

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ И НЕПРЕРЫВНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ»)**

УТВЕРЖДЕНА

Приказ № 7 от «19» января 2019 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ
«ПОВАР»**

КОД 16675

Иркутск

Программа профессионального обучения рассмотрена на заседании Управления организационно-правового и методического обеспечения деятельности ОО «Региональный институт кадровой политики» протокол № 1 от «14» января 2019 г.

Программа профессионального обучения рекомендована к утверждению на заседании Управления организационно-правового и методического обеспечения деятельности ОО «Региональный институт кадровой политики» протокол № 1 от «14» января 2019 г.

Разработчик программы: Леонова С.А., преподаватель «Региональный институт кадровой политики»

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ (ОП ПО ПП)

1.1. Цель ОП ПО ПП:

Программа предназначена для повышения квалификации рабочих по профессии **16675 Повар**.

Учебная программа основана на Сборнике учебных планов и программ для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих, разработанного Министерством образования и науки РФ Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ ФИРО Минобрнауки РФ).

1.2. Программа разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– Приказа Минобрнауки России от 09.01.2014 г. №2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письма Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;

– Уставом «Региональный институт кадровой политики»;

– Положения об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам профессионального обучения «Региональный институт кадровой политики».

1.3. Содержание ОП ПО ПП и отдельных ее структурных компонентов дисциплин (модулей) направлено на достижение целей профессиональной переподготовки и планируемых результатов.

1.4. Содержания программы разрабатывалось на основании:

- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) (с изменениями и дополнениями);

- Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих;

- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513.

1.5. К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, имеющие третий квалификационный уровень по профессии «Повар».

1.6. Программа повышения квалификации содержит следующие структурные компоненты: характеристику профессиональной деятельности, описание цели, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, организационно-педагогические условия, программа итоговой аттестации.

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В программу включены: квалификационная характеристика, учебный план, тематические планы.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

Практическое обучение предусматривает на основе своего предприятия.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил промышленной безопасности, и охраны труда. В этих целях преподаватели, помимо изучения общих правил по охране труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии. Повышение квалификации – Повар 6-го разряда требует среднее профессиональное образование.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 72 часа при очной форме подготовки. Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Квалификационная характеристика выпускника

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного,

слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДПП ПП

В результате освоения программы слушатель приобретает профессиональные компетенции, необходимые для выполнения профессиональной деятельности, включающей в себя ряд профессиональных компетенций:

ПК 1. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

IV. УЧЕБНЫЙ ПЛАН для повышения квалификации “Повар” 4-5 разряда

Срок обучения — 72 часа

№ п/п	Предмет	Всего часов		Форма контроля
		4 р.	5р.	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	26	26	
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	4	4	Зачет
ОП. 02	Товароведение пищевых продуктов	2	2	Зачет
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	Зачет
ОП.04	Материаловедение	2	2	Зачет
ОП.05	Организация производства предприятий общественного питания	2	2	Зачет
МП.00	Профессиональные модули:	14	14	
МП.01	Кулинария	10	10	Зачет
МП.02	Оборудование предприятий общественного питания	4	4	Зачет
	Практическое (производственное) обучение	30	30	Экзамен
	Консультации	8	8	
	Квалификационный экзамен	8	8	Экзамен
	Итого	72	72	

V. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

5.1. Для реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки предусмотрена *очная (очно-заочная)* форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

5.2. Срок освоения ОП ПО ПП составляет 7 недель, в том числе:

Обучение по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям	6,3 нед.
Промежуточная аттестация	1 день
Итоговая аттестация	1 день
Итого	

5.3. Календарные сроки реализации ОП ПО ПП устанавливаются «РИКП» в соответствии с потребностями слушателей на основании плана-графика или договора возмездного оказания услуг.

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	Всего часов/в т.ч.СР С	1 неделя				2 неделя				
1.	Экономика отрасли и предприятия	4	4								
2.	Товароведение пищевых продуктов	2	2								
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2								
4.	Материаловедение	2		2							
5.	Организация производства предприятий общественного питания	2		2							
6.	Кулинария	10		4	6						
7.	Оборудование предприятий общественного питания	4			2	2					
8.	Практическое (производственное) обучение	30				6	8	8	8		
9.	Консультации	8								8	
10.	Квалификационный экзамен	8								8	
	Итого	72	40				32				



аудиторные занятия



самостоятельная работа слушателей

VI. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Наименование, содержание дисциплины (модуля)	Всего часов	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Экономика отрасли и предприятия	4	В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать : - понятие спроса и предложения на рынке услуг; - особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы

		<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - типовые локальные акты организации; - организационно-правовые формы организаций; - формы оплаты труда. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания; - применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и профессиональной деятельности; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. <p>В результате изучения дисциплины формируются компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие компетенции: <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем..</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>
Товароведение пищевых продуктов	2	<p>В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать: признаки и органолептические методы определения доброкачественности</p>

		<p>продуктов</p> <p>уметь: определять доброкачественность продуктов.</p>
<p>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	2	<p>В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
<p>Материаловедение</p>	2	<p>В результате освоения дисциплины слушатель должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

		<p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p> <p>знать:</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
Организация производства предприятий общественного питания	2	<p>В результате освоения дисциплины слушатель должен</p> <p>уметь:</p> <p>-сервировать стол,</p> <p>- подготавливать зал к праздничному обслуживанию.</p> <p>знать:</p> <p>-основы меню,</p> <p>- организацию работы моечной столовой посуды и хлеборезки,</p> <p>- форму обслуживания посетителей,</p> <p>- основные правила этикета,</p> <p>- правила сервировки стола,</p> <p>- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья,</p> <p>- правила обслуживания праздничных вечеров и правила изучения потребительского спроса.</p>
Кулинария	10	<p>В результате освоения дисциплины слушатель должен</p> <p>уметь:</p> <p>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</p> <p>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения, - готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности приготовления блюд - правила оценки качества приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, - калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия, - правила составления портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Оборудование предприятий общественного питания	4	<p>В результате изучения дисциплины слушатель должен</p> <p>знать и уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать необходимое оборудование; оценивать эффективность его использования; - эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности; - осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний; - расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.
Практическое (производственное) обучение	30	<p>В результате изучения дисциплины слушатель должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь, - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий, - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения, - готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу, - соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их

		приготовления, - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания, - способы организации питания, в том числе диетического, - рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов, - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации, - принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
Консультации	8	
Итоговая аттестация	8	Тест
Итого	72	

VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, лабораторные работы, выездные занятия, консультации, выполнение квалификационной работы.

Реализация программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине (включая электронные базы периодических изданий).

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем дисциплинам.

Внеаудиторная работа слушателей сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый слушатель имеет доступом к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронной библиотеке «Библиоклуб».

VIII. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ

Освоение ОП ПО повышения квалификации заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим ОП ПО ПК и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ОП ПО ПК и (или) отчисленным из «Региональный институт кадровой политики», выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному локальным нормативным актом «Региональный институт кадровой политики».

По результатам итоговой аттестации по программе профессиональной переподготовки слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

В соответствии с учебным планом итоговая аттестация по ОП ПО ПК по профессии «Повар» осуществляется в форме итоговой аттестации: устный экзамен и выполнение квалификационной работы (приготовление трех блюд (на самостоятельный выбор) с составлением полных калькуляционных расчетов готового блюда) .

2. Критерии оценки результатов итоговых аттестационных испытаний:

Цель: Оценить сформированность ПК

Инструкция: Выполните тестовое задание из 25 вопросов в отведенное время. Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом. Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

Задание- 25 баллов

Критерии оценок тестовых заданий

За каждый правильный ответ ставится 1 балл

5 (отлично) – от 23 до 25 баллов;

4 (хорошо) – от 19 баллов до 22 баллов;

3 (удовлетворительно) - от 15 баллов до 18 баллов;

2 (неудовлетворительно) – ниже 15 баллов

3. Оценочные материалы

1. Кулинарная продукция – это...

А) Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;

Б) Кулинарные изделия и полуфабрикаты;

В) Совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку.

2. По виду используемого сырья блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты разделяют на:

А) Отварные, припущенные, жареные;

Б) Закуски, супы, напитки;

В) Овощные, мясные, рыбные.

3. Как называют повара на судне?

А) Кок;

Б) Повар I класса;

В) Матрос.

4. Должен ли иметь повар среднее профессиональное образование?

А) Да;

Б) Нет;

В) Да, среднее и начальное профессиональное образование.

5. Требования, предъявляемые к повару прописаны в:

- А) ГОСТ Р-2005;
- Б) ОСТ – 1 – 95;
- В) ТУ5463-003-49925672-2005.

6. К корнеплодам относят:

- А) Морковь, картофель, батат;
- Б) Морковь, свекла, репа;
- В) Морковь, свекла, кабачки.

7. К десертным овощам относят:

- А) Артишок, спаржа, ревень;
- Б) Укроп, эстрагон, чабер;
- В) Персики, бананы, киви.

8. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- А) Мытье;
- Б) Сортировка;
- В) Калибровка;
- Г) Нарезка;
- Д) Очистка;
- Е) Дочистка.

9. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:

- А) Соломку, дольки, ломтики;
- Б) Кубики, брусочки, кружочки;
- В) Бочонки, груши, спирали.

10. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?

- А) Картинг;
- Б) Карвинг;
- В) Дайвинг.

11. 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.

12. Горбуша принадлежит к семейству:

- А) Сельдевых;
- Б) Тресковых;
- В) Лососевых.

13. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- А) Размораживание;
- Б) Разделка;
- В) Приготовление полуфабрикатов;
- Г) Вымачивание.

14. Рыбу можно разморозить:

- А) В воде, на воздухе и комбинированным способом;
- Б) В воде и на воздухе;
- В) Только на воздухе.

15. Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что имеет визигу - ...

- А) Спинные костные жучки;
- Б) Слизь на поверхности;
- В) Плотный хрящ.

16. Основными тканями мяса являются:

- А) Мышечная и соединительная;

Б) Мышечная, соединительная, жировая и костная;

В) Мышечная, соединительная, жировая.

17. 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.

18. Обвалка – это...

А) Отделение мякоти от костей;

Б) Удаление хрящей, пленок и жира;

В) Деление полутуши на части.

19. Заправка 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».

20. Основными способами тепловой обработки являются:

А) Варка, жарка;

Б) Варка, жарка, припускание;

В) Тушение, запекание, пассерование.

21. Температура подачи горячих блюд составляет:

А) 50 °С;

Б) 14 °С;

В) 75 °С.

22. 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.

23. Заправочные супы заправляют:

А) Свежими овощами;

Б) Пассерованными овощами;

В) Тушеными овощами.

24. К заправочным супам относят:

А) Щи, борщи, рассольники;

Б) Окрошка, уха, солянка;

В) Уха, свекольник, щи зеленые с яйцом.

25. Что закладывают раньше?

А) Соленые огурцы;

Б) Пассерованные овощи;

В) Картофель.

Верные ответы

1. а)

2. в)

3. а)

4. в)

5. б)

6. б)

7. а)

8. б), в), а), д), е), г)

9. в)

10. б)

11. б)

12. в)

13. а), г), б), в)
14. а)
15. в)
16. б)
17. б)
18. а)
19. в)
20. б)
21. в)
22. а)
23. б)
24. а)
25. д)