктов  д) варка или припускание продуктов вместе с овощами  е) соединение с соусом  ж) заправка с льезоном и маслом  з) отпуск  и) разведение бульоном  к) добавление соли |  |

1. *Инструкция: впишите пропущенные слова*

Задание:

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

1. *Инструкция: Закончите предложение*

Задание:

Процесс приготовления окрошки можно подразделить на три стадии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Инструкция: Напишите правильный ответ*

Задание:

Каковы правила отпуска прозрачных супов?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Инструкция: Заполните таблицу*

Задание: Укажите характерные показатели соусов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Горячие соусы с мукой | Яично-масляные соусы | Маринады |
| 1. | 2. | 3. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. *Инструкция: Напишите правильный ответ*

Задание: по представленному набору продуктов определите название соуса

Молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное.

1. *Инструкция: Внимательно прочитайте задание и найдите ошибку в последовательности приготовления блюда*

Задание: Найдите ошибку в последовательности приготовления соуса

польского.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко шинкуют. Зелень петрушки или укропа мелко нарезают. Масло взбивают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют столовый уксус или разведенную лимонную кислоту, сахар, соль. Соус размешивают, доводят до кипения.

1. *Инструкция: Произведите расчёт продуктов*

Задание:

Произведите расчёт продуктовдля приготовления 2 кг соуса «Майонез с корнишонами»

Результаты запишите в технологическую карту.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Сырье | Масса  на 1000, г | | Масса  на 2 кг | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. | Майонез | 730 | 730 |  |  |
| 2. | Огурцы маринованные | 455 | 250 |  |  |
| 3. | Соус Южный | 40 | 40 |  |  |

****

****

****

**Эталон**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Вариант ответа** | |
| **1** | **2** |
| 1 | «а»  (1, стр. 100) | «в»  (1(стр. 98) |
| 2 | 1- б, 2-а, 3-в, 4- г, 5-д  (1, стр.145-146) | 1-б, 2-а, 3-а, 4-б  (1, стр. 97) |
| 3 | в, а, б,  (1,стр. 127) | г, а, д, б, е, и, в, к, ж, з, (1,стр. 118) |
| 4 | Протирают, однородную, нежную  (1, стр. 118) | В бульоне, на мармите  (1, стр. 130) |
| 5 | Бульонной чашке, тарелке или суповой миске  (1, стр. 123) | Подготовка продуктов, заправка кваса и отпуск  (1, стр. 127) |
| 6 | Белый основной, соус паровой, соус белый с яйцом,  соус томатный  (1,стр. 140) | Прозрачные супы отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске. Нормы отпуска бульона на порцию 300 или 400г.  (1, стр. 123) |
| 7 | 1-На горячие – 75С и холодные 14С;  2- на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;  3- на бульонах, овощных и крупяных отварах, хлебном квасе, молоке, фруктово-ягодных отварах, кисло - молочных продуктах  (1, стр. 97) | 1-Имеют консистенцию жидкой сметаны, быть однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротёртых овощей  2- имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла  3-должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей  (1, стр. 152) |
| 8 | Соус молочный сладкий.  (1, стр. 143) | Соус молочный с луком  (1, стр. 142-143) |
| 9 | Красный соус; соединяют с красным соусом;  соус «Южный»; соус не кипятят с горчицей, так как она свер­тывается и теряет аромат  (стр.137) | Масло сливочное растапливают; добавляют лимонный сок; сахар в соус не добавляют;  прогревают при температуре не выше 70 °С  стр.144) |
| 10 | Масло сливочное 0,425;  петрушка зелень 0,108/0,08;  лимон – 0,040/0,017) | Майонез – 1,460; огурцы маринованные – 0,91/ 0,5;  соус Южный 0,08 |

**Оценка заданий в баллах**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Уровень усвоения | Количество баллов за ответ |
| 1 | первый | 1 |
| 2 | первый | 1 |
| 3 | второй | 2 |
| 4 | второй | 2 |
| 5 | второй | 2 |
| 6 | второй | 2 |
| 7 | второй | 2 |
| 8 | второй | 2 |
| 9 | третий | 3 |
| 10 | третий | 3 |
| Итого баллов |  | 20 |

**Оценка знаний**

|  |  |
| --- | --- |
| Количество баллов | Оценка |
| 20-18 | 5 отлично |
| 17-15 | 4 хорошо |
| 14-12 | 3 удовлетворительно |
| 11 и менее | 2 неудовлетворительно |

**Использованные источники информации**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

***Интернет-ресурсы***

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. [http://www.restoran.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2F)
3. http://knigakulinara.ru/book