

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



10 20 18 г


ПРОГРАММА
профессиональной подготовки
по рабочей профессии
16675 Повар

Москва, 2018

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**

 / Семенова М.И. /
Подпись Ф.И.О.

**Председатель предметной (цикловой)
комиссии**

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.

**Заместитель директора по учебно-
производственной работе**

_____/_____/_____
Подпись Ф.И.О.

Составили:

Пушкина Т.В, - преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ПК № 50 имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина.

Сергеев Ю.И. -преподаватель 1 квалификационной категорией ГБПОУ ПК № 50_имени дважды Героя Социалистического Труда Н.А. Злобина.

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

Содержание

| | |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Цель программы | 3 |
| 3. Планируемые результаты обучения | 5 |
| 4. Учебный план | 6 |
| 5. Календарный учебный график | 7 |
| 6. Программы учебных дисциплин | 8 |
| 7. Организационно-педагогические условия реализации программы | 33 |
| 8. Формы аттестации | 34 |
| 9. Контрольно-оценочные средства | 35 |

1. Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минобрнауки России от 16.12.2013 г. №1348 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. №610Н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

2. Цель программы

Цель программы профессиональной подготовки слушателей является овладение профессиональной деятельностью в качестве повара-3 разряда в организациях и предприятиях общественного питания различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм: столовых, закусочных, кафе, барах, ресторанах и др.

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;
- 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- ПМ05. | 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- ПМ03. | 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.06 | 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. |

4. Учебный план

| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей). | Всего часов | Самостоятельная работа | Виды учебных занятий | | |
|-------|--|-------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------------|----------------|
| | | | | аудиторные занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | Форма контроля |
| | ОП.00 Общепрофессиональный цикл | 45 | 12 | 17 | 16 | |
| 1 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 12 | 4 | 6 | 2 | |
| 2 | ОП.02 Основы товароведения и продовольственных товаров | 9 | 3 | 4 | 2 | |
| 3. | ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места | 12 | 4 | 6 | 2 | |
| 4. | ОП04. Основы калькуляции и учёта | 12 | 4 | 2 | 6 | |
| | ПМ.00 Профессиональные модули | 102 | 32 | 17 | 47 | 6 |
| 5. | ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов | 12 | 4 | 2 | 6 | |
| 6. | ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, | 12 | 4 | 2 | 6 | |
| 7. | ПМ03. Приготовление супов и соусов | 12 | 4 | 2 | 6 | |
| 8. | ПМ04. Приготовление блюд из рыбы | 22 | 7 | 4 | 11 | |
| 9. | ПМ05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 26 | 9 | 5 | 12 | |
| 10. | ПМ06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 12 | 4 | 2 | 6 | |
| 11. | УП00. Учебная практика | 20 | | | 20 | |
| 12. | ПП.00 Производственная практика | 36 | | | 36 | |
| | Квалификационный экзамен | 6 | | | | 6 |
| | Всего: | 203 | 47 | 35 | 115 | 6 |

6. Программы учебных дисциплин

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | ОП. Общепрофессиональный цикл | 45 | |
| ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 12 | |
| | Содержание | | |
| | Тема 1.1. Морфология микробов. | 2 | 2 |
| | Тема 1.2. Гигиена и санитария общественного питания | 2 | |
| | Тема 1.3. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. | 2 | |
| | Практическое занятие №1. Изучение методики подготовки препаратов различных микроорганизмов и устройства микроскопа МБР-1. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта по темам. | 4 | |
| ОП.02. Основы товароведения и продовольственных товаров | | 9 | |
| 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 |
| | Практическое занятие №2. Определение качества и сорта сметаны 30% жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах, цвет, консистенция. Оформление отчета. | 2 | 2 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта по темам. | 3 | |
| 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 производства на ПОП. | Содержание | | |
| | 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 №3. Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов овощного цеха, горячего цеха, холодного цеха (по индивидуальному заданию). | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Решение ситуационных задач по заданным условиям. | 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 №4. Решение ситуационных задач на определение норм закладки продуктов. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №5. Работа с технологическими картами. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие №6. Работа с технологическими картами. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Составление технологических карт. | 4 | |

| | ПМ.00 Профессиональные модули | 102 | |
|--|---|------------|---|
| ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов. МДК01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | 12 | |
| | Содержание | | |
| | Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, пищевая ценность традиционных видов овощей и грибов | 2 | |
| | Лабораторная работа № 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд овощей и грибов. | 6 | 2 |
| | Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по теме. | 4 | |
| ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК 02.01.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | 12 | |
| | Содержание | | |
| | Характеристика, оценка качества, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, муки, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | Лабораторная работа №2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 6 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка компьютерных презентаций по теме. | 4 | |
| ПМ03. Приготовление супов и соусов МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов | | 12 | |
| | Содержание | | |
| | Классификация и ассортимент бульонов, отваров, простых и основных супов. | 2 | 2 |
| | Лабораторная работа №3. Технология приготовления супов и соусов. | 6 | 3 |
| | Самостоятельная работа Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений | 4 | |
| ПМ04. Приготовление блюд из рыбы МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. | | 22 | |
| | Содержание | | |
| | Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Приготовление блюд из рыбы. | 4 | 3 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Лабораторная работа №4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Рыба отварная, припущенная, жаренная, запеченная. | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа №5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. | 5 | 3 |
| | Самостоятельная работа Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений | 7 | |
| ПМ05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК 05.01. Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | | 26 | |
| | Содержание | | |
| | Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 5 | 3 |
| | Лабораторная работа №6. Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Жареное мясо. Приготовление блюд из него. | 4 | 3 |
| | Лабораторная работа №7. Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тушеные мясные блюда. | 4 | 3 |
| | Лабораторная работа №8. Технология и обработка сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Блюда из котлетной массы птицы. | 4 | 3 |
| | Самостоятельная работа Подготовка презентационного материала по теме | 9 | |
| ПМ06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | 12 | |
| | Содержание | | |
| | Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 2 | |
| | Лабораторная работа №9. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. | 6 | |
| | Самостоятельная работа Составление технологических карт | 4 | |
| УП00. Учебная практика | | 20 | |
| ПП.00 Производственная практика | | 36 | |
| Квалификационный экзамен | | 6 | |

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

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
- блюдов по количеству студентов.

7.2. 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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», 2017 – 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, 2017. – 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. Формы аттестации.

Реализация программы профессиональной подготовки 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 проверку теоретических знаний и выполнение слушателями практического задания для проверки и освоения умений и профессиональных компетенций повара 3 разряда и повара 4 разряда.

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

9.Контрольно-оценочные средства

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

| № темы | Темы блюд 3 разряда |
|--------|---|
| 1 | Приготовление каши гречневой с грибами. Котлета из говядины |
| 2 | Приготовление картофельного пюре. Рулет с яйцом |
| 3 | Приготовление картофельной запеканки с мясом |
| 4 | Приготовление пюре из бобовых. Зразы, фаршированные яйцом. |
| 5 | Приготовление лапшевника молочного |
| 6 | Приготовление биточков манных. |
| 7 | Приготовление овощного рагу |
| 9 | Приготовление овощного пюре. Фрикадельки |
| 10 | Приготовление грибочков, фаршированных овощами. |
| 11 | Приготовление тефтелей с овощным рататуем. |
| 12 | Приготовление вареников с творогом |
| 13 | Приготовление вареников с вишней |
| 14 | Приготовление лазаньи. |
| 15 | Приготовление яичного омлета, фаршированного овощами |

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

| № темы | Темы блюд 4 разряда |
|--------|--|
| 1 | Приготовление пасты с морепродуктами |
| 2 | Приготовление консоме |
| 3 | Приготовление рулета куриного |
| 4 | Приготовление картофельных клёцек, фаршированные мясом |
| 5 | Приготовление плова с морепродуктами |

Вариант № 1.

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шапки – форма нарезки

- а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

24. а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

25.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность

приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) калибровка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) очистка. |

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- | | | | |
|------------|-------------|-------------|--------------|
| а) дольки; | б) стружка; | в) бочонки; | г) чесночки. |
|------------|-------------|-------------|--------------|

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- | |
|--------------------------------|
| а) длина 4-5 см, сечение 1 см; |
| б) длина 3-4 см, сечение 2 мм; |
| в) длина 4-5 см, сечение 2 мм. |

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- | | | | |
|--------------|--------------|---------------|----------------|
| а) соломкой; | б) кубиками; | в) ломтиками; | г) брусочками. |
|--------------|--------------|---------------|----------------|

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- | | | |
|--------------|----------------|--------------|
| а) соломкой; | б) брусочками; | в) дольками. |
|--------------|----------------|--------------|

12. Не очищают от кожицы редис

- | | |
|-------------|-----------|
| а) красный; | б) белый. |
|-------------|-----------|

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- | | | |
|--------------|--------------|---------------|
| а) соломкой; | б) дольками; | в) ломтиками. |
|--------------|--------------|---------------|

14. Ломтики картофеля можно получить

- | | | | |
|----------------|--------------|-------------|------------------|
| а) из кубиков; | б) из долек; | в) соломки; | г) из брусочков. |
|----------------|--------------|-------------|------------------|

15. Шашки – форма нарезки

- | | | |
|---------------------|--------------------------|--------------|
| а) цветной капусты; | б) белокочанной капусты; | в) кольраби. |
|---------------------|--------------------------|--------------|

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- | | | |
|-------------|--------------|--------------|
| а) шашками; | б) соломкой; | в) дольками. |
|-------------|--------------|--------------|

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |
| 3) крошка; | в) для соусов, супов; |
| 4) дольки; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

18. Ромбиками нарезают

- | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|
| а) соленые огурцы; | б) свежие огурцы; | в) кабачки. |
|--------------------|-------------------|-------------|

19. Перезрелые помидоры используют

- | | | |
|----------------------|------------------------------|-----------------|
| а) для фарширования; | б) для приготовления соусов; | в) для салатов. |
|----------------------|------------------------------|-----------------|

20. В воде хранят

- | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------|
| а) очищенный картофель; | б) очищенную свеклу; | в) зелень укропа. |
|-------------------------|----------------------|-------------------|

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- | | |
|------------------------|------------------------|
| а) с закрытой крышкой; | б) с открытой крышкой. |
|------------------------|------------------------|

- 22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?**
а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
- 23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?**
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.
- 24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?**
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.
- 25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный**
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.
- 26. При температуре 250-280° С овощи**
а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.
- 27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?**
а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.
- 28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы**
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.
- 29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?**
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.
- 30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.**
а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.
- 31. При приготовлении морковных, свекльных котлет в массу добавляют**
а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.
- 32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой**
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.
- 33. Фаршированные овощи**
а) варят; б) запекают; в) жарят.
- 34. Морковь пассеруют**
а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.
- 35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче**
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать

нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.