

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Дагестан «Колледж сферы услуг»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ЦОПП РД

\_\_\_\_\_ Д.А. Раджабова  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ РД  
«Индустриально-  
промышленный колледж»

\_\_\_\_\_ Р.Х.Гаджиалиева  
(подпись)

30» июня 2020 г.

Практико-ориентированная  
основная программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки  
по профессии рабочего  
**«16675 Повар»**  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»  
и с учетом профессионального стандарта «33.011 Повар»

Квалификация выпускника – Повар

3-й квалификационный разряд

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета ПОО ГБПОУ РД «Колледж сферы услуг»

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Организация-разработчик: ГБПОУ РД «Колледж сферы услуг»

Разработчики:

Джаммирзаева З.А. – зам.директора по УПР.

Булкаева Д.С. - преподаватель, эксперт по стандартам Ворлдскиллс.

Эксперт (*назначается ЦОПП*):

- Ф.И.О., ученая степень, звание, категория, должность, место работы, статус в экспертном сообществе

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| 1. Законодательное и нормативное правовое обеспечение разработки и реализации программы.....  | 4  |
| 2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение.....   | 4  |
| 3. Цели реализации программы.....   | 4  |
| 4. Форма обучения.....  | 4  |
| 5. Трудоемкость обучения.....   | 5  |
| 6. Планируемые результаты обучения.....   | 5  |
| 7. Учебный план.....  | 7  |
| 8. Учебно-тематический план.....  | 7  |
| 9. Учебная программа.....   | 8  |
| 10. Календарный учебный график.....   | 9  |
| 11. Организационно–педагогические условия.....  | 9  |
| 11.1. Материально-технические условия реализации программы.....   | 9  |
| 11.2. Кадровые ресурсы реализации программы.....  | 10 |
| 11.3. Учебно-методическое обеспечение программы.....  | 10 |
| 12. Оценка качества освоения программы.....   | 11 |
| 12.1. Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации по программе.....   | 11 |
| 12.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации по программе (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий)..... | 11 |
| 13. Выдаваемый документ.....  | 19 |

## **1. Законодательное и нормативное правовое обеспечение разработки и реализации программы**

Основными законодательными и нормативными документами, регламентирующими разработку и реализацию программы, являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 292 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (зарегистрирован Минюстом России 18 сентября 2017 г., регистрационный номер № 48226);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (Утверждено Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт «33.011 Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (Зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
- спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

## **2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## **3. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», и требований профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г.

## **4. Форма обучения**

Очная с использованием различных образовательных технологий и активных методов обучения.

## 5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 36 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

## 6. Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований

- профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, (Зарегистрированного Минюстом России 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023)
- спецификаций стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

В результате освоения основной программы профессионального обучения, по профессии 16675 - Повар, у слушателя должны быть сформированы профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2 Организация и управление работой.

ПК 3 Навыки коммуникации и работы с клиентами

ПК 4 Знания об ингредиентах и меню.

ПК 5 Применение различных методов тепловой обработки.

ПК 6 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы слушатель должен

### **знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- причины порчи пищи;
- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- применять все методы тепловой обработки;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;

- формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
- проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
- приготавливать блюда из концентратов;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса;
- соблюдать требования безопасного труда.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3-й разряд

### 7. Учебный план

| № п/п                            | Наименование раздела   | Всего, час | Аудиторные занятия             |                      | Форма аттестации по программе |
|----------------------------------|--|------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------|
|                                  |  |            | из них                         |                      |                               |
|                                  |  |            | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |                               |
| 1                                | 2  | 3          | 4                              | 5                    | 6                             |
| 1.                               | Модуль 1. Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. | 32         | 8                              | 24                   | Дифференцированный зачет      |
| Итоговая аттестация по программе |  | 4          | -                              | 4                    | Квалификационный экзамен      |
| Всего:                           |  | 36         | 8                              | 28                   |                               |

### 8. Учебно-тематический план

| № п/п | Наименование раздела  | Всего, час | Аудиторные занятия             |                      | Форма аттестации по программе |
|-------|---|------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------------|
|       |   |            | из них                         |                      |                               |
|       |   |            | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |                               |
| 1     | 2   | 3          | 4                              | 5                    | 6                             |
| 1.    | <b>Модуль 1. Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.</b> | 32         | 8                              | 24                   | Дифференцированный зачет      |
| 1.1.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента         | 8          | 2                              | 6                    |                               |

|                                  |  |    |   |    |                          |
|----------------------------------|--|----|---|----|--------------------------|
| 1.2.                             | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 8  | 2 | 6  |                          |
| 1.3.                             | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                              | 6  | 2 | 4  |                          |
| 1.4.                             | Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 10 | 2 | 8  |                          |
| Итоговая аттестация по программе |  | 4  | - | 4  | Квалификационный экзамен |
| Всего:                           |  | 36 | 8 | 28 |                          |

## 9. Учебная программа

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объём часов   | Коды компетенций  |
|---|---|---|---|
| <b>Модуль 1. Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.</b>   |   | <b>32</b>   |   |
| Тема 1.1.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Лекции  |   | 2<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПК 1.5<br>ПК 1.6 |
|   | 1   | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |   |
|   | 2   | Рецептура и технологии приготовления горячих блюд   |   |
|   | 3   | Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  |   |
|   | Практические занятия  |   | 6   |
| 1   | Рецептура и технологии приготовления кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.   |   |   |
| Тема 1.2.<br>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Лекции  |   | 2<br>ПК 1.1, ПК 1.2<br>ПК 1.3, ПК 1.4<br>ПК 1.5, ПК 1.6       |
|   | 1   | Рецептура и технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.                 |   |
|   | Практические занятия  |   | 6   |
| 1   | Рецептура и технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |   |   |
| Тема 1.3.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                              | Лекции  |   | 2<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПК 1.5<br>ПК 1.6 |
|   | 1   | Рецептура и технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                                    |   |
| Практические занятия  |   | 4   | ПК 1.1, ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.5, ПК 1.6                    |
| 1   | Рецептура и технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                    |   |   |
| Тема 1.4.<br>Изготовление,  | Лекции  |   | 2<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2   |
|   | 1   | Рецептура и технологии приготовления мучных   |   |

|  |                                 |   |           |  |
|--|---------------------------------|---|-----------|--|
| творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |                                 | кондитерских изделий разнообразного ассортимента.   |           | ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПК 1.5<br>ПК 1.6       |
|  | Практические занятия            |   | 8         | ПК 1.1, ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.5, ПК 1.6 |
|  | 1                               | Рецептура и технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |           |  |
| <b>Итоговая аттестация по программе</b>  | <b>Квалификационный экзамен</b> |   | <b>4</b>  |  |
| <b>Всего</b>   |                                 |   | <b>36</b> |  |

### 10. Календарный учебный график

| Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)                                    | Объем нагрузки, ч. | Учебные недели |          |          |
|--|--------------------|----------------|----------|----------|
|  |                    | 1 неделя       | 2 неделя | 3 неделя |
| Модуль 1. Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. | 32                 |                |          |          |
| Аттестация по программе  | 4                  |                |          |          |

### 11. Организационно–педагогические условия

#### 11.1. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование специализированных аудиторий, лабораторий мастерских, компьютерных классов и др. | Вид занятий   | Наименование оборудования, программного обеспечения   |
|---|---|---|
| Аудитория   | лекции, практические и семинарские занятия, мастер-классы, консультации и другие виды учебных занятий и учебных работ     | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска.   |
| Мастерская  | практические работы, мастер-классы, консультации, квалификационный экзамен, и другие виды учебных занятий и учебных работ | Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс<br>Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения |

## 11.2 Кадровые ресурсы реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.»; сертифицированные эксперты Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», эксперты-мастера Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», эксперты с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», эксперты с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в приказе Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 N 761н (ред. от 31.05.2011) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.10.2010 N 18638)

| Вид ресурса                       | Характеристика ресурса и количество   |
|-----------------------------------|---|
| Разработчик контента              | Арсланова З.И. - эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.  |
| Мастер производственного обучения | работник организации, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.» по компетенции «Поварское дело»          |
| Модератор                         | следит за соблюдением правил ресурса в конкретных темах или разделах сетевого ресурса, требований к образованию и к квалификации нет  |
| Тьютор                            | преподаватель, работающий со своей аудиторией в онлайн-режиме, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.» |

## 11.3 Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение программы включает:

### Профильная литература:

- Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых М.: Академия, 2012.
- Анфимова И А Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2012г.

- Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М.: Академия, 2012.
- Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие – М.: Академия, 2009.
- Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.- М.: Академия 2012.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум – М.: Академия, 2011
- Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Академия, 2011.

**Отраслевые и другие нормативные документы:**

- ГОСТ 19.401-78 Текст программы. Требования к содержанию и оформлению;
- ГОСТ 19.506-79 Описание языка. Требования к содержанию и оформлению;
- ГОСТ 19.402-78 Описание программы.

**Печатные раздаточные материалы для слушателей – инструкции к выполнению практических заданий.**

**12. Оценка качества освоения программы**

**12.1. Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации по программе**

| Наименование модуля   | Форма текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе | Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено») | Критерии оценивания  |
|---|---|--|--|
| Модуль 1.<br>Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. | Дифференцированный зачет  | баллы  | 81-100-«отлично»<br>61-80- «хорошо»<br>51-60<br>«удовлетворительно»<br>менее 51<br>«неудовлетворительно» |
| Итоговая аттестация   | Квалификационный экзамен  | «освоен» / «не освоен»                         | не менее 20 % от максимального количества баллов   |

Условия прохождения промежуточной и итоговой аттестации по программе зависят от выбранной технологии проведения промежуточной и итоговой аттестации. Условия могут включать описание шкалы оценки и критериев оценки. Критерии и шкала оценки для промежуточной и итоговой аттестации по программе содержит описание условий, при которых слушатель считается успешно прошедшим промежуточную и итоговую аттестацию.

**12.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации по программе (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий)**

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированного зачета.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии Повар на рабочей площадке колледжа проводится квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии Повар (*тестирование*). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители организации заказчика, специалистов в осваиваемом виде профессиональной деятельности, в совершенстве владеющих осваиваемыми слушателями компетенциями.

### **Тест к теме 1. 1 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

1. Лучшим для кулинарного использования является  
А) размороженное мясо  
**Б) охлажденное мясо**  
В) парное мясо
2. Субпродукты подразделяют на:  
**А) Первую и вторую категории**  
Б) На высшую, первую и вторую категории  
В) На высшую и первую категории
3. ....- освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира.
4. Вырезка – это.....полуфабрикат.
5. Срок годности полуфабрикатов в панировке  
А) 36 часов  
Б) 12 часов  
**В) 24 часа**  
Г) не более 3 часов.
6. Для варки мяса берут на 1 кг мяса  
**А) 1-1,5 л воды**  
Б) 1 л воды  
В) 2 л воды
7. Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50-60 С не более  
А) 4 часов  
**Б) 3 часов**  
В) 12 часов

8. Мясо жарят крупными (    кг ), порционными (    г ) и мелкими (    г ) кусками
9. Изделия считаются готовыми (прожаренными), если температура в толще кусков говядины достигает
- А) 70-75 °С  
 Б) 80-85 °С  
 В) 60-70 °С
10. Бифштекс – это .....полуфабрикат

Ответы

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 5 | 6 | 7 | 9 |
| б | а | в | а | б | б |

3. жиловка
4. крупнокусковой
8. Мясо жарят крупными (1-2 кг), порционными (40-270 г) и мелкими (5-40 г) кусками
10. порционный
- Критерии оценки
- «5» - 9 – 10 – правильных ответов  
 «4» - 7 - 8 – правильных ответов  
 «3» - 6– 7 – правильных ответов  
 «2» - менее 5 – правильных ответов

**Тест к теме 1.2 «Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента»**

1. Хлеб для простых бутербродов нарезают ...
  - а) Ломтиками толщиной 1 см.
  - б) Ломтиками толщиной 2 см.
  - в) Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.
2. Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом
  - а) 90°
  - б) 30°
  - в) 15°
3. Двухслойными готовят бутерброды -
  - а) простые
  - б) сэндвичи
  - в) дорожные
4. Канапе относятся к бутербродам
  - а) Открытым сложным
  - б) Закусочным
  - в) Закрытым
5. Масса бутербродов канапе составляет
  - а) 15 ... 20 г.
  - б) 50 ... 60 г.
  - в) 30 ... 40 г.
6. После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипяченой водой для:
  - а) охлаждения
  - б) обезвреживания
  - в) размягчения
7. Салат из белокочанной капусты заправляют
  - а) сметаной
  - б) заправкой
  - в) растительным маслом
8. Салат зеленый используют как:
  - а) самостоятельное блюдо;
  - б) составную часть салатов
  - в) гарнир к блюдам из мяса
9. Заправляют сметаной и соком лимона салат
  - а) из белокочанной капусты
  - б) «Витаминный»
  - в) из свежих помидоров и огурцов
10. Температура подачи салатов из свежих овощей составляет
  - а) 10 – 14°C
  - б) 18 – 20°C
  - в) 25 – 30°C

г) 60 -65°C

Ключ к тесту

|    |      |
|----|------|
| 1  | а    |
| 2  | б    |
| 3  | б, в |
| 4  | б    |
| 5  | а    |
| 6  | б    |
| 7  | в    |
| 8  | а, в |
| 9  | б    |
| 10 | а    |

Критерии оценки

«5» - 9 – 10 – правильных ответов

«4» - 7 - 8 – правильных ответов

«3» - 6– 7 – правильных ответов

«2» - менее 5 – правильных ответов

**Тест к теме 1.3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

1. Какие ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
  - а) малину, :
  - б) бруснику
  - в) клюкву
  - г) вишня
2. С какой целью в компот из свежих плодов добавляют лимонную кислоту?
  - а) чтобы фрукты не темнели
  - б) чтобы фрукты не светлели
  - в) чтобы фрукты быстрее сварились
  - г) чтобы улучшить вкус:
3. В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд мусса и желе?
  - а) подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.:
  - б) подготовленные продукты не взбивают
  - в) подготовленные продукты перетирают
  - г) подготовленные продукты запекают
4. Почему свежие плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?
  - а) много воды
  - б) протопектин малоустойчив:
  - в) глютин малоустойчив
  - г) коллаген переходит в пектин
5. Перечислите: Какие напитки относятся к горячим?
  - а) напиток "Петровский"
  - б) кофе-гляссе.
  - в) квас
  - г) какао на молоке:
6. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками
  - а) землянику, клубнику, малину:
  - б) арбуз, дыню
  - в) апельсины, мандарины
  - г) яблоки, груши
7. Основные этапы подготовки ягод для подачи
  - а) перебираем, промываем ,удаляем плодоножку
  - б) перебираем, промываем, обсушиваем
  - в) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем:
  - г) промываем , перебираем , удаляем плодоножку
8. В каких сладких блюдах содержится наибольшее количество витаминов ?

- а) горячих сладких блюдах
  - б) железированных блюдах
  - в) блюдах из свежих фруктов и ягод :
  - г) кремах
9. Почему готовое желе хранят на холоде не более 12 часов ?
- а) желе уплотняется:
  - б) карамелизуется
  - в) размягчается
  - г) приобретает горький вкус
10. В какой момент в желе из клюквы вводят отжатый сок ?
- а) до растворения желатина
  - б) во время растворения желатина
  - в) после растворения желатина :
  - г) перед подачей

#### КЛЮЧ К ТЕСТУ

1.А

2.Г

3.А

4.Б

5.г

6.а

7.в

8.В

9.а

10.в

#### Критерии оценки

«5» - 9 – 10 – правильных ответов

«4» - 7 - 8 – правильных ответов

«3» - 6– 7 – правильных ответов

«2» - менее 5 – правильных ответов

**Тест к теме 1.4 «Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

1. Дрожжи относят.....
  - а) к химическим разрыхлителям
  - б) к биологическим разрыхлителям
  - в) к механическим разрыхлителям
  
2. Как называют красный пищевой краситель?
  - а) кармин
  - б) тартразин
  - в) индигокармин
  
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
  - а) 1:3
  - б) 1:2
  - в) 1:1
  
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
  - а) дрожжевое опарное тесто
  - б) дрожжевое безопарное тесто
  - в) дрожжевое слоёное тесто
  
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
  - а) в тесто положено мало соли
  - б) тесто перекисло
  - в) в тесто положено много сахара
  
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
  - а) яично-молочный сироп
  - б) яично-сахарную массу
  - в) молочно-сахарную смесь
  
7. Торт «Прага» приготавливают
  - а) из бисквитного теста
  - б) из песочного теста
  - в) из слоёного теста
  
8. Для приготовления песочного теста муку используют
  - а) с небольшим содержанием клейковины
  - б) муку с «сильной» клейковиной
  - в) муку с очень «слабой» клейковиной
  
9. Заварной крем используют:

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады
- в) из песочной крошки

### Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

|    |     |
|----|-----|
| 1  | Б   |
| 2  | А   |
| 3  | А   |
| 4  | А   |
| 5  | В   |
| 6  | А   |
| 7  | А   |
| 8  | А   |
| 9  | Б,В |
| 10 | Б   |

### 13. Выдаваемый документ

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация (профессия): «Повар», присваивается 3 квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, образец которого самостоятельно устанавливается организацией, осуществляющей образовательную деятельность.