

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
КГА ПОУ «УССУРИЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И УПРАВЛЕНИЯ»**



Директор КГА ПОУ «УКТУ»

Н.И. Горох



Директор МБОУ СОШ №4

А. Н. Кузьмина

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «16675 «Повар»  
профессиональная подготовка**

г. Уссурийск, 2023г.

**1. Основная программа профессионального обучения  
по профессии «16675 Повар»  
профессиональная подготовка школьников 9 класс**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар" (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

**2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен знать:

- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;

- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
  - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
  - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
  - способы приготовления основных бульонов и их применение;
  - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
  - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
  - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
  - виды соусов и правила их приготовления;
  - виды супов и правила их приготовления;
  - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
  - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
  - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
  - тенденции в презентации блюд;
  - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
  - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
  - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
  - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
  - назначение, правила использования, применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
  - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - процесс заказа продуктов и оборудования;
  - доступные решения для хранения продуктов;
- уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
  - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
  - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
  - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
  - понимать и использовать маркировку ингредиентов;
  - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
  - правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
  - демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
  - подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
  - производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
  - нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
  - подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
  - подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
  - готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
  - производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;

			800x860x255, мощность -14 кВт.
	Подставка под индукционную плиту	1	Подставка из нержавеющей стали (780x300x300мм) ПКИ-2-11 КВ/ПР предназначена для совместного использования с индукционными плитами серии ПКИ
	Шкаф холодильный	1	"Шкаф холодильный Полаир DM105-S версия 2.0 , размеры 697x620x1998/2028, габаритные размеры, мм: 697x665x2028 Объем, л: 500 Толщина стенки, мм: 40 Тип двери: распашная стеклянная Тип охлаждения: динамическое Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата Материал корпуса: сталь с полимерным покрытием Температурный режим, °С: от 0 до 6 Окружающая температура, °С: до 40 Напряжение, В: 220 Количество полок, шт: 4. Размер полки, мм: 595x455 Максимальная нагрузка на полку, кг: 40 Фреон: R-134a Потребляемая электроэнергия, кВт/сутки: 3,5"
	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Блендер ручной, погружной Redmond RНВ-2971 Titan Мощность 1200Вт, 4 насадки: измельчитель, блендер, миксер + насадка для пюре.
	Мойка односекционная с столешницей	1	Ванна моечная с рабочей поверхностью ВМ-32/700, размер: 1540x850x800, каркас ванны сварной из

		стали AISI 430. Каркас емкостисварная из стали AISI 304.
Смеситель холодной и горячей воды	1	Душ-смеситель холодной и горячей воды AirhotPR-350 MT
Набор разделочных досок, пластиковые	1	Набор пластиковых разделочных досок Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6 л., материал: нержавеющая сталь
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,86 л., материал-нержавеющая сталь
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием). Диаметр 24см, материал-нержавеющая сталь.
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), производитель-Luxstahl. Диаметр 28см.

	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Сковорода-гриль квадратная литой алюминий с антипригарным покрытием 280x280мм h40мм, производитель- ProHotel.
	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Сито Шенуа, материал: нержавеющая сталь d 23 см., производитель- Linden.
	Шумовка	1	"Шумовка нержавеющая сталь d100мм, производитель-Luxstahl. Диаметр, мм: 100 Длина ручки, мм: 220 "
	Молоток металлический для отбивания мяса	1	"Молоток для отбивания мяса, Длина, мм: 260 Материал: алюминий, производитель- RegentInox. "
	Терка 4-х сторонняя	1	"Терка 4-х сторонняя размеры: высота с ручкой, мм: 210 Размеры (низ), мм: 90x115, производитель - Никис."
	Половник	1	Половник объем 250 мл, d 10 см, производитель - Paderno.
	Ложки столовые	10	"Ложка столовая из нержавеющей стали. Общая длина, мм: 195 Ширина ложки, мм: 40 Толщина ручки, мм: 1,8 Материал: нержавеющая сталь 18/0 Полировка: зеркальная"
	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Набор ножей 100 мм, 150 мм, 208 мм. Материал - нержавеющая сталь.
	Овощечистка	1	Овощечистка, материал-нержавеющая сталь, длина 180 , ширина 40 мм., производитель - Мультидом.
	Щипцы универсальные	2	Щипцы н/ж универсальные К 300 мм, материал - нержавеющая сталь производитель- Luxstahl. Длина: 300 мм
	Миски нержавеющая сталь	3	Миски нержавеющая. Объем 0.3 л, диаметр 16 см, нержавеющая сталь
	Миски нержавеющая	3	Миски нержавеющая. Объем:

	сталь		0.5 л, диаметр: 16 см, нержавеющая сталь
	Миски нержавеющая сталь	3	Миски нержавеющая. Объем: 1.1 л, диаметр: 20 см, нержавеющая сталь
	Миски нержавеющая сталь	1	Миски нержавеющая. Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см, нержавеющая сталь глубокая, производитель: Luxstahl.
	Ножницы для рыбы, птицы	1	Ножницы для птицы, рыбы. Матриал- нержавеющая сталь, длина 250 мм., производитель: Tescoma.
	Тарелка круглая белая плоская	9	Тарелка плоская 32 см без декора.
	Тарелка глубокая белая	3	Тарелка глубокая, белая глубокая 22 см 300 мл, без декора, производитель: Porland.
	Тарелка глубокая белая	3	Тарелка с широкими полями d 27см, 250 мл, без декора, производитель: Lubiana
	Соусник	3	Соусник диаметр, мм: 52 Объем, мл: 50, керамический, производитель: Yongfeng
	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Контейнер для мусора 40 л.
	Миска пластик	2	Миска. Объем: 0.5 л, диаметр 20 см. Материал-пластик
	Мерный стакан	1	Мерный кувшин. Объем 1 л., пластиковый.
	Лопатки силиконовые	3	Лопатка, производитель-RegentInox, длина, мм: 235
	Лопатка деревянная	1	Лопатка деревянная, производитель-ЗАО "Древесник", длина мм: 254
	Кисточка силиконовая	1	Кисточка силиконовая, производитель-Мультидон. Длина, мм: 270 \ Ширина, мм: 40.
	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	2	Прихватка термостойкая материал пищевой силикон, 290x130 мм.
	Ковёр диэлектрический	2	Ковёр диэлектрический. Размеры, мм: 750x750.
	Жироуловитель	1	Жироуловитель "Термит", производитель: Пищевые технологии. Размер 570x380x395 мм, Температура эксплуатации, °C: от 1 до 80.
<b>Общая инфраструктура</b>			
	Шкафшоковой заморозки	1	"Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR10-G 1/1 2

		<p>уровня на 1 участника  Холодильный агрегат  встроенный  Температурный режим  охлаждения  от 90 до 3 °С  Цикл охлаждения  90 мин.  Производительность цикла  охлаждения  35 кг  Температурный режим  заморозки  от 90 до -18 °С  Цикл заморозки  240 мин.  Производительность цикла  заморозки  25 кг  Количество уровней  10  Гастроемкости GN 1/1  Противни 60x40 см  Напряжение  220 В  Потребляемая мощность  1.55 кВт  Ширина  800 мм  Глубина  860 мм  Высота  1670 мм"</p>
Микроволновая печь	1	Микроволновая печь Airhot WP900 Мощность 0,9 кВт объем 25 л размеры 48.30x28.10x42.40 см, нержавеющая сталь.
Блендер стационарный	1	Блендер стационарный Jau VL-1500, 220x190x460, (объем чаши 2 л., 26000 об/м, кВт 1.5)
Термометр инфракрасный	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Микроволновая печь	1	Мощность от 0,7 кВт
Стол производственный	2	Стол производственный с внутренней металлической полкой, глухой. СР-С-1-1800.600-02-ПСО, с бортом из нержавеющей стали, 1800x600x870.



		Часы настенные	1	Часы настенные "Delta" DT5-0002, 28 см
		Блендер стационарный	1	Объем чаши не менее 2л.
		Ковёр диэлектрический	2	Ковёр диэлектрический. Размеры, мм: 750x750
		Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1
		Набор первой медицинской помощи	1	Набор первой медицинской помощи на производстве
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

**Задания для квалификационного экзамена-тестирование и практической  
квалификационной работы  
Технологическая карта Паста Карбонара**

**Рецептура:**

наименование продукта	масса брутто (г)	масса нетто (г)
Полуфабрикат из муки Simolina	50	50
Соль	30	30
Вода	1,5 л	1,5 л
Бекон	50	50
Сыр Пармезан	50	50
Сливки 20%	100	100
Прованские травы	1	1
Чеснок по вкусу	2	2
Перец черный молотый	1	1
Масло растительное	15	15
<b>Выход блюда:</b>		150

**Технология приготовления**

Налейте воду в подходящую по объему кастрюлю, доведите до кипения, добавьте соль. Опустите в воду спагетти, таким образом, чтобы они не ломались. Нижняя их часть после намокания станет мягкой, что позволит погрузить в воду спагетти по спирали. Варим их (пасту) в кипящей воде 6-8 минут. Сливаем воду через сито.

Ломтики бекона нарежьте на квадратные формы. Подогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте бекон (несмотря на то, что бекон жирный, масло нужно для равномерного его поджаривания) до золотистого цвета на среднем огне, помешивая его лопаточкой. Если жир с бекона стал потрескивать брызгаться, убавьте огонь и добавьте чеснок. Обжарьте чеснок и уберите его.

Влейте в сковороду сливки, перемешайте. Если до этого убавляли огонь, верните его на средний. Тушите все, в течение 1 минуты, пока выпарится влага и соус приобретет соусную консистенцию.

Добавьте в соус прованские травы, молотый перец и соль. Перемешайте.

Выложите в приготовленный соус на сковороде пасту и осторожно перемешайте. Подержите на огне блюдо около одной минуты, чтобы все хорошо прогрелось. Снимите сковороду с плиты.

Натираем на мелкой терке сыр Пармезан.

Выкладываем пасту на тарелки, добавляем поджаренный бекон. Сверху обязательно посыпаем тертым сыром.

## Экзаменационный тест по профессии «16675 «Повар»

### 1 вариант

#### 1. Помидоры, баклажаны, перец относятся:

1. Клубнеплоды
2. Корнеплоды
3. Плодовые
4. Пряные

#### 2. Сульфитирование картофеля-это:

1. Обработка кислотой
2. Обработка щелочью
3. Обработка паром
4. Обработка бисульфатом натрия

#### 3. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

1. Сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка
2. Сортировка, колибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка
3. Мытье, очистка, доочистка, нарезка
4. Мытье, очистка, нарезка, сортировка

#### 4. Существуют следующие формы нарезки капусты:

1. Брусочки, дольки
2. Кромка, кубики
3. Соломка, шашки
4. Дольки, кубики

#### 5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

1. Помидоры, баклажаны
2. Перец, кабачки, огурец
3. Перец, кабачки, капуста на голубцы
4. Картофель, помидоры, огурец

#### 6. Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:

1. Супов
2. Салатов
3. Гарниров

4. Гарниров к холодным блюдам

7.Для приготовления маринадов морковь нарезают:

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

8.Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

1. Соломкой
2. Шашками
3. Дольками
4. Кубиками

9.Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

1. 45 °
2. 30 °
3. 25 °
4. 20 °

10.Для приготовления пюре картофель протирают:

1. Горячим
2. Теплым
3. Остывшим
4. Холодным

11.Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:

1. Картофель не отварили
2. Крупно нарезали
3. Посыпали солью
4. Сульфитировали

12.В отварные макароны добавляют сливочное масло:

1. В процессе варки
2. Сразу после сливания воды
3. После остывания
4. Все ответы верны

13.По способу приготовления каши бывают:

1. Жидкие, рассыпчатые, молочные
2. Молочные, диетические, жирные

3. Жидкие, вязкие, рассыпчатые
4. Все ответы верны

14.Продукты необходимые для приготовления омлета:

1. Яйца, мука, сметана, соль
2. Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
3. Молоко, яйца, соль, сливочное масло
4. Яйца, вода, соль, сахар, мука

15.Чем пудинг творожный отличается от запеканки:

1. В массу добавляют взбитые яичные белки
2. В массу добавляют сметану
3. В массу добавляют муку
4. В массу добавляют сливочное масло

16.Меланж-это:

1. Замороженный белок
2. Яичный порошок
3. Замороженная смесь яйца и белка
4. Замороженный желток

17.Для приготовления маринада морковь нарезают:

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

18.Перезрелые помидоры используют:

1. Салатов
2. Для фарширования
3. Для приготовления горячих блюд
4. Для приготовления блюд из помидор

19.К нерыбным продуктам моря относятся:

- 1.Кальмары, креветки, раки, крабы, морская капуста
- 2.Сом, окунь, хек
- 3.Морская капуста, рыба головизна, визига
- 4.Все ответы верны

20.К субпродуктам относятся:

- 1.Сердце, легкие, печень, вымя, почки

- 2.Окорок, рульки, кости
- 3.Вырезка, шея, обрезь
- 4.Обрезь, лопатка, кости

21.Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:

- 1.Запекание
- 2.Жарение
- 3.Тушение
- 4.Пассерование

22.Жарка основным способом это:

- 1.Жарка в большом количестве жира
- 2.Жарка в малом количестве жира
- 3.Жарка на открытом огне
- 4.Жарка в жарочном шкафу

23.Чтобы «Суп-лапша домашняя» получился прозрачным:

- 1.Лапшу отсеивают от муки
- 2.Суп варят на медленном нагреве
- 3.Предварительно отваривают лапшу отдельно
- 4.Суп варят на сильном нагреве

24.К супам заправочным относятся:

- 1.Щи зимние, суп-шюре, бульон с гренками
- 2.Окрошка, ботвинья, свекольник
- 3.Рассольник, борщ украинский, щи из квашеной капусты
- 4.Бульон с яйцом, солянка, уха

25.Основным продуктом для борща простого является:

- 1.Капуста
- 2.Свекла
- 3.Огурцы
- 4.Томаты

26.Для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями картофель нарезают:

- 1.Дольками
- 2.Кубиками
- 3.Соломкой
- 4.Брусочками

27.Для приготовления супа горохового с картофелем, горох:

- 1.Заливают холодной водой на 2-3 часа
- 2.Заливают теплой водой
- 3.Заливают кипятком
- 4.Все ответы верны

28.В каком цехе готовят холодные супы:

- 1.Холодном
- 2.Горячем
- 3.Суповое отделение горячего цеха
- 4.Мясном

29.Какой водой промывают сухофрукты перед варкой:

- 1.Холодной
- 2.Горячей
- 3.Теплой
- 4.Не промывают

30.Укажите виды корнеплодов:

- 1.Спаржа, ревен, артишоки
- 2.Кортофель, батат, топинамбур
- 3.Реп, брюква, сельдерей
- 4.Кольраби, петрушка, хрен

**Эталон ответов**

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
3	4	2	3	3	3	1	2	1	1	1

12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.
2	3	3	1	3	1	3	1	1	1,2	2	3	3

25.	26.	27.	28.	29.	30.
2	4	1	1	3	3

## 2 вариант

### 1.Последовательность операций при первичной обработке рыбы:

1. Удаление чешуи, удаление плавников, удаление головы, потрошение
2. Разделка, пластование, удаление голов
3. Удаление голов, промывание, потрошение
4. Пластование, разделка, потрошение, размораживание

### 2.В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатой каши используют:

1. Воду
2. Смесь воды и молока
3. Молоко
4. Все ответы верны

### 3.В молоке плохо развариваются:

1. Манная крупа
2. Рис
3. Ячневая крупа
4. Гречневая крупа

### 4.Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

1. Рассыпчатые каши
2. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
3. Жидкие и вязкие каши
4. Вязкие каши

### 5.Яйцо в мешочке варят:

1. 2,5-3 минуты
2. 4,5-5 минут
3. 7 минут
4. 8 минут

### 6.В каком цехе готовят холодные супы:

- 1.Холодном
- 2.Горячем
- 3.Суповое отделение горячего цеха
- 4.Мясном

### 7.Какой водой промывают сухофрукты перед варкой:

- 1.Холодной



2. Горячей
3. Теплой
4. Не промывают

8. Укажите виды корнеплодов:

1. Спаржа, ревень, артишоки
2. Картофель, батат, топинамбур
3. Репа, брюква, сельдерей
4. Кольраби, петрушка, хрен

9. Основным продуктом для борща простого является:

1. Капуста
2. Свекла
3. Огурцы
4. Томаты

10. Для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями картофель нарезают:

1. Дольками
2. Кубиками
3. Соломкой
4. Брусочками

11. Для приготовления супа горохового с картофелем, горох:

1. Заливают холодной водой на 2-3 часа
2. Заливают теплой водой
3. Заливают кипятком
4. Все ответы верны

12. Жарка основным способом это:

1. Жарка в большом количестве жира
2. Жарка в малом количестве жира
3. Жарка на открытом огне
4. Жарка в жарочном шкафу

13. Чтобы «Суп-лапша домашняя» получился прозрачным:

1. Лапшу отсеивают от муки
2. Суп варят на медленном нагреве
3. Предварительно отваривают лапшу отдельно
4. Суп варят на сильном нагреве

14.К супам заправочным относятся:

- 1.Щи зимние, суп-пюре, бульон с гренками
- 2.Окрошка, ботвинья, свекольник
- 3.Рассольник, борщ украинский, щи из квашеной капусты
- 4.Бульон с яйцом, солянка, уха

15.К нерыбным продуктам моря относятся:

- 1.Кальмары, креветки, раки, крабы, морская капуста
- 2.Сом, окунь, хек
- 3.Морская капуста, рыба головизна, визига
- 4.Все ответы верны

16.К субпродуктам относятся:

- 1.Сердце, легкие, печень, вымя, почки
- 2.Окорок, рульки, кости
- 3.Вырезка, шея, обрезь
- 4.Обрезь, лопатка, кости

17.Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:

- 1.Запекание
- 2.Жарение
- 3.Тушение
- 4.Пассерование

18.Меланж-это:

- 1.Замороженный белок
- 2.Яичный порошок
- 3.Замороженная смесь яйца и белка
- 4.Замороженный желток

19.Для приготовления маринада морковь нарезают:

- 1.Соломкой
- 2.Кубиками
- 3.Дольками
- 4.Брусочками

20.Перезрелые помидоры используют:

- 1.Салатов
- 2.Для фарширования
- 3.Для приготовления горячих блюд

4. Для приготовления блюд из помидор

21. По способу приготовления каши бывают:

1. Жидкие, рассыпчатые, молочные
2. Молочные, диетические, жирные
3. Жидкие, вязкие, рассыпчатые
4. Все ответы верны

22. Продукты необходимые для приготовления омлета:

1. Яйца, мука, сметана, соль
2. Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
3. Молоко, яйца, соль, сливочное масло
4. Яйца, вода, соль, сахар, мука

23. Чем пудинг творожный отличается от запеканки:

1. В массу добавляют взбитые яичные белки
2. В массу добавляют сметану
3. В массу добавляют муку
4. В массу добавляют сливочное масло

24. Для приготовления пюре картофель протирают:

1. Горячим
2. Теплым
3. Остывшим
4. Холодным

25. Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:

1. Картофель не отварили
2. Крупно нарезали
3. Посыпали солью
4. Сульфитировали

26. В отварные макароны добавляют сливочное масло:

1. В процессе варки
2. Сразу после сливания воды
3. После остывания
4. Все ответы верны

27. Для приготовления маринадов морковь нарезают:

1. Соломкой
2. Кубиками

3. Дольками
4. Брусочками

28. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

1. Соломкой
2. Шашками
3. Дольками
4. Кубиками

29. Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

1. 45 °
2. 30 °
3. 25 °
4. 20 °

30. Существуют следующие формы нарезки капусты:

1. Брусочки, дольки
2. Кромка, кубики
3. Соломка, шашки
4. Дольки, кубики

Эталон ответов

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.
1	1	2	4	1	1	3	3	2	4	1	2	3	3	1

16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.
1	1,2	3	1	3	3	3	1	1	1	2	1	2	1	3