

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

Г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ /Т.А. Букреева/

Приказ № _____ от « _____ » _____ 2020 года

ОДОБРЕНА

предметно – цикловой комиссией
преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____ от _____ 2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии

_____ / _____

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Е.А. (ФИО)

мастер п.о. (звание, должность)

ГБПОУ «Шумихинский аграрно – строительный колледж» (наименование ПОО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

_____ (ФИО)

_____ (звание, должность)

_____ (наименование ПОО)

Содержание

Наименование раздела
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2 . Результаты освоения программы учебной практик
3. Структура и содержание программы учебной и производственной практики
4. Условия реализации программы учебной и производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Цели и задачи учебной/производственной практики – требования к результатам

освоения программы практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной/производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

уметь:

- проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- 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 расчётов с потребителями.

2. Результаты освоения программы учебной/ производственной практики

Выпускник, освоивший программы УП и ПП подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии для профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. Содержание программы **учебной** практик

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов 144
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел УП		72
	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
	Тема 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
	Тема 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.	6
	Тема 4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины (котлеты из говядины с сыром). Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка приёмов приготовления полуфабриката из говядины «котлеты из говядины с сыром»	6
	Тема 5. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка приёмов приготовления полуфабриката из свинины «Зразы из свинины с яйцом и шампиньонами»	6
	Тема 6. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка приёмов приготовления полуфабриката из баранины «Рагу из баранины»	6
	Тема 7. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Приготовление «ромштекса из говяжьей печени». Требования к безопасности хранения, оценка качества готовых блюд.	6
	Тема 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и	6

замороженном виде. Отработка приёмов приготовления полуфабриката из рыбы разнообразного ассортимента: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, фрикадельки, рыба, жаренная «восьмёркой» (филе)	
Тема 9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи и птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной дичи и птицы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
Тема 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
Тема 12. <u>Дифференцированный зачет</u>	6

Содержание программы **производственной** практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
		144
Профессиональный модуль		
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел III		72
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		6

<p>Тема 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6
<p>Тема 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.</p>	6
<p>Тема 4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p>Тема 5. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p>Тема 6. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p>Тема 7. Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.- оценка качества готовых блюд.</p>	6
<p>Тема 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p>Тема 9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p>Тема 10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	6
<p>Тема 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	6
<p>Тема 12. <i>Дифференцированный зачет</i></p>	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: учебной мастерской:

- оборудование:
- плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка,; минимиксер, пекарский шкаф, блендер.
- инструменты в соответствии с паспортом мастерских;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Учебная и производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

- 1 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособия для нач. проф. образования / Н.Э Харченко.-7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2013.-512 с.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - требования к качеству, условия и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,

	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. 	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка 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 расчётов с потребителями. 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разработанного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка 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 расчётов с потребителями. 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета Экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
<p>ОК 03</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за 	<p>Промежуточный</p>

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненны	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении

<p>ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; - адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности.</p>	<p>работ по УП и ПП, Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,</p>
--	---	---

Дифференцированный зачет по учебной практике.

ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд ,кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Вариант 1

Правильность выполнения

1.В тетради записываем число,вариант.В углу прописываем Ф.И.

2.Записываем номер вопроса напротив правильный ответ.

Выберите правильный ответ.

1.Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных .

2.Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

3. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

4. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

5.Петрушка относится к группе овощей:

а) клубнеплоды;

б) корнеплоды;

в) плодовые;

г) пряные

6.Какие грибы необходимо замачивать на 3 – 4 часа?

а) свежие;

б) маринованные;

в) соленые;

г) сушеные

7.Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Виды нарезки

Кружочки

Ломтики

Брусочки

Соломка

Средний кубик

Размер нарезки толщина

а) 0,1 – 02см

б) 0,2*0,2 см сечения

в) 1 – 1,5 см длина

г) 0,2 см толщина

д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

8.Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

- А) живая;
- Б) охлажденная;
- В) мороженая;
- Г) соленая

9.Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- А) в молоке;
- Б) в смеси воды и молока;
- В) в льезоне;
- Д) в сливках;

10.В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- А) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 100г; Соль – 9г; перец – 1г.
- Б) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 300- 350г; Соль – 20г; перец – 1г.
- В) хлеб пшеничный – 300г; молоко - 350г; Соль – 20г;перец – 1г.
- Г) хлеб пшеничный – 150г; вода – 250г; соль – 10г; перец – 1г.

11.Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикат	Варка	Жарка	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение	Припускание основным способом
зразы						
котлеты						
биточки						
рулет						
тельное						
фрикадельки						
тефтели						

12.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

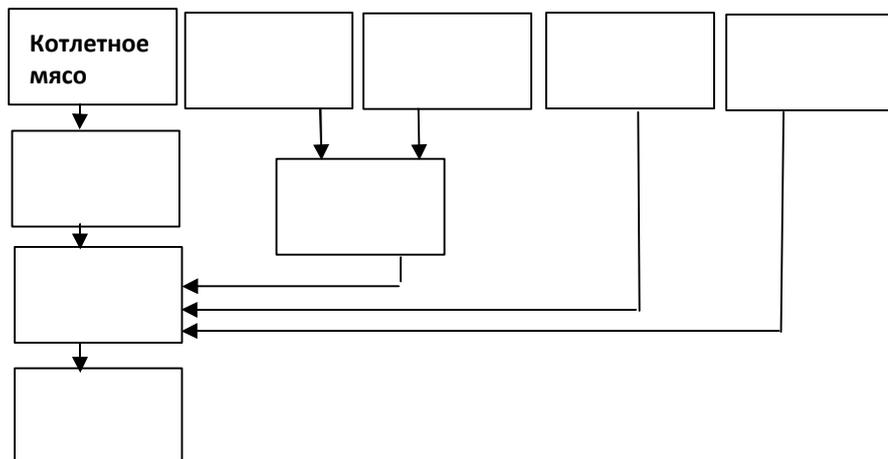
13.Биточки имеют форму:

- а) шарики;
- б) овально – приплюснутую;
- в) приплюснуто – округлую;
- г) форма батона.

14. Для приготовления котлет Пожарских используется:

- а) кисельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально – рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

15. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



16. Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____ экземпляры, распределяют овощи по _____.

17. Установите соответствие:

№	Название продукта		Форма нарезки
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

18. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
- б) соление
- в) сушка
- г) заморозка
- д) все выше перечисленное

19. Определите по описанию вид кулинарного изделия:

- а) рыбные зразы, имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;

б) кулинарное изделие готовится из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;

в) кулинарное изделие готовится из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

20. Распределите между собой вид рыбы, поступающей на предприятия общественного питания и описание способов хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1 ⁰ С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8 ⁰ С, 3 суток при 0 до -2 ⁰ С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн