

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА»
(ГБПОУ ПК №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО
ТРУДА Н.А.ЗЛОБИНА)

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПК № 50 имени
Дважды Героя Социалистического
Труда Н.А. Злобина
А.В.Бучкин
_____ 20 19 г.

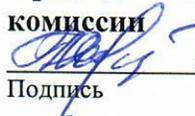


**Программа профессионального обучения (программа
профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар)**

Согласовано

Предметной (цикловой) комиссией
«Сервис и туризм, промышленная
экология и биотехнология»

**Председатель предметной (цикловой)
комиссии**

 / Марченко Г.М./
Подпись Ф.И.О.

**Заместитель директора по учебно-
производственной работе**

 / Селеменова М.И. /
Подпись Ф.И.О.

Протокол № _____
от «__» _____ 201__ г.

**Председатель предметной (цикловой)
комиссии**

_____/_____/
Подпись Ф.И.О.

**Заместитель директора по учебно-
производственной работе**

_____/_____/
Подпись Ф.И.О.

Составили: Костылева Ирина Александровна
Пушкина Татьяна Валентиновна
Соломатина Оксана Владимировна
Царькова Елена Николаевна
Сергеев Юрий Иванович - преподаватели ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя
Социалистического Труда Н.А. Злобина.

Рецензент: Марченко Г. М. к.п.н., доцент, преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического Труда
Н.А. Злобина.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Цель программы	4
3. Планируемые результаты обучения	6
4. Учебный план.....	9
5. Календарный учебный график	10
6. Программы учебных дисциплин и модулей	11
7. Организационно-педагогические	17
8. Формы аттестации	22
9. Контрольно-оценочные средства.....	23

1. Пояснительная записка

Образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» предполагает освоение программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

* Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"

* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"(с изменениями от 03.02.2017 г

* Общероссийским классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР)

* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.05.2015 N 524 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

* Распоряжения Департамента образования города Москвы от 17.11.2015 г. № 448-р»О проведении проекта «Профессиональное обучение без границ» в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы»

* Профессиональные стандарты пол профессиям(<http://profstandart.rosmintrud.ru/reestr-professionalnyh-standartov>)

2. Цель программы

Цель программы профессионального обучения слушателей является овладение профессиональной деятельностью в качестве повара-2 разряда в организациях и предприятиях общественного питания различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм: столовых, закусочных, кафе, барах, ресторанах и др.

Задачи программы :

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе программы профессиональной подготовки слушатель:

должен знать:

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, домашней птицы

- признаки и органолептические методы определения доброкачественной продукции;

- правила, приемы и последовательность выполнения операции по подготовке продуктов и тепловой обработке;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке.

- назначение, правила использования технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

должен уметь:

- приготавливать блюда или кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощные, рыбный, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные или крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;

- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

- иметь практический опыт:

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

сырья, птицы, дичи;

- при приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3. Планируемые результаты обучения:

Результатом освоения программы является получение слушателем следующих профессиональных компетенций:

ПМ.01	ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПМ.02	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПМ.03	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПМ.04	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
--	--------	---

Срок реализации программы составляет 8 месяцев.

Требования к поступающим : на обучение принимаются лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования и лица до 18-ти лет.

4. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).		Всего часов	Виды учебных занятий		
				аудиторные занятия	Лабораторно-практические занятия	самостоятельная работа
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл	60	40	28	12	20
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	8	6	2	4
2	ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров	12	8	6	2	4
3.	ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места	12	8	6	2	4
4.	ОП04. Основы калькуляции и учёта	12	8	2	6	4
5.	ОП05.Охрана труда	12	8	8	-	4
	ПМ.00 Профессиональные модули	108	72	22	50	36
6.	ПМ.01. Приготовление кулинарных блюд разнообразного ассортимента	108	72	22	50	36
7.	УП03. Учебная практика	112				
8.	Производственная практика	72				
	Квалификационный экзамен					
	Всего:	352	112	50	62	56

5. Календарный учебный график

№№ п/п	Учебные модули	Месяцы							
		Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4						
2	ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров	6	2						
3	ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4						
4	ОП04. Основы калькуляции и учёта	6	2						
	ОП05. Охрана труда		2	6					
	ПМ.01. Приготовление кулинарных блюд разнообразного ассортимента	10	8	10	12	16	16		
5	Учебная практика	10	8	10	12	16	16	40	
6	Производственная практика							72	
	Квалификационный экзамен								
	Итого								
	Всего								

6. Программы учебных дисциплин и модулей

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ОП. Общепрофессиональный цикл	60	
ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		12	
Введение. Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание		
	Цели и задачи предмета. Общие понятия о физиологии питания, микробиологии и санитарии предприятий общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии. Режим питания.	2	2
Тема 2. Основы микробиологии. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	Содержание		
	Микроорганизмы, классификация. Морфология и физиология микробов. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Пищевые отравления не бактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.	2	2
	Практическое занятие №1 Определение основных видов микробной порчи продуктов. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	2
Тема 3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	Содержание учебного материала		
	Влияние приёмов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение.	2	2

	Самостоятельная работа при изучении тем 1.Работа с Интернет источниками. Составление понятийного аппарата по теме «Морфология микробов». 2.Решение тестовых заданий по заданным условиям.	4	
ОП.02.Основы товароведения и продовольственных товаров		12	
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание Предмет и задачи товароведения. Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав продуктов и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству.	2	2
Тема 2. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты	Содержание Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.	2	2
Тема 3. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичепродукты	Содержание Молоко и молочные продукты, виды, химический состав. Требования к качеству. Яйца и яичные продукты, химический состав. Требования к качеству. Практическое занятие №1. Определить качество и сорт сметаны 30% жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах, цвет, консистенция. Оформление отчета.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении тем 1.Работа с Интернет источниками. Составление презентации.	4	
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места		12	
Введение. Тема 1.Принципы организации кулинарного производства	Содержание Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
Тема 2. Основы организации	Содержание		

производства на ПОП.	Организация работы цехов. Характеристика организации рабочих мест повара. Влияние приёмов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Сроки хранения и реализации блюд.	2	
	Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве. Требования к санитарной одежде, ее хранение.	2	
	Практическое занятие №1 . Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов овощного цеха, горячего цеха, холодного цеха (по индивидуальному заданию).	2	2
	Самостоятельная работа при изучении тем Работа с Интернет источниками. Составление таблиц по организации работы цехов.	4	
ОП 04. Основы калькуляции и учёта		12	
	Содержание		
	Калькуляция. Понятие «брутто» и «нетто». Ознакомление со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП». Нормы закладки продуктов. Правила расчёта стоимости блюда.	2	2
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач на определение норм закладки продуктов.	2	2
	Практическое занятие №3. Работа с технологическими картами.	2	2
	Практическое занятие №4. Работа с калькуляционными карточками.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении тем 1.Работа с Интернет источниками. Составление презентации	4	
ОП.05.Охрана труда		12	
Введение. Тема 1. Законодательство по охране труда. Организация работы по охране труда	Содержание		
	Организация работы по охране труда. Виды инструктажей. Характеристика.	2	2
Тема 2. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве	Содержание		
	Производственный травматизм . Характеристика. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Характеристика.	2	2
Тема 3. Основные мероприятия по	Содержание		

технике безопасности на производстве	Пожарная безопасность. Характеристика. Инструкция по охране труда и технике безопасности по стандартам Воролдскиллс Россия по компетенции « Поварское дело»	2	2
Тема 4. Типовая инструкция по охране труда для повара	Содержание		
	Общие требования безопасности. Характеристика.	2	2
	Самостоятельная работа при изучении тем: Работа с Интернет источниками. Составление таблицы: виды инструктажей по ТБ на ПОП.	4	
	ПМ.00 Профессиональные модули	108	
ПМ 01. Приготовление кулинарных блюд разнообразного ассортимента		108	
Раздел 1. Введение. Механическая кулинарная обработка сырья	Содержание		
	Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы. Обработка мяса и мясопродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Подготовка ингредиентов по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 1. Обработка овощей и грибов. Приготовление блюд.	4	2
	Самостоятельная работа №1. Составление технологических схем обработки сырья и блюд	2	
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка. Приготовление и отпуск блюд		100	2
Способы тепловой кулинарной обработки. Супы	Содержание		
	Способы тепловой кулинарной обработки. Приготовление бульонов и заправочных супов. Применение различных методов тепловой обработки по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 2. Приготовление заправочных супов .	4	2
	Лабораторная работа № 3. Приготовление заправочных супов.	4	2

	Самостоятельная работа № 2. Составление технологических схем приготовления заправочных супов	6	
Соусы. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		
	Соусы. Классификация соусов. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Приготовление каш. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	Самостоятельная работа №3. Работа с интернет источниками. Подготовка презентаций (по заданию преподавателя)	4	
Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	Содержание		
	Блюда и гарниры из вареных, припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей. Блюда из грибов. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Самостоятельная работа №4. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	2	
Блюда из рыбы	Содержание		
	Рыба отварная, припущенная, жаренная, запеченная. Приготовление блюд. Блюда из рыбной котлетной массы. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из рыбы.	4	2
	Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд из рыбы из рыбной котлетной массы.	4	2
	Самостоятельная работа №4. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	4	
Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание		
	Варка мясных продуктов. Жарка мяса, мясных продуктов. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленного мяса. Отварная птица. Жареная птица и дичь. Тушеные блюда из птицы. Блюда из котлетной массы. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	4	2
	Лабораторная работа № 7. Жареное мясо. Приготовление блюд из него.	4	2

	Лабораторная работа № 8. Тушеные мясные блюда.	4	2
	Лабораторная работа № 9. Блюда из котлетной массы птицы.	4	2
	Самостоятельная работа №5. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	6	
Блюда из яиц. Блюда из творога	Содержание		
	Варка яиц. Жаренные и запеченные яичные блюда. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 10. Жаренные и запеченные яичные блюда.	4	2
	Лабораторная работа № 11. Горячие блюда из творога.	4	2
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка презентаций по теме: « Блюда из яиц и творога» (по заданию преподавателя)	4	
	Самостоятельная работа № 7. Работа с интернет источниками.	2	
	Самостоятельная работа № 8. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога.	4	
Холодные блюда	Содержание		
	Холодные блюда. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 12. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	2	2
Сладкие блюда. Напитки.	Содержание		
	Приготовление компотов. Чай. Кофе, какао, шоколад. Горячие сладкие блюда. Презентация блюд по стандартам Воролдскиллс.	2	2
Изделия из теста	Содержание		
	Приготовление блинов и оладий. Бездрожжевое тесто. Приготовление фаршей. Презентация блюд и изделий по стандартам Воролдскиллс.	2	2
	Лабораторная работа № 13. Приготовление блинов и оладий.	4	2
	Самостоятельная работа № 9. Составление таблиц по приготовлению изделий из теста.	2	
Квалификационный экзамен			

7. Организационно - педагогические условия

7.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электрическая плита, конвекционная печь.
- холодильное оборудование: холодильный шкаф.
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы.
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря.
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест.
- инвентарь: сито, кисточки, дуршлаг, сковороды, кастрюли, выемки, посуда для отпуска блюд по количеству студентов.

7.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение ПМ:

- наличие высшего профессионального образования по направлению, соответствующему профилю,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

7.3 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа:

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

16. 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, 2017.- 808с.

17. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 328 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017 – 128 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2017.- 416с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2017. – 96 с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2017 .

– 112 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. Форма итоговой аттестации.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Форма, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному циклу является тестирование, в результате которого определяется уровень полученных знаний и умений обучающихся.

Итоговая аттестация проводится по окончании освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен для определения соответствия сформированности уровня профессиональных компетенций по программе профессионального подготовки и получения квалификации.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Квалификационный экзамен предполагает выполнение слушателями комплексной работы для проверки теоретических знаний и освоения умений и профессиональных компетенций повара 2 разряда.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию образовательным учреждением выдается свидетельство установленного образца.

9.Контрольно-оценочные средства

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов к зачету

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Общие понятия о физиологии питания.
2. Общие понятия о микробиологии.
3. Общие понятия о санитарии и гигиене.
4. Пищевые вещества и их значение
5. Строение бактериальной и дрожжевой клетки.
6. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.
7. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
8. Санитарно-гигиенические требования к хранению сырья и продуктов.
9. Понятия о химическом составе продуктов.
10. Обмен веществ, характеристика.
11. Суточный расход энергии. Характеристика.
12. Гигиенические требования к условиям хранения пищевых продуктов.
13. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
14. Сроки хранения и реализации блюд.
15. Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
16. Размножение бактерий: способы размножения и их характеристика
17. Выращивание микробов на различных питательных средах.
18. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, цехам.
19. Требования к санитарной одежде, ее хранению.
20. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.
21. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, и инвентарю.
24. Гигиенические требования к таре .
25. Размножение бактерий: способы размножения и их характеристика
26. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, цехам.

Перечень лабораторных занятий .

№п.п	Наименование вида и темы занятия	Кол. часов	Полугодие 2018-2019 уч. года
1.	Лабораторное занятие №1. Обработка овощей и грибов. Приготовление блюд. Приготовление рагу овощного.	4	2
2.	Лабораторное занятие № 2. Способы тепловой кулинарной обработки. Приготовление бульонов и заправочных супов. Приготовление щей из свежей капусты.	4	2
3.	Лабораторное занятие № 3. Способы тепловой кулинарной обработки. Приготовление бульонов и заправочных супов.	4	2

	Приготовление супа картофельного с фрикадельками.		
4.	Лабораторное занятие № 4. Соусы. Классификация соусов. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Приготовление каш. Приготовление макарон с овощами	2	2
5.	Лабораторное занятие № 5. Рыба отварная, припущенная, жаренная, запеченная. Приготовление блюд. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление рыбы жареной с картофелем жареным.	4	2
6.	Лабораторное занятие № 6. Рыба отварная, припущенная, жаренная, запеченная. Приготовление блюд. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление тефтелей рыбных с картофельным пюре.	4	2
7.	Лабораторное занятие № 7. Жареное мясо. Приготовление блюд из него. Приготовление поджарки свиной с капустой тушеной.	4	2
8.	Лабораторное занятие № 8. Тушеные мясные блюда. Приготовление жаркого по-домашнему.	4	2
9.	Лабораторное занятие № 9. Блюда из котлетной массы птицы. Приготовление котлет куриных с рисом отварным.	4	2
10.	Лабораторное занятие № 10. Жаренные и запеченные яичные блюда. Приготовление омлета натурального, омлета смешанного, омлета фаршированного.	4	2
11.	Лабораторное занятие № 11. Горячие блюда из творога. Приготовление сырников, вареников ленивых.	4	2
12.	Лабораторное занятие № 12. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление салата витаминного, винегрета.	4	2
13.	Лабораторное занятие № 13. Изделия из теста. Приготовление блинов и оладий.	4	2

**ТЕМАТИКА ТЕМ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН) ПО ПРОФЕССИИ 16675 « ПОВАР»**

№ темы	Темы блюд 2 разряда
1	Картофельное пюре.
2	Картофель в молоке.
3	Пюре из моркови или свёклы.
4	Капуста отварная с маслом или соусом.
5	Морковь припущенная.
6	Морковь с зелёным горошком в молочном соусе.
7	Капуста белокочанная с соусом.
9	Овощи припущенные в молочном соусе.
10	Картофель, жареный во фритюре.
11	Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные.
12	Котлеты морковные.
13	Котлеты свекольные.
14	Оладьи из тыквы.
15	Котлеты картофельные.
16	Зразы картофельные.
17	Капуста тушёная.
18	Рагу из овощей.
19	Морковь тушёная с рисом и черносливом.
20	Картофельная запеканка.
21	Рулет картофельный.
22	Голубцы овощные.
23	Помидоры фаршированные.
24	Перец фаршированный.
25	Кабачки фаршированные.
26	Рыба отварная.
27	Рыба припущенная.
28	Рыба жареная.
29	Котлеты или биточки рыбные.
30	Бефстроганов.
31	Поджарка.
32	Шницель
33	Мясо тушёное.
34	Жаркое по-домашнему.
35	Гуляш.
36	Азу
37	Рагу из свинины
38	Плов
39	Запеканка картофельная с мясом
40	Макаронник с мясом
41	Голубцы с мясом и рисом
42	Котлеты, биточки мясные
43	Яичница с гарниром
44	Омлет натуральный запечённый
45	Запеканка из творога
46	Пудинг из творога

Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания

1 вариант

1. К клубнеплодам не относится:

- а) картофель;
- б) свёкла;
- в) батат;

2. Калибровка – это.....

3. Перечислить формы нарезки луковых

4. Пищевая ценность моркови

5. Схема механической кулинарной обработки баклажан

6. Кулинарное использование соломки из белокочанной капусты

7. Подготовка кабачков к фаршированию

8. Кулинарное использование кубиков из моркови

Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания

2 вариант

1. К корнеплодам не относится:

- а) морковь;
- б) картофель;
- в) свёкла;

2. Целью сортировки является.....

3. Перечислить формы нарезки корнеплодов

4. Пищевая ценность петрушки(листовой)

5. Схема механической кулинарной обработки тыквы

6. Кулинарное использование соломки из моркови

7. Подготовка капусты к фаршированию

8. Кулинарное использование кубиков из картофеля

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

3 вариант

1. К плодовым не относится:

- а) морковь;
- б) помидоры;
- в) огурцы свежие;

2. Целью доочистки картофеля является.....

3. Перечислить формы нарезки клубнеплодов

4. Пищевая ценность луковых

5. Схема механической кулинарной обработки щавеля

6. Кулинарное использование брусочков из картофеля

7. Подготовка перца к фаршированию

8. Кулинарное использование зелёного лука- шпалки.

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

4 вариант

1. К салатным овощам не относится:

- а) салат;
- б) лук порей;
- в) крапива;

2. Целью очистки овощей является.....
3. Перечислить формы нарезки капустных
4. Пищевая ценность плодовых овощей
5. Схема механической кулинарной обработки лука репчатого
6. Кулинарное использование карбованной моркови
7. Подготовка помидоров к фаршированию
8. Кулинарное использование свёклы-соломки.

**Тема: Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных объектов
водного промысла
Тестовые задания**

1 вариант

1. Влияние размера рыбы на её кулинарную обработку:

- а) от размера зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) размер влияет только на способ обработки рыбы;
- в) размер влияет на количество отходов.

2. Способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешенное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
- в) быстрое и медленное.

3. Дефекты охлаждённой рыбы, относящиеся к недопустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.

4. Виды полуфабрикатов из рыбы для варки:

- а) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе) ;
- в) рыба в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе).

5. К какому семейству относятся лещ и карась?

- а) тресковые;
- б) карповые;
- в) сельдевые.

6. Рыбы семейства окуневых:

- а) судак, окунь, ерш;
- б) судак, налим, ёрш;
- в) окунь, ёрш, сельдь.

7. Общие признаки рыб семейства лососевых:

- а) 2 спинных плавника (первый-колючий), на жабрах шипы;
- б) жировой плавник, красное или белое мясо;
- в) красное или белое мясо, жировой плавник, чёрная икра.

8. Общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:

- а) 5 рядов костных пластинок, чёрная икра;
- б) 2 спинных плавника (первый-колючий);
- в) 2 спинных плавника (первый-колючий), на жабрах шипы, яркая боковая линия.

9. Условия размораживания рыбы с костным скелетом (мелкой):

- а) размораживают в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 2-2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 градусов в течение 4-10 ч;
- в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 4-5 ч.

10. Условия размораживания разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 2-2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 градусов в течение 4-10 ч;
- в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 4-5 ч.

Тема: Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных объектов водного промысла
Тестовые задания

2 вариант

1. Условия размораживания разделанной рыбы с костным скелетом (средней):

- а) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 2-2,5 ч;

- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 градусов в течение 4-10 ч;
- в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 4-5 ч.

2. Условия размораживания рыбы осетровых пород:

- а) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 2-2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах рыба оттаивает при температуре 15 градусов в течение 4-10 ч;
- в) в ванне с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 4-5 ч.

3. Температура в толще тканей размороженной рыбы:

- а) -2 градуса;
- б) 2 градуса;
- в) 0 градусов.

4. Причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизееобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий.

5. Виды полуфабрикатов из рыбы для запекания:

- а) рыба в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыба в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистое филе).

6. Виды панировки, которые используют для жарки основным способом:

- а) мучная, красная, белая хлебная;
- б) двойная, мучная, красная, белая хлебная, тесто-кляр;
- в) мучная, белая хлебная.

6. Ингредиенты, входящие в состав котлетной массы:

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

7. Отличительные признаки полуфабрикатов котлет и биточков:

- а) особенности рецептуры котлетной массы;
- б) форма полуфабрикатов;
- в) вид панировки.

8. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб?

- а) для увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности.

9. Рыбы семейства окуневых:

- а) судак, окунь, ерш;
- б) судак, налим, ерш;
- в) окунь, ерш, сельдь.

10. Санитарные требования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:

- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
- б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
- в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить.

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

1 вариант

Выберите правильный вариант ответа.

1. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы

- а) свёкла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, хрен;
- г) тыква, капуста.

2. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов

3. Петрушку, хрен, пастернак, относят к группе овощей.....

4. Пищевая ценность картофеля.....

5. Схема механической кулинарной обработки картофеля

6. Количество отходов при обработке 10кг свёклы в сентябре

7. Сколько килограммов свёклы массой брутто следует взять, чтобы получить 50 кг очищенной свёклы в октябре? Используйте знания о процентном содержании отходов свёклы по сезонам.

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

2 вариант

Выберите правильный вариант ответа.

1. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла

- а) картофель, тыква;
- б) сельдерей, пастернак;
- в) свёкла, капуста;
- г) спаржа, шпинат.

2. Вещество, содержащее в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет

- а) крахмал;
- б) сахар;
- в) аминокислота тирозин;
- г) минеральные вещества.

3. Обработка листовых овощей.....

4. Обработка свежих грибов

5. Схема механической кулинарной обработки луковых

6. Количество отходов при обработке 15кг картофеля в марте

7. Сколько килограммов картофеля массой брутто следует взять, чтобы получить 200 кг очищенного картофеля в апреле? Используйте знания о процентном содержании отходов картофеля по сезонам.

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

3 вариант

Выберите правильный вариант ответа.

1. Корнеплод, является самым ранним....

- а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

2. Объясните, почему варёный картофель не темнеет

а) крахмал клейстеризуется; б) сахар растворяется в воде; в) ферменты при нагревании разрушаются.

3. Пищевая ценность лука репчатого

4. Цель закладки капусты на 15-20 минут в солёную воду....

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

5. Схема механической кулинарной обработки капустных овощей

6. Количество отходов при обработке 20кг моркови в ноябре

7. Сколько килограммов моркови массой брутто следует взять, чтобы получить 100 кг очищенной моркови в марте? Используйте знания о процентном содержании отходов моркови по сезонам.

**Тема: Технологический процесс обработки овощей и грибов
Тестовые задания**

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Углеводы, хорошо растворимые в воде:

- а) крахмал, сахароза;
- б) клетчатка, фруктоза, инулин;
- в) сахароза, глюкоза.

2. Овощи, содержащие больше крахмала:

- а) морковь, редис;
- б) огурцы, помидоры;
- в) картофель, кукуруза.

3. Вещества, обуславливающие цвет моркови:

- а) хлорофилл;
- б) каротин;
- в) антоцианы (фиолетовые).

4. Овощи, содержащие повышенное количество фитонцидов:

- а) помидоры, баклажаны;
- б) лук, чеснок;
- в) капуста, морковь.

5. Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах:

- а) свёкла, арбузы;

- б) петрушка, укроп, сельдерей;
- в) томаты, баклажаны.

6. С какой целью производят сульфитацию картофеля?

- а) для сохранения витаминов;
- б) сокращения сроков варки;
- в) предохранения от потемнения.

7. Предохранение сырого очищенного картофеля от потемнения:

- а) хранить его в холодной воде;
- б) посыпать солью или сахаром;
- в) исключить доступ кислорода.

8. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:

- а) выдержать в течение 15-20 мин в солёной воде;
- б) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15-20 мин в холодной воде.

9. Простые формы нарезки овощей относящиеся к удлинённым:

- а) соломка, брусочки и ломтики;
- б) соломка, брусочки, дольки;
- в) брусочки, кубики, стружка.

Тема: Технологический процесс обработки мяса **Тестовые задания**

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Ткани, из которых состоит мясо:

- а) мышечная, жировая, соединительная;
- б) мышечная, соединительная, костная;
- в) мышечная, жировая костная.

2. Требования к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям ;
- б) мясо должно быть охлаждённым или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота.

3. Классификация мяса по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее охлаждённое, мороженное;
- б) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, размороженное;
- в) .

4. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

5. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

6. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

- а) потрошёная;
- б) неоципанная;
- в) упитанная.

7. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жаркой?

- а) ножка в ножку;
- б) в «кармашек »;
- в) в одну нитку.

8. Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?

- а) из куриных ножек;
- б) из филе птицы;
- в) из котлетной массы.

9. В чём панируют шницель «по-столичному»?

- а) в белой панировке;
- б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой;
- в) в красной панировке.

10. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»

- а) по 1-2 шт. на 1 порцию;
- б) по 2-3шт. на 1 порцию;
- в) по 3-4шт. на 1 порцию.

11. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) 1 и 2 категории;
- б) жирная;
- в) обезжиренная.

12. Как панируются котлеты «по-киевски»?

- а) в муке или сухарях;
- б) в двойной панировке;

в) в хлебной «соломке».

13. Как готовят шницель по-столичному?»?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

14. Как готовят котлеты « Пожарские»?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

15. Как панируют котлеты из филе кур?

- а) в сухарях;
- б) в хлебной «соломке»;
- в) в белой панировке.

**Тема: Технологический процесс обработки птицы, дичи
Тестовые задания**

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

2. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

- а) в «кармашек »;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

3. Цель заправки птицы:

- а) придать тушке компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

4. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

5. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

- а) котлеты »по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

6. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

- а) потрошёная;
- б) неоципанная;
- в) упитанная.

7. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жаркой?

- а) ножка в ножку;
- б) в «кармашек »;
- в) в одну нитку.

8. Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?

- а) из куриных ножек;
- б) из филе птицы;
- в) из котлетной массы.

9. В чём панируют шницель «по-столичному»?

- а) в белой панировке;
- б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой;
- в) в красной панировке.

10. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»

- а) по 1-2 шт. на 1 порцию;
- б) по 2-3шт. на 1 порцию;
- в) по 3-4шт. на 1порцию.

11. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) 1 и 2 категории;
- б) жирная;
- в) обезжиренная.

12. Как панируются котлеты «по-киевски»?

- а) в муке или сухарях;
- б) в двойной панировке;
- в) в хлебной «соломке».

13. Как готовят шницель по-столичному»?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

14.Как готовят котлеты « Пожарские»?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

15.Как панируют котлеты из филе кур?

- а) в сухарях;
- б) в хлебной «соломке»;
- в) в белой панировке.

