

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Тулунский аграрный техникум»

**Рекомендации по самостоятельной работе**

Карточки задания по профессиональному модулю:  
«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»  
для учащихся  
специальности 16675 Повар

Разработчик:  
Расторгуева Оксана Антоновна  
мастер УП

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
предметно-цикловой комиссии 7

Протокол № 10

от « 16 » июня 2022 г.

Председатель ПЦК

Воскресенская И.Н.

Ф.И.О. И.Н.

Утверждено на заседании  
методического совета ГБПОУ  
«Тулунский аграрный техникум»

Протокол № 8

от « 1 » апреля 2022 г.

Председатель МС

[подпись]

Ф.И.О.

### **Аналитическая справка.**

Карточки задания по профессиональному модулю: «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является проводником к самостоятельному повторению пройденных тем по модулю , закрепления обучающихся первого курса общих компетенций.

- По дидактическим целям задания направлено на освоения трудовых приемов и навыков работы с инвентарем, технологическими картами.

- Виды организационной деятельности обучающихся: сочетания различных форм работы в бригаде, самостоятельная практическая работа, самооценка и взаимооценка выполненных работ.

Через карточки - задания можно нацелено направить на формирования профессиональных компетенций и общих компетенций: по ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ОК.2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных материалов учебной практики.

ОК .3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК. 6. Работать в бригаде, эффективно общаться со сверстниками и мастером учебной практики, при выполнении практических работы.

#### **Профессиональные компетенции:**

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья.

4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

## КАРТОЧКИ-ЗАДАНИЯ

Т - 1,2,3,4,5.

К-1

1. Перечислить овощи ,входящие в группу корнеплодов.
2. Составить технологическую схему обработки моркови .
3. Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы, фитонциды?

К-2

1. Перечислить виды плодовых овощей.
2. Какие пищевые вещества содержатся в плодовых овощах?
3. Составить технологическую схему обработки тыквы.

К-3

1. Перечислить виды капустных овощей.
2. Назвать части которые используют для приготовления пищи, у различных видов капустных овощей.
3. Составить технологическую схему обработки белокочанной капусты.

К-4

1. К какой группе овощей относят картофель ?
2. Какие пищевые веществ он содержит ?
3. Рассказать о способах обработки картофеля.

К-5

1. Перечислить известные блюда из картофеля.
2. Составить технологическую схему обработки картофеля механическим способом.
3. Отметить преимущества и недостатки термического способа обработки картофеля.

К-6

1. Почему сырой очищенный картофель при хранении на воздухе темнеет ?  
Как следует его хранить, чтобы он не потемнел ?
2. Что представляет собой процесс сульфитации картофеля?

3. Указать сроки и температуру хранения сульфатированного картофеля.

К-7

Определить количество отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля .

К-8

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления-27 октября.

К-9

Определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре отходы составили 17кг .

К-10

Определить массу нетто 35 кг картофеля для блюда «Котлеты картофельные», если дата приготовления – 7 февраля.

К-11

Определить массу брутто картофеля , если при обработке его 15 марта для блюда «Картофель в молоке» отходы составили 4,5кг, а для гарнира «Картофель жареный»-8,5кг.

К-12

Определить количество отходов (кг) при обработке молодой моркови с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.

К-13

Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные», если дата приготовления – 17 января.

К-14

Определить массу брутто , необходимой для приготовления 150 порций борща в осенний период, если количество очищенной свеклы (нетто) по сборнику рецептов для 1 порции-160г.

К – 15

Составить таблицу , сделать рисунки, простые формы нарезки картофеля:

| Формы нарезки | Рисунок | Размер , см | Кулинарное |
|---------------|---------|-------------|------------|
| 1             |         |             |            |
| 2             |         |             |            |
| 3             |         |             |            |
| 4             |         |             |            |
| 5             |         |             |            |
| 6             |         |             |            |

К-16

**Определить и отметить знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки картофеля:**

| блюдо                              | Форма нарезки картофеля |          |        |        |         |          |
|------------------------------------|-------------------------|----------|--------|--------|---------|----------|
|                                    | Соломка                 | Брусочки | Кубики | Дольки | Ломтики | Кружочки |
| Говядина<br>духовая                |                         |          |        |        |         |          |
| Винегрет                           |                         |          |        |        |         |          |
| Рыба<br>запеченная                 |                         |          |        |        |         |          |
| Борщ<br>украинский                 |                         |          |        |        |         |          |
| Картофель в<br>молоке              |                         |          |        |        |         |          |
| Суп с крупой                       |                         |          |        |        |         |          |
| Рассольник<br>домашний             |                         |          |        |        |         |          |
| Салат мясной                       |                         |          |        |        |         |          |
| Рагу из<br>овощей                  |                         |          |        |        |         |          |
| окрошка                            |                         |          |        |        |         |          |
| Суп с<br>макаронами                |                         |          |        |        |         |          |
| Уха рыбацкая                       |                         |          |        |        |         |          |
| Суп<br>картофельный                |                         |          |        |        |         |          |
| Рагу из<br>баранины или<br>свинины |                         |          |        |        |         |          |

|                      |  |  |  |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|--|--|--|
| Борщ<br>флотский     |  |  |  |  |  |  |
| Картофель<br>фри     |  |  |  |  |  |  |
| Картофель<br>тушеный |  |  |  |  |  |  |
| Азу                  |  |  |  |  |  |  |
| Сельдь с<br>гарниром |  |  |  |  |  |  |

**К-17    Определить и отметить знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки моркови:**

| блюдо                           | Форма нарезки моркови |          |        |        |         |          |
|---------------------------------|-----------------------|----------|--------|--------|---------|----------|
|                                 | Соломка               | Брусочки | Кубики | Дольки | Ломтики | Кружочки |
| Котлеты<br>морковные.           |                       |          |        |        |         |          |
| Морковь в<br>молочном<br>соусе. |                       |          |        |        |         |          |
| Щи суточные.                    |                       |          |        |        |         |          |
| Борщ<br>флотский.               |                       |          |        |        |         |          |
| Маринад<br>овощной.             |                       |          |        |        |         |          |
| Суп<br>крестьянский.            |                       |          |        |        |         |          |
| Борщ<br>московский.             |                       |          |        |        |         |          |
| Салат<br>витаминный.            |                       |          |        |        |         |          |
| Рагу из<br>овощей.              |                       |          |        |        |         |          |
| Окрошка<br>овощная.             |                       |          |        |        |         |          |
| Суп из<br>овощей.               |                       |          |        |        |         |          |
| Бульон с<br>овощами.            |                       |          |        |        |         |          |
| Салат<br>рыбный.                |                       |          |        |        |         |          |
| Рассольник<br>домашний.         |                       |          |        |        |         |          |

|                          |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Суп<br>картофельный.     |  |  |  |  |  |  |
| Щи из свежей<br>капусты. |  |  |  |  |  |  |
| Морковь<br>тушеная.      |  |  |  |  |  |  |
| Говядина<br>духовая.     |  |  |  |  |  |  |
| Сельдь с<br>гарниром     |  |  |  |  |  |  |

**К-18    Определить и отметить знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки свеклы:**

| блюдо                  | Форма нарезки свеклы |         |                |               |
|------------------------|----------------------|---------|----------------|---------------|
|                        | Соломка              | Ломтики | Кубики средние | Кубики мелкие |
| Котлеты<br>свекольные. |                      |         |                |               |
| Свекла<br>тушеная.     |                      |         |                |               |
| Винегрет .             |                      |         |                |               |
| Борщ<br>флотский.      |                      |         |                |               |
| Маринад<br>овощной.    |                      |         |                |               |
| Борщ с<br>картофелем.  |                      |         |                |               |
| Борщ<br>холодный.      |                      |         |                |               |
| Маринад .              |                      |         |                |               |
| Свекольник .           |                      |         |                |               |
| Сельдь с<br>гарниром.  |                      |         |                |               |
| Борщ<br>сибирский.     |                      |         |                |               |
| Салат из<br>свеклы.    |                      |         |                |               |

### 3 – 1

Составить таблицу по классификации овощей.

|    |               |            |
|----|---------------|------------|
| 1. | Группа овощей | Вид овощей |
| 2. | Клубнеплоды   |            |
| 3. | Корнеплоды    |            |
| 4. | Луковые       |            |
| 5. | Пасленовые    |            |

**К-19** Определить и отметить знаком **X**, к каким блюдам используют данные формы нарезки капусты:

| Блюдо                 | Форма нарезки капусты |                    |                         |        |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------------------------|--------|
|                       | Соломка               | Квадратики (шашки) | Кубики мелкие ( рубка ) | Дольки |
| Щи из свежей капусты. |                       |                    |                         |        |
| Капуста отварная.     |                       |                    |                         |        |
| Салат витаминный .    |                       |                    |                         |        |
| Борщ флотский.        |                       |                    |                         |        |
| Котлеты капустные.    |                       |                    |                         |        |
| Борщ украинский.      |                       |                    |                         |        |
| Щи ленивые.           |                       |                    |                         |        |
| Рагу из овощей .      |                       |                    |                         |        |
| Фарш из капусты .     |                       |                    |                         |        |
| Суп крестьянский.     |                       |                    |                         |        |
| Капуста тушеная.      |                       |                    |                         |        |
| Рассольник домашний.  |                       |                    |                         |        |
| Капуста припущенная.  |                       |                    |                         |        |
| Салат из капусты.     |                       |                    |                         |        |

**К-20 Определить и отметить знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки лука репчатого:**

| Блюдо                            | Форма нарезки лука репчатого |            |        |                     |                   |
|----------------------------------|------------------------------|------------|--------|---------------------|-------------------|
|                                  | Кольца                       | Полукольца | Дольки | Кубики<br>( крошка) | Кубики<br>мелкие. |
| Щи из свежей капусты.            |                              |            |        |                     |                   |
| Соус луковый.                    |                              |            |        |                     |                   |
| Фарш мясной                      |                              |            |        |                     |                   |
| Борщ флотский.                   |                              |            |        |                     |                   |
| Рыба по-ленинградски.            |                              |            |        |                     |                   |
| Борщ украинский.                 |                              |            |        |                     |                   |
| Щи суточные.                     |                              |            |        |                     |                   |
| Рагу .                           |                              |            |        |                     |                   |
| Фарш из капусты .                |                              |            |        |                     |                   |
| Суп харче.                       |                              |            |        |                     |                   |
| Суп с макаронными изделиями.     |                              |            |        |                     |                   |
| Рассольник .                     |                              |            |        |                     |                   |
| Бефстроганов.                    |                              |            |        |                     |                   |
| Бифштекс с луком.                |                              |            |        |                     |                   |
| Говядина духовая.                |                              |            |        |                     |                   |
| Винегрет.                        |                              |            |        |                     |                   |
| Капуста тушеная                  |                              |            |        |                     |                   |
| Солянка сборная мясная.          |                              |            |        |                     |                   |
| Соус красный с луком и огурцами. |                              |            |        |                     |                   |
| Суп с крупой.                    |                              |            |        |                     |                   |
| Шашлык по-московски.             |                              |            |        |                     |                   |

**К-21 Определить и отметить знаком X, съедобные и ядовитые грибы:**

| Грибы      | Съедобные | Ядовитые | Грибы                | Съедобные | Ядовитые |
|------------|-----------|----------|----------------------|-----------|----------|
| Волнушки . |           |          | Строчек обыкновенный |           |          |
| Моховики . |           |          | Волнушки розовые     |           |          |

|                      |  |  |                      |  |  |
|----------------------|--|--|----------------------|--|--|
| Трюфели.             |  |  | Грузди.              |  |  |
| Сатанинский<br>гриб. |  |  | Сморчок<br>настоящий |  |  |
| Сыроежки .           |  |  | Опята                |  |  |
| Поганка<br>бледная.  |  |  | Молочай              |  |  |
| Синяк.               |  |  | Мухомор<br>толстый.  |  |  |
| Дождевик .           |  |  | Желтый гриб.         |  |  |
| Мухомор<br>красный.  |  |  |                      |  |  |

## К -22

1. Составить технологическую схему приготовления фарша из грибов.
2. Указать использование фарша из грибов.

## К- 23

1. Составить технологическую схему приготовления фарша из капусты.
2. Указать использование фарша из капусты.
1. Объяснить образования клейкой тягучей массы при протирании остывшего картофеля для приготовления картофельного пюре.
2. Почему добавления жира обязательно при тушении и пропускании моркови?
- 3.Обосновать необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при тепловой обработки свеклы.

## К- 24

1. Перечислить меры по сохранению витамина С при тепловой обработки овощей.
2. Назвать количество продуктов, продуктов необходимых для приготовления 1 кг картофельного пюре.
3. Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.

### К- 25

- 1.Перечислить овощи , которые жарят в сыром виде или предварительно отваренными.
2. Объясните , почему не все овощи можно жарить в сыром виде?
- 3.Назвать способы и температуру жарки овощей.

### К- 26

- 1.Перечислить виды жареного картофеля.
2. Объяснить , в каком случае и почему будет израсходовано больше жира : при жарки сырого картофеля или вареного, нарезанного соломкой или брусочками .
- 3.Назвать способы подачи жареного картофеля.

### К- 27

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлетные котлеты».

### К- 28

1. Какие продукты входят в состав блюда «Капуста тушеная»?
2. Изложить технологию приготовления капусты тушеной.
3. Перечислить блюда , в состав которых она входит.

### К- 29

1. Составить технологическую схему приготовления блюда « Картофель тушеный».

### К- 30

1. Составить таблицу форм нарезки и предварительной тепловой обработки овощей для блюда «Рагу из овощей».

| Овощи                        | Форма нарезки  | Предварительная тепловая обработка |
|------------------------------|----------------|------------------------------------|
| Картофель                    | Дольки, кубики | Жарка                              |
| Капуста свежая белокочанная. |                | Припускания                        |
|                              |                |                                    |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Указать продолжительность тушения овощей для рагу и назвать соусы , в которых их тушат .

3. Изложить способ подачи блюда « Рагу из овощей».

### К- 31

1. Рассчитать количество продуктов брутто и нетто для 80 порций блюда « Свекла, тушенная в сметане или в сметанном соусе», пользуясь сборником рецептур ( II колонка).

| Продукты | II       |  | II        |  |
|----------|----------|--|-----------|--|
|          | Брутто   |  | Нетто     |  |
|          | 1 порции |  | 80 порции |  |
| 1        |          |  |           |  |
| 2        |          |  |           |  |
| 3        |          |  |           |  |
| 4        |          |  |           |  |
| 5        |          |  |           |  |
| 6        |          |  |           |  |

### К- 32

1. Рассчитать количество продуктов брутто и нетто для 170 порций блюда « Запеканка овощная », пользуясь сборником рецептур ( II колонка).

| Продукты | II       |  | II       |            |
|----------|----------|--|----------|------------|
|          | Брутто   |  | Нетто    |            |
|          | 1 порция |  | 1 порция | 170 порций |
| 1        |          |  |          |            |
| 2        |          |  |          |            |
| 3        |          |  |          |            |
| 4        |          |  |          |            |
| 5        |          |  |          |            |
| 6        |          |  |          |            |

|    |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|
| 7  |  |  |  |  |
| 8  |  |  |  |  |
| 9  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

### К- 33

Рассказать механическую кулинарную обработку капусты: цветной, брюссельской и кольраби, составить технологические схемы.

### К - 34

Составить технологическую схему подготовки кабачков к фаршированию.

### К – 35

Составить технологическую схему подготовки капусты к фаршированию.

### К – 36

Составить технологическую схему подготовки баклажанов к фаршированию.

### К – 37

Составить технологическую схему подготовки и помидоров к фаршированию.

### К- 38

Отметить в таблице знаком X продукты, входящие в данные овощные блюда:

| Продукты        | Овощное блюдо      |                        |                    |                 |                |                 |                 |
|-----------------|--------------------|------------------------|--------------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
|                 | Картофель в молоке | Овощи в молочном соусе | Зразы картофельные | Капуста тушеная | Рагу из овощей | Солянка овощная | Голубцы овощные |
| 1 Картофель     |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |
| 2 Капуста       |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |
| 3 Морковь       |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |
| 4 Петрушка      |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |
| 5 лука репчатый |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |
| 6 Репа          |                    |                        |                    |                 |                |                 |                 |

|                        |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 7 Кабачки              |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 Яйца                 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 Маргарин<br>столовый |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 Помидоры            |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 Огурцы соленые      |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 Молоко              |  |  |  |  |  |  |  |
| 13Каперсы              |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 Сухари              |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 Грибы соленые       |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 Крупа манная        |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 Грибы свежие        |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 Лимон               |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 Крупа рисовая       |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 Сыр                 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 Томатное пюре       |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 Сахар               |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 Уксус               |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 Горошек зеленый     |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 Чеснок              |  |  |  |  |  |  |  |

### К- 39

Заполнить таблицу приготовления полуфабрикатов из картофельной массы ( работа со сборником рецептов):

| Полуфабрикат | Количество<br>на порцию,<br>шт. | Форма | Вид<br>панировк<br>и | Вид<br>тепловой<br>обработки | Масса<br>п\ф, г | Примечания |
|--------------|---------------------------------|-------|----------------------|------------------------------|-----------------|------------|
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |
|              |                                 |       |                      |                              |                 |            |

### К- 40 Укажите правильные сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

Рыбные полуфабрикаты хранят;

В охлажденном виде при температуре а) от 0 до 4°C, б) от 10 до 14°C, в) от 14 до 16°C,

Целую разделанную рыбу или крупные куски ; а ) 36 ч, б) 5ч, в ) 48ч

Порционные куски и рыбный фарш — а ) 36 ч, б) 2ч, в ) 18ч

Котлетную массу — а)2–3 ч, б) 15ч, в) 24 (уложив на противень слоем не более 5 см, 10см, 20см нужно подчеркнуть),

Полуфабрикаты из котлетной массы — а ) 36 ч, б) 5ч, в ) 12 ч.

### **Решение ситуационных задач**

#### **Задание № 1**

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

#### **Задание № 2**

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

#### **Задание 3**

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

#### **Задание 4**

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

#### **Задание № 5**

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

#### **Задание № 6**

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты,

посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

#### **Задание № 7**

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

#### **Задание № 8**

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

#### **Задание № 9**

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

#### **Задание № 10.**

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

#### **Задание № 11**

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

## **Вопросы для актуализации знаний пройденных тем по ПМ.01.**

### **Т- 1**

1. Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
2. Какие этапы входят в полную схему технологического процесса предприятия общественного питания.
3. В каких предприятиях имеют место сокращенные схемы технологического процессы? Какие этапы представлены в них?
4. Какие задачи решаются на стадии приема сырья?
5. Какие задачи решаются на стадии приема сырья? Каковы условия хранения различных видов сырья?
6. Какие задачи и с помощью приемов решаются на стадии приготовления полуфабрикатов?
7. Какова главная задача этапа приготовления готовой продукции? Какие приемы тепловой обработки используется при этом? Дайте характеристику различных приемов влажного нагрева.
8. Дайте характеристику различных приемов сухого нагрева.
9. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки.

### **Т- 2**

10. Как производят механическую кулинарную обработку картофеля?
11. Каковы отходы картофеля (%)?
12. Какие формы нарезки овощей относят к простым, а какие к сложным?
13. Как нарезают картофель? Для каких блюд используют каждую форму нарезки?
14. Как производят механическую кулинарную обработку моркови ?
15. Каковы отходы моркови (%) при механической кулинарной обработке?
16. Как нарезают морковь? Для каких блюд используют каждую форму нарезки?
17. Как производят механическую кулинарную обработку свеклы?
18. Каковы отходы (%) при обработке свеклы?
19. Как нарезают свеклу? Для каких блюд используют каждую форму нарезки?
20. Как производят механическую кулинарную обработку репчатого и зеленого лука?
21. Как нарезают лук? Для каких блюд используют каждую форму нарезки?

22. Как производят механическую кулинарную обработку капусты белокочанной?
23. Каковы отходы (%) при обработке капусты?
24. Как нарезают капусту ? Для каких блюд используют каждую форму нарезки ?
25. Как обрабатывают салатные овощи?
26. Как подготавливают к фаршированию капусту ?
27. Как подготавливают к фаршированию кабачки?
28. Как подготавливают к фаршированию перец?
29. Как подготавливают к фаршированию баклажаны ?
30. Как подготавливают к фаршированию помидоры?
31. Как обрабатывают квашеную капусту ?
32. Как обрабатывают и нарезают соленые огурцы?
33. Как хранят очищенный картофель?
34. Из каких процессов состоит обработка свежих грибов ?

### Т – 3

1. Назовите формы фигурной нарезки овощей , дайте характеристику каждой формы ?
2. Какова технология централизованного производства очищенного картофеля? Какие используют способы для предохранения очищенного картофеля от потемнения? Назовите условия и сроки их хранения и реализации.
3. Какова технология централизованного производства зачищенных капусты белокочанной и зеленых овощей? Назовите условия и сроки их хранения и реализации.
4. Назовите схему приготовления котлеты картофельной. Назовите условия хранения и сроки их хранения и реализации.
5. Назовите схему приготовления котлеты морковной . Назовите условия хранения и сроки их хранения и реализации.
6. Назовите схему приготовления голубцов овощных . Назовите условия хранения и сроки их хранения и реализации.
7. Назовите схему приготовления кабачков фаршированных . Назовите условия хранения и сроки их хранения и реализации.

#### Т – 4

1. Как оборудуют рабочее место повара в цехе?
2. Рассказать о безопасных условиях труда на предприятиях общественного питания?
3. Какие меры принимают для обеспечения электрической безопасности, пожарной безопасности?
4. Какое оборудование используют на предприятиях общественного питания? рассказать о его значении.
5. Что такое калорийность?
6. Что такое рациональное питание ?

#### Т – 5

1. Расскажите о значении тепловой обработки продуктов?
2. Какие положительные изменения в продуктах происходят при тепловой обработке.
3. Какие приемы тепловой обработки относятся к основным , комбинированным, вспомогательным?
4. Дайте определение варки . Какие приемы варки выполняют с добавлением жидкости?
5. Какой прием варки выполняется без жидкости? Есть ли преимущества?
6. В каких случаях применяют варку с понижением и повышением температуры ?
7. Что такое жарение ? как его подразделяют?
8. В чем состоит основной способ жарения?
9. Назовите комбинированные способы жарения. Объясните процесс тушения.
10. Назовите вспомогательные приемы жарения. Дайте краткую характеристику.
11. За что ценят овощные блюда?

12. Назвать ассортимент овощных блюд.
13. Какие изменения происходят с овощами при тепловой обработке?
14. Назвать особенности при приготовлении овощных блюд.
15. Назвать ассортимент вареных и жаренных овощных блюд.
16. Как подготавливают помидоры для фарширования? какие еще овощи фаршируют? Назовите ваше любимое овощное блюдо и расскажите как его готовят. Какие правила безопасной работы соблюдают во время приготовления овощных блюд.

### **Информационное обеспечение:**

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: А.С.К., 2018 г.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2010 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009 г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.с 126
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.с 184
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия общественного питания «учебное пособие»Издательский центр «Академия»,2011- 192с.- (Индустрия питания)