

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 <b>144</b>
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
<b>Раздел УП</b>		<b>72</b>
	<b>Тема 1.</b> 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
	<b>Тема 2.</b> 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
	<b>Тема 3.</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.	6
	<b>Тема 4.</b> 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
	<b>Тема 5.</b> 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
	<b>Тема 6.</b> 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
	<b>Тема 7.</b> 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
	<b>Тема 8.</b> 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)	
<b>Тема 9.</b> 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
<b>Тема 10.</b> 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
<b>Тема 11.</b> 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
<b>Тема 12.</b> <b><u>Дифференцированный зачет</u></b>	6

Содержание программы **производственной** практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
		<b>144</b>
Профессиональный модуль		
ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
<b>Раздел III</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1.</b> 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><b>Тема 2.</b> 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><b>Тема 3.</b> 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><b>Тема 4.</b> Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p><b>Тема 5.</b> Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p><b>Тема 6.</b> Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p><b>Тема 7.</b> 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><b>Тема 8.</b> Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p>	6
<p><b>Тема 9.</b> 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><b>Тема 10.</b> 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><b>Тема 11.</b> 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><b>Тема 12.</b> <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"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul>	
<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"> <li>- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчётов с потребителями.</li> </ul>	<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"> <li>- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчётов с потребителями.</li> </ul>	<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"> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<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"> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>	<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"> <li>- демонстрация ответственности за</li> </ul>	<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 поддержания 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

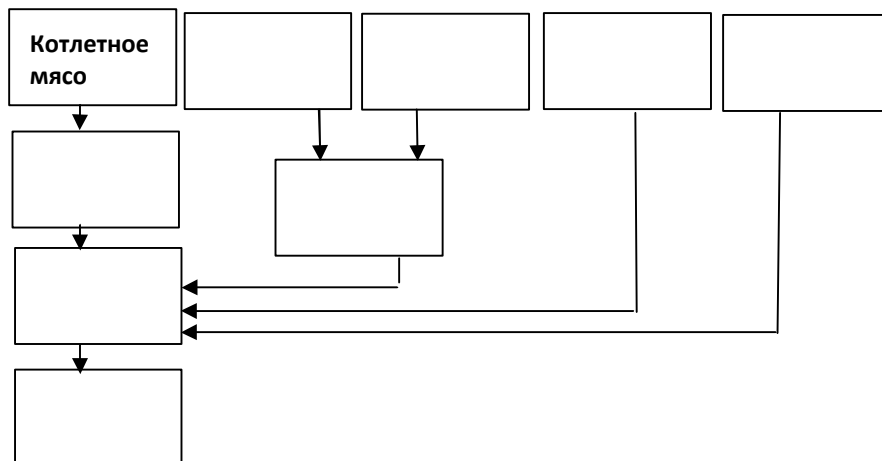
**13.Биточки имеют форму:**

- 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.**

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