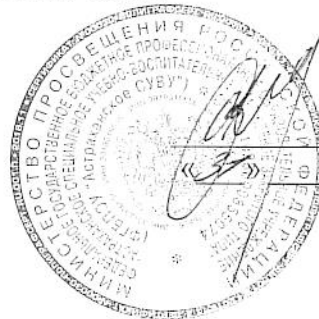


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Астраханское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»  
(Астраханское СУВУ)



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

П.Н. Смолко

2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

программа профессиональной подготовки по профессии

16675 Повар

Квалификация – Повар 2 разряда

г. Астрахань

2020

## 1. Характеристика программы.

### 1.1. Цель реализации программы

Приобретение профессиональных компетенций, необходимых для новой квалификации по профессии «Повар» и эффективного выполнения соответствующих трудовых функций, без изменения уровня образования.

Наименование присваиваемой профессии - 16675 «Повар».

Квалификация - Повар 2 разряда.

Программа разработана на основании:

- приказ Министерства образования и науки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», Выпуск 51. Раздел «Торговля и общественное питание»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569;

- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н);

- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

- требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 26.12.2013 № 06-2412вн.

После освоения программы обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### 1.2. Планируемые результаты обучения

| Практический опыт |   |
|-------------------|---|
| 1.                | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями организации питания                                  |
| 2.                | Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара  |
| 3.                | Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |
| 4.                | Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся                             |

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  |
| 5.                        | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                 |
| 6.                        | Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара   |
| 7.                        | Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара   |
| 8.                        | Приготовление бутербродов по заданию повара   |
| 9.                        | Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара   |
| 10.                       | Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  |
| 11.                       | Приготовление блюд из рыбы по заданию повара  |
| 12.                       | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы по заданию повара   |
| 13.                       | Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара   |
| 14.                       | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара   |
| 15.                       | Приготовление мучных блюд по заданию повара   |
| 16.                       | Приготовление горячих напитков по заданию повара  |
| 17.                       | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара   |
| 18.                       | Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара  |
| 19.                       | Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара  |
| 20.                       | Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара  |
| 21.                       | Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара   |
| 22.                       | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара   |
| 23.                       | Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара  |
| 24.                       | Упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара  |
| <b>Необходимые умения</b> |   |
| 1.                        | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| 2.                        | Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания   |
| 3.                        | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| 4.                        | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара  |
| 5.                        | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| 6.                        | Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции   |
| 7.                        | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| 8.                        | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда  |
| 9.                        | Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его   |
| 10.                       | Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос  |

| <b>Необходимые знания</b> |  |
|---------------------------|--|
| 1.                        | Нормативные правовые организаций питания акты РФ, регулирующие деятельность.   |
| 2.                        | Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| 3.                        | Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                |
| 4.                        | Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними |
| 5.                        | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания   |
| 6.                        | Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания  |
| 7.                        | Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| 8.                        | Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения   |
| 9.                        | Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий   |
| 10.                       | Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству  |
| 11.                       | Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  |
| 12.                       | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания   |

**1.3. Категория обучающихся** – обучающиеся ФГБПОУ «Астраханское СУВУ» различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

**1.4. Форма обучения:** очная

**1.5. Режим занятий, срок освоения программы.**

- Режим аудиторных занятий: 4-6 часов в день (продолжительность одного занятия составляет 40 минут) при пятидневной учебной неделе.

- Срок освоения программы: 10 месяцев (978 часов, из них: 435 часов – учебные дисциплины; 435 – учебная практика, 108 – производственная практика).

Консультации на учебную группу до 100 часов в год (график консультаций утверждается ежегодно).

## 2. Содержание программы.

### 2.1. Учебный план

Учебный (тематический) план и распределение часов (трудоемкость) по темам и видам работ.

| № п/п                           | Наименование разделов и дисциплин              | Всего часов       | В том числе:      |                          | Форма промежуточ. аттестации |
|---------------------------------|--|-------------------|-------------------|--------------------------|------------------------------|
|                                 |  |                   | Теор. занят.      | Лаборат., практ. занят.. |                              |
| 1                               | 2  | 3                 | 4                 | 5                        | 7                            |
| 1.                              | Учебные дисциплины                             | <b>435</b>        | <b>391</b>        | <b>44</b>                |                              |
| 1.1                             | Основы товароведения продовольственных товаров | 31                | 23                | 8                        | Зачет                        |
| 1.2                             | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 31                | 31                | -                        | Зачет                        |
| 1.3                             | Основы калькуляции и учета                     | 30                | 20                | 10                       | Зачет                        |
| 1.4                             | Организация производства ПО                    | 37                | 37                | -                        | Зачет                        |
| 1.5                             | Оборудование, охрана труда                     | 74                | 74                | -                        | Зачет                        |
| 1.6                             | Кулинария                                      | 232               | 206               | 26                       | Зачет                        |
| 2.1                             | Учебная практика                               | <b>435</b>        | -                 | <b>435</b>               | Зачет                        |
| 2.2                             | Производственная практика                      | <b>108</b>        | -                 | <b>108</b>               | Зачет                        |
| Всего часов по программе:       |  | <b><u>978</u></b> | <b><u>391</u></b> | <b><u>587</u></b>        |                              |
| <b>Квалификационный экзамен</b> |  |                   |                   |                          |                              |

### 2.2. Календарный учебный график

Примерный календарный учебный график по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар (приложение – 1).

Календарный учебный график формируется и утверждается ежегодно.

### 2.3. Дисциплинарное содержание программы

#### 2.3.1. Рабочие программы учебных дисциплин:

Основы товароведения продовольственных товаров (приложение – 2).

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (приложение – 3).

Основы калькуляции и учета (приложение – 4).

Организация производства ПО (приложение – 5).

Оборудование, охрана труда (приложение – 6).

Кулинария (приложение – 7).

#### 2.3.2. Программы практик:

Учебная практика (приложение – 8).

Производственная практика (приложение – 9).

### **3. Формы аттестации и оценочные материалы.**

Оценка качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих, включает текущий контроль, промежуточную и итоговую аттестацию.

Текущий контроль проводится в процессе освоения программ учебных дисциплин и практик в форме опросов, отчетов по выполненным практическим работам.

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся по результатам освоения учебных дисциплин и практик. Формы проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, в том числе в форме демонстрационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровней квалификации. Порядок и условия проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Задания на практическую квалификационную работу выдаются обучающимся не позднее, чем за 15 дней до ее проведения.

Выполнение работ оценивается в баллах по пятибалльной системе. Состав квалификационной комиссии утверждается приказом директора. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации обучающимся присваивается 2 разряд по профессии 16675 Повар.

#### **Оценочные материалы итоговой аттестации.**

Примерная тематика практических квалификационных работ(темы аттестационных работ 2 разряда):

- Приготовление рагу овощного
- Приготовление перца фаршированного овощами и рисом
- Приготовление запеканки рисовой с творогом
- Приготовление пудинга манного
- Приготовление лапшевника с творогом
- Приготовление блинов с мясом
- Приготовление рассольника Ленинградского
- Приготовление супа горохового
- Приготовление рыбы жареной в тесте
- Приготовление макарон по-флотски
- Приготовление бефстроганов с картофельным пюре
- Приготовление мясных котлет любительских
- Приготовление ухи рыбацкой
- Приготовление поджарки с гречкой
- Приготовление жаркого по-домашнему
- Приготовление суп-лапша куриной

## Вопросы для проверки теоретических знаний:

**1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:**

- а) паштет
- б) террин.
- в) бутерброд
- г) галантин

**2. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:**

- а) температурой подачи
- б) оформлением
- в) ингредиентами
- г) весом.

**3. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:**

- а) канапе
- б) пита
- в) бутерброд.
- г) гренка

**4. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:**

- а) гренки
- б) пита
- в) хот-дог
- г) крутон

**5. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:**

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло
- б) сметана, бульон и растительное масло
- в) сливки, сметана и уксус
- г) растительное масло и уксус.

**6. Какие соусы относятся к холодным:**

- а) заправки, маринады и сливки
- б) майонез, маринады и заправки.
- в) красный, майонез и молочный
- г) белый, сметанный и молочный

**7. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной.
- б) запеканка
- в) сырники
- г) пудинг
- д) творожная масса.

**8. Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция.
- б) запах свежего мяса.
- в) дряблая консистенция
- г) цвет от темно-красного до коричневого
- д) сухая или влажная поверхность

**9. Выберите виды тепловой обработки мяса:**

- а) жарка.
- б) варка.
- в) вымачивание
- г) замораживание
- д) копчение.
- е) тушение.

**10. Что такое пармезан?**

- а) название шоколада
- б) вид макарон
- в) сорт сыра.

**11. Что является основным ингредиентом салатной заправки:**

- а) растительное масло.
- б) уксус столовый
- в) сливочное масло
- г) уксус бальзамический

**12. К каким закускам подают горчичную заправку:**

- а) к закускам из овощей
- б) к закускам из сельди.
- в) к закускам из языка
- г) к рыбным закускам

**13. Какое мясо используется для супа харчо?**

- а) Свинина
- б) Баранина.
- в) Говядина
- г) Курятина

**14. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?**

- а) Перец
- б) Соль.
- в) Масло
- г) Спирт

**15. Что из перечисленного не является бутербродом?**

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки.

**16. Какие виды крахмала используются в кулинарии?**

- а) молочный крахмал
- б) картофельный крахмал.
- в) кукурузный крахмал.

**17. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?**

- а) морские рыбы, водоросли
- б) крупы.
- в) овощи, фрукты.

**18. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?**

- а) красных.
- б) белых
- в) сметанных

**19. Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...**

- а) ряженка
- б) кефир
- в) кумыс.

**20. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:**

- а) кальмары, морской огурец
- б) омары, лангусты, креветки.
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги
- г) морская капуста

**21. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:**

- а) валованы
- б) канапе.
- в) тарталетки



г) все ответы верны

**22. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:**

- а) валованы
- б) канапе
- в) таралетки.
- г) все ответы верны

**23. Поджаренный на масле хлеб:**

- а) гренки.
- б) пита
- в) хот-дог
- г) крутон

**24. С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?**

- а). Гамбург
- б) Дрезден
- в) Бонн

**25. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:**

- а) веник
- б) венок
- в) стог
- г) букет.

**26. Как называется земляной орех?**

- а) Фисташка
- б) Кешью
- в) Арахис.

**27. Топинамбур – это очень полезный...**

- а) фрукт
- б) корнеплод.
- в) злак

**28. 6. Котлеты по-киевски приготавливают из ...**

- а) филе птицы и дичи.
- б) рыбной котлетной массы
- в) лопаточной части говяжьей полутуши

**29. Отнесите овощи к соответствующей группе:**

|                |    |                    |              |              |
|----------------|----|--------------------|--------------|--------------|
| 1. Корнеплоды  | 2. | а) картофель       | з) кабачки   | п) хрен      |
| Пряные         |    | б) базилик         | и) капуста   | р) огурцы    |
| 3. Плодовые    |    | в) морковь         | белокочанная |              |
| 4. ...         |    | г) тыква           |              | т) укроп     |
| 5. Луковые     |    | д) капуста цветная | л) батат     |              |
| 6. Капустные   |    | е) редис           | м) чеснок    | ф) сельдерей |
| 7. Клубнеплоды |    | ж) лук репчатый    | н) свекла    | х) эстрагон  |
|                |    |                    | о) брокколи  |              |

**30. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

- а) заготовочный цех.
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех.

**31. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**

- а) удаление жабр
- б) промывание
- в) очистка чешуи
- г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

**32.** Какую форму имеет антрекот?

а) Овально-продолговатую форму.

б) продолговатую

в) кубики

**33.** 9. За сколько минут до готовности всупа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут.

**34.** . За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

а) за 10 – 15 минут.

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

**35.** . Установите соответствие?

|                     |  |
|---------------------|--|
| а) Суп-пюрег        | а) в состав приготовления обязательно входит свекла  |
| б) Щи               | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.  |
| в) Рассольник       | в) является старинным русским национальным блюдом  |
| г) Солянкав         | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.               |
| д) Борща            | д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| е) Прозрачные супыд | е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.                    |

**36.** Каши классифицируют по густоте

а).....

б).....

в).....

**37.** При замачивании бобовые увеличивают массу?

а) в 3 раза

б) в ½ раза

в) в 2 раза.

г) в 4 раза

**38.** 4. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на ½ - 1 см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см.

г) на 5 см

**39.** Установите соответствие?

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| а) Спаржа отварная                    | а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам   |
| б) Голубцы овощные                    | б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. |
| в) Овощи припущенные в молочном соусе | в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.     |
| г) Картофельная запеканка             | г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в  |
| д) Лук фри                            |  |

|  |  |
|--|--|
|  | котором запекали.<br>д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. |
|--|--|

40. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

|            |         |                      |
|------------|---------|----------------------|
| а) морковь | в) яйца | д) рис               |
| б) грибы   | г) лук  | е) все ответы верны. |

41. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?

- а) 3 литра
- б) 2 литра.
- в) 1 литр

42. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?

- а) 5-7 минут при температуре 200°C
- б) 20-30 минут при температуре 100 °С
- в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С.

43. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

- а) 1 л.
- б) 1-1,5 л.
- в) 2 л.

44. Потери при варке мяса составляют?

- а) 24 – 30 %
- б) 38 – 40 %.
- в) 48 – 64%

45. 7. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

- а) жареный картофель.
- б) картофельное пюре
- в) зеленый горошек.
- г) отварной картофель
- д) картофель фри.

46. . Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?

- а) 3,5 – 4 мин
- б) 10 – 12 мин.
- в) 5 – 6мин

47. Установите соответствие?

|  |  |
|--|--|
| а) Яйца всмятку<br>б) Яйца сваренные без скорлупы<br>в) Яичница глазунья<br>г) Омлет натуральный запеченный<br>д) Яйца, запеченные под молочным соусом | а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.<br>б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.<br>в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.<br>г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.<br>д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |
|--|--|

48. Установите соответствие

|  |  |
|--|--|
| а) Творожная масса сладкая с изюмом<br>б) Вареники с творожным фаршем<br>в) Пудинг из творога<br>г) Сырники из творога | а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.<br>б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. |
|--|--|

в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.  
г) жарят перед отпуском и подают горячими

49. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?

- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см.
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см

50. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

- а) морковь
- б) редис.
- в) свекла
- г) сельдерей

**ЭТАЛОН**  
правильных ответов

|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | 1                                   | 2                                   | 3                                   | 4                                   | 5                                   | 6                                   | 7                                   | 8                                   | 9                                   | 10                                  |
| а |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| в |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| г |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| д |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| е |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
|   | 11                                  | 12                                  | 13                                  | 14                                  | 15                                  | 16                                  | 17                                  | 18                                  | 19                                  | 20                                  |
| а | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| б |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 21                                  | 22                                  | 23                                  | 24                                  | 25                                  | 26                                  | 27                                  | 28                                  | 29                                  | 30                                  |
| а |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | в,е,н,п,ф                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | б,т,х                               |                                     |
| в |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | г,з,р                               | <input checked="" type="checkbox"/> |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     | к,с,у                               |                                     |
| д |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | ж,м                                 |                                     |
| е |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | д,и,о                               |                                     |
| ж |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | а,л                                 |                                     |
|   | 31                                  | 32                                  | 33                                  | 34                                  | 35                                  | 36                                  | 37                                  | 38                                  | 39                                  | 40                                  |
| а | 3                                   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | г                                   | Жидкие                              |                                     |                                     | в                                   |                                     |
| б | 5                                   |                                     |                                     |                                     | е                                   | Вязкие                              |                                     |                                     | г                                   |                                     |
| в | 1                                   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | б                                   | Рас-                                | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | д                                   |                                     |
| г | 2                                   |                                     |                                     |                                     | в                                   | сыпчатые                            |                                     |                                     | б                                   |                                     |
| д | 4                                   |                                     |                                     |                                     | а                                   |                                     |                                     |                                     | а                                   |                                     |
| е |                                     |                                     |                                     |                                     | д                                   |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   | 41                                  | 42                                  | 43                                  | 44                                  | 45                                  | 46                                  | 47                                  | 48                                  | 49                                  | 50                                  |
| а |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | в                                   | в                                   |                                     |                                     |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | д                                   | а                                   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | г                                   | б                                   |                                     |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | а                                   | г                                   |                                     |                                     |
| д |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | б                                   |                                     |                                     |                                     |
| е |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |

## I вариант

1. С какой целью для приготовления компота их смеси сухофруктов их перебирают, сортируют по видам
  - а) Подбирают по цвету
  - б) Подбирают по вкусу и аромату
  - в) Подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стакана, заливают теплым сиропом, охлаждают
  - а) Айву, яблоки, грушу
  - б) Малину, землянику, мандарины, ананасы.
  - в) Сливы, абрикосы, вишню
3. К заправочным супам относят
  - а) Щи, борщи, рассольники.
  - б) Окрошка, уха, солянка
  - в) Уха, свекольник, щи зеленые с яйцом
4. Кулинарная продукция – это...
  - а) Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
  - б) Кулинарные изделия и полуфабрикаты
  - в) Совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку.
5. По виду используемого сырья блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты разделяют на
  - а) Отварные, припущенные, жареные
  - б) Закуски, супы, напитки
  - в) Овощные, мясные, рыбные.
6. Должен ли иметь повар среднее профессиональное образование?
  - а) Да
  - б) Нет
  - в) Да, среднее и начальное профессиональное образование.
7. Горбуша принадлежит к семейству:
  - а) Сельдевых
  - б) Тресковых
  - в) Лососевых.
8. К корнеплодам относят:
  - а) Морковь, картофель, батат.
  - б) Морковь, свекла, репа
  - в) Морковь, свекла, кабачки
9. К десертным овощам относят
  - а) Артишок, спаржа, ревень
  - б) Укроп, эстрагон, чабер
  - в) Персики, бананы, киви
10. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:
  - а) Соломку, дольки, ломтики
  - б) Кубики, брусочки, кружочки
  - в) Бочонки, груши, спирали
11. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам
  - а) Картинг
  - б) Карвинг.
  - в) Дайвинг
12. По содержанию жира рыбу условно делят на три группы:
  - а) Тощую, жирную, особо жирную.
  - б) Тощую, средней жирности, жирную
  - в) Средней жирности, жирную, особо жирную
13. Какой корнеплод является самым ранним
  - а) Редька

- б) Редис.
  - в) Морковь
14. Почему вареный картофель не темнеет
- а) Сахар растворяется в воде
  - б) Ферменты при нагревании разрушаются
  - в) Крахмал клейстеризуется.
15. Как используется соус луковый
- а) Для запекания мяса
  - б) Для запекания рыбы
  - в) К блюдам из овощей.
16. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы
- а) Размораживание;
  - б) Разделка;
  - в) Приготовление полуфабрикатов;
  - г) Вымачивание.
17. Рыбу можно разморозить
- а) В воде, на воздухе и комбинированным способом
  - б) В воде и на воздухе
  - в) Только на воздухе.
18. Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что имеет вязигу - а также
- а) Спинные костные жучки
  - б) Слизь на поверхности
  - в) Плотный хрящ
19. Основными тканями мяса являются
- а) Мышечная и соединительная
  - б) Мышечная, соединительная, жировая и костная.
  - в) Мышечная, соединительная, жировая
20. Из каких операций состоит разделка полутуш
- а) Разделка на части, обвалка и жиловка
  - б) Разделка на части, обвалка, жиловка и зачистка.
  - в) Обвалка, разделка, жиловка и зачистка
21. Обвалка – это...
- а) Отделение мякоти от костей
  - б) Удаление хрящей, пленок и жира
  - в) Деление полутуши на части
22. Заправку птицы можно произвести следующими способами
- а) «в кармашек», «в одну нить».
  - б) «в одну нить», «в две нити»
  - в) «в одну нить», «в две нити», «в кармашек»
23. Основными способами тепловой обработки являются
- а) Варка, жарка
  - б) Варка, жарка, припускание.
  - в) Тушение, запекание, пассерование
24. Для того, что бы свекла сохранила свою окраску при тепловой обработке, добавляют
- а) Сахар
  - б) Томат-пюре
  - в) Уксусную или лимонную кислоту.
25. Температура подачи горячих блюд составляет
- а) 50 °С
  - б) 14 °С
  - в) 75 °С
26. Для приготовления мясо-костного бульона используют кости и мясо массой:
- а) 1,5 – 2 кг

- б) 0,6 – 0,8 кг
  - в) 2 – 3 кг
27. Заправочные супы заправляют:
- а) Свежими овощами
  - б) Пассерованными овощами.
  - в) Тушеными овощами
28. Что закладывают раньше
- а) Солёные огурцы
  - б) Пассерованные овощи
  - в) Картофель.
29. Разделка рыбы на филе
- а) Дефростация
  - б) Пластование
  - в) Маринование
30. Какой из полуфабрикатов из котлетной массы готовят с добавлением пассерованного репчатого лука
- а) Котлеты
  - б) Тефтели.
  - в) Биточки
31. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого
- а) Белая
  - б) Мучная
  - в) Сухарная
32. Как называют повара на судне
- а) Кок
  - б) Повар I класса
  - в) Матрос
33. Чем можно ароматизировать молочный кисель
- а) Корицей
  - б) Ванилином.
  - в) Майораном
34. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей
- а) Мясной цех
  - б) Овощной цех.
  - в) Холодный цех
35. Как подают кофе по-венски
- а) С молочными пенками от топленного молока
  - б) Со взбитыми сливками
  - в) Со льдом
36. Какой борщ заправляется чесноком
- а) Сибирский
  - б) Московский
  - в) Украинский.
37. Что кладут при отпуске сладкого супа в тарелку
- а) Сахар
  - б) Сметану или сливки.
  - в) Лимонную кислоту
38. Какой вкус должен иметь сладкий суп
- а) Кислый
  - б) Сладкий
  - в) Кисло-сладкий
39. При какой температуре подают горячие сладкие супы
- а) Не ниже 75
  - б) 40...50

- в) 15...20
40. При какой температуре подают холодные сладкие супы.
- а) 0...-2
  - б) Не выше 14
  - в) 15...20
41. Какие корнеплоды содержат каротин
- а) Свекла
  - б) Морковь.
  - в) Редька
42. Что является желеобразующим веществом в киселях молочных
- а) Крахмал.
  - б) Мука
  - в) Желатин
43. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки
- а) Разрушается
  - б) Улетучивается с паром
  - в) Переходит в клейкое вещество глютин.
44. Как используют рыбу среднего размера массой 1-1,5 кг
- а) Целиком.
  - б) Кругляшом
  - в) Разделяют на филе
45. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- а) По степени усвояемости
  - б) По химическому составу
  - в) По минеральному составу
46. Что является жирной основой сладких супов
- а) Фруктовый отвар.
  - б) Вода
  - в) Разведенный крахмал
47. Для процеживания бульонов используют
- а) Сито.
  - б) Шумовку
  - в) Веселку
48. Для приготовления котлетной массы из говядины используют
- а) Пшеничный хлеб.
  - б) морковь
  - в) с капусту
49. Обработку замороженной птицы начинают
- а) С оттаивания.
  - б) потрошения
  - в) с промывания.
50. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:
- а) Мытье;
  - б) Сортировка;
  - в) Калибровка;
  - г) Нарезка;
  - д) Очистка;
  - е) Дочистка.



|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | 1                                   | 2                                   | 3                                   | 4                                   | 5                                   | 6                                   | 7                                   | 8                                   | 9                                   | 10                                  |
| а |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| б |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| в | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 11                                  | 12                                  | 13                                  | 14                                  | 15                                  | 16                                  | 17                                  | 18                                  | 19                                  | 20                                  |
| а |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | 1                                   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | 2                                   |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | 4                                   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 3                                   |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 21                                  | 22                                  | 23                                  | 24                                  | 25                                  | 26                                  | 27                                  | 28                                  | 29                                  | 30                                  |
| а | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| б |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 31                                  | 32                                  | 33                                  | 34                                  | 35                                  | 36                                  | 37                                  | 38                                  | 39                                  | 40                                  |
| а |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| б |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 41                                  | 42                                  | 43                                  | 44                                  | 45                                  | 46                                  | 47                                  | 48                                  | 49                                  | 50                                  |
| а |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 3                                   |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 1                                   |
| в |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 2                                   |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 6                                   |
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 4                                   |
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | 5                                   |

## II вариант

- Обвалка – это...**
  - Отделение мякоти от костей.
  - Удаление хрящей, пленок и жира
  - Деление полутуши на части.
- Заправку птицы можно произвести следующими способами:**
  - «в кармашек», «в одну нить».
  - «в одну нить», «в две нити»
  - «в одну нить», «в две нити», «в кармашек»
- Основными способами тепловой обработки являются:**
  - Варка, жарка
  - Варка, жарка, припускание.
  - Тушение, запекание, пассерование
- Разделка рыбы на филе**
  - Дефростация

- б) Пластование
  - в) Маринование
5. Из какого мяса делают котлеты по-киевски
- а) из свинины
  - б) из говядины
  - в) из курятны.
6. Как лучше варить рис для того, чтобы он получился рассыпчатым
- а) в кастрюле с открытой крышкой
  - б) в воке — сначала обжарить, потом залить водой и сварить
  - в) в кастрюле под плотно закрытой крышкой
7. Что нужно добавить в тесто, чтобы оно получилось пышным
- а) подсолнечное масло
  - б) дрожжи.
  - в) уксус
8. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) Айву, яблоки, грушу
  - б) Малину, землянику, мандарины, ананасы.
  - в) Сливы, абрикосы, вишню
9. Что представляет собой русское старинное блюдо «расстегаи»?
- а) блины с начинкой
  - б) открытые пирожки.
  - в) сладкие пышки
10. К заправочным супам относят
- а) Щи, борщи, рассольники.
  - б) Окрошка, уха, солянка
  - в) Уха, свекольник, щи зеленые с яйцом
11. Какая из сладостей имеет не французское название?
- а) монпасье
  - б) марципан
  - в) грильяж
12. Что кладут при отпуске сладкого супа в тарелку?
- а) Сахар.
  - б) Сметану или сливки.
  - в) Лимонную кислоту.
13. Какой вкус должен иметь сладкий суп?
- а) Кислый
  - б) Сладкий
  - в) Кисло-сладкий.
14. При какой температуре подают горячие сладкие супы?
- а) Не ниже 75
  - б) 40...50
  - в) 15...20
15. При какой температуре подают холодные сладкие супы.
- а) 0...-2
  - б) Не выше 14
  - в) 15...20
16. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
- а) Мясной цех
  - б) Овощной цех.
  - в) Холодный цех
17. Среднеазиатское блюдо, основными составляющими которого являются мясо, овощи и лапша домашнего приготовления. Особенно популярно оно у узбеков, таджиков, казахов, киргизов.

- а) лагман
  - б) паста
  - в) гювеч
18. **Как подают кофе по-венски**
- а) С молочными пенками от топленного молока.
  - б) Со взбитыми сливками
  - в) Со льдом
19. **Что происходит при добавлении большого количества соли в кипящую воду?**
- а) температура кипения повышается
  - б) температура кипения понижается
  - в) ничего не происходит.
20. **Горбуша принадлежит к семейству:**
- а) Сельдевых
  - б) Тресковых
  - в) Лососевых.
21. **Заправочные супы заправляют:**
- а) Свежими овощами
  - б) Пассерованными овощами
  - в) Тушеными овощами
22. **Какие корнеплоды содержат каротин**
- а) Свекла
  - б) Морковь.
  - в) Редька
23. **Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**
- а) Размораживание
  - б) Разделка
  - в) Приготовление полуфабрикатов
  - г) Вымачивание
24. **Рыбу можно разморозить**
- а) В воде, на воздухе и комбинированным способом
  - б) В воде и на воздухе
  - в) Только на воздухе
25. **Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что имеет вязигу - а также**
- а) Спинные костные жучки
  - б) Слизь на поверхности
  - в) Плотный хрящ
26. **Что является самым острым в перце чили?**
- а) кожица.
  - б) стебель
  - в) семена
27. **Кашу из топора не сваришь без топора, а Гурьевскую кашу не сваришь без...**
- а) манки
  - б) пшена
  - в) гречки.
28. **Из каких операций состоит разделка полутуш**
- а) Разделка на части, обвалка и жиловка
  - б) Разделка на части, обвалка, жиловка и зачистка.
  - в) Обвалка, разделка, жиловка и зачистка
29. **Температура подачи горячих блюд составляет:**
- а) 50 °С
  - б) 14 °С
  - в) 75 °С

30. Для приготовления мясо-костного бульона используют кости и мясо массой:
- 1,5 – 2 кг
  - 0,6 – 0,8 кг
  - 2 – 3 кг
31. Что закладывают раньше
- Соленые огурцы
  - Пассерованные овощи
  - Картофель.
32. Что является жирной основой сладких супов?
- Фруктовый отвар.
  - Вода
  - Разведенный крахмал .
33. Какой из полуфабрикатов из котлетной массы готовят с добавлением пассерованного репчатого лука
- Котлеты
  - Тефтели.
  - Биточки
34. Для того, что бы свекла сохранила свою окраску при тепловой обработке, добавляют
- Сахар
  - Томат-пюре
  - Уксусную или лимонную кислоту .
35. Помните: «Сезам, откройся!» Что такое сезам
- кунжут
  - кориандр
  - тмин
36. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого
- Белая
  - Мучная
  - Сухарная.
37. С какой целью для приготовления компота их смеси сухофруктов их перебирают, сортируют по видам
- Подбирают по цвету
  - Подбирают по вкусу и аромату
  - Подбирают с одинаковым сроком варки
38. Основными тканями мяса являются
- Мышечная и соединительная
  - Мышечная, соединительная, жировая и костная.
  - Мышечная, соединительная, жировая
39. Чем можно ароматизировать молочный кисель
- Корицей
  - Ванилином.
  - Майораном
40. Какой борщ заправляется чесноком
- Сибирский
  - Московский
  - Украинский.
41. Что является желеобразующим веществом в киселях молочных
- Крахмал.
  - Мука
  - Желатин
42. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки
- Разрушается;
  - Улетучивается с паром;

- в) Переходит в клейкое вещество глютин.
43. Как используют рыбу среднего размера массой 1-1,5 кг?
- Целиком.
  - Кругляшом
  - Разделяют на филе
44. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- По степени усвояемости
  - По химическому составу;
  - По минеральному составу.
45. Для приготовления котлетной массы из говядины используют:
- Пшеничный хлеб.
  - морковь
  - капусту.
46. Обработку замороженной птицы начинают:
- С оттаивания
  - С потрошения
  - С промывания
47. Для процеживания бульонов используют
- Сито
  - Шумовку
  - Веселку
48. Какой корнеплод является самым ранним?
- Редька
  - Редис.
  - морковь
49. Почему вареный картофель не темнеет?
- Сахар растворяется в воде.
  - Ферменты при нагревании разрушаются.
  - Крахмал клейстеризуется.
50. Как используется соус луковый?
- Для запекания мяса.
  - Для запекания рыбы.
  - К блюдам из овощей.

#### Эталон правильных ответов

|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   | 1                                   | 2                                   | 3                                   | 4                                   | 5                                   | 6                                   | 7                                   | 8                                   | 9                                   | 10                                  |
| а | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| б |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| в |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 11                                  | 12                                  | 13                                  | 14                                  | 15                                  | 16                                  | 17                                  | 18                                  | 19                                  | 20                                  |
| а |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| б |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |
| в | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 21                                  | 22                                  | 23                                  | 24                                  | 25                                  | 26                                  | 27                                  | 28                                  | 29                                  | 30                                  |
| а |                                     |                                     | 1                                   |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |
| б | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 2                                   |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| в |                                     |                                     | 4                                   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| г |                                     |                                     | 3                                   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |

|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 31                                  | 32                                  | 33                                  | 34                                  | 35                                  | 36                                  | 37                                  | 38                                  | 39                                  | 40                                  |
| а |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
| б |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| в | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |
|   | 41                                  | 42                                  | 43                                  | 44                                  | 45                                  | 46                                  | 47                                  | 48                                  | 49                                  | 50                                  |
| а | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| б |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |
| в |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| г |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |                                     |

**Критерии оценки (в баллах):**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если при ответах на вопросы демонстрируется глубокое знание программного материала, практические задания выполнены без замечаний;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если при ответах на вопросы демонстрируется твёрдое знание программного материала, практические задания выполнены с несущественными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если при ответах на вопросы демонстрируются поверхностные знания, практические задания выполнены с существенными замечаниями;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не усвоил программный материал, не выполнены практические задания в полном объеме.

#### **4. Организационно-педагогические условия реализации программы.**

##### **4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы.**

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии Швея обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам образовательного учреждения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями учебной литературы по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих (Списки литературы в Приложениях 2-9).

##### **4.2. Материально-технические условия реализации программы.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- наглядные пособия
- комплект учебно-наглядных пособий;
- дидактический материал с раздаточными карточками «Овощи»;
- дидактический материал с раздаточными карточками «Фрукты»;
- набор муляжей овощи;
- набор муляжей фрукты;

##### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

по количеству обучающихся

Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

##### **4.3. Кадровое обеспечение программы.**

Программа реализуется преподавателями, мастерами производственного обучения, имеющими высшее и (или) среднее профессиональное образование и (или) специальную подготовку в области, соответствующей профилю реализуемой программы.

#### **5. Информация о соответствии программы профессионального обучения действующим профессиональным стандартам (при наличии) или установленным квалификационным требованиям.**

Представленная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар соответствует требованиям:

- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н);

#### **6. Сведения о разработчиках программы.**

Программа разработана:

Павелковская А.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-производственной работе  Д.Н. Батаев

Программа рассмотрена и принята решением педагогического совета ФГБПОУ  
«Астраханское СУВУ» *от 31.08.2017 № 1*





