

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГПОУ ТО «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**  
**по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»**  
**для студентов специальности «Технология производства общественного**  
**питания»**

**Донской, 2016 г.**

Составитель: Борщ Е.В, мастер п/о ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Рецензент: Шаталова Е.Н. зав. методическим кабинетом ГПОУ ТО "ДПК"

Методические рекомендации предназначены для студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

« 15 » мая 2016г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

## **УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!**

Методические указания по выполнению самостоятельных работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях и во внеурочное время. Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине (МДК) и или допуска к экзамену, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

**Внимание!** Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений.

**Желаем Вам успехов!!!**

## АННОТАЦИЯ

Автор разработки: Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» по профессии 19.01.17 Повар-кондитер и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внедрение Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС) предполагает изменение подходов к профессиональному образованию.

В основных образовательных программах направлений подготовки квалифицированных рабочих и служащих особое место отводится организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа рассматривается с одной стороны, как форма обучения и вид учебного труда, осуществляемый без непосредственного вмешательства преподавателя, а с другой - как средство вовлечения студентов в самостоятельную познавательную деятельность, средство формирования у них методов её организации. Когда студент сам продумал учебный материал, применил теорию на практике, оценил изученные вопросы, определил своё отношение к ним, усвоенные выводы приобретают личностный смысл, становятся профессиональными убеждениями. В связи с этим возникает необходимость выявления эффективных форм, методов, средств и технологии самостоятельной работы студентов с целью формирования профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа студентов - это планируемая, познавательная, организационно и методически направляемая деятельность, осуществляемая без прямой помощи преподавателя для достижения конкретного результата.

Составная часть самостоятельной работы - это самостоятельная деятельность, выполняемая студентом, под руководством и контролем преподавателя за счёт часов, включённых в максимальный объём нагрузки студента (согласно учебному плану).

В помощь студенту для облегчения изучения дисциплины мною разработаны методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Цель применения данных методических указаний в процессе изучения профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» – способствовать организации самостоятельной деятельности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине имеет следующие задачи:

- развитие интереса к предмету;
- формирование опыта творческой деятельности;
- развитие исследовательских навыков в практической деятельности с различной специализированной литературой.

В процессе самостоятельной работы студент должен научиться выделять познавательные задачи, выбирать способы их решения, осуществлять контроль правильности достижения поставленной цели, применять теоретические знания в практической работе.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
1. Структура и содержание учебной дисциплины	10
2. Методические рекомендации по выполнению реферата	13
3. Методические рекомендации по подготовке сообщения	17
Приложение № 1 Перечень тем для подготовки рефератов и сообщений и эссе	21
Приложение № 2 Примерные тестовые задания по каждому разделу	25
Приложение № 3 Задачи для самостоятельного решения	44
Приложение № 4 Таблица Требования к качеству блюд и бракеражная таблица	52
4. Список рекомендуемой литературы	53

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности в соответствии с ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания (углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Задание на самостоятельную работу включает:

1. Работа с конспектом
2. Подготовка сообщений и эссе по темам
3. Подготовка рефератов
4. Решение задач
5. Выполнение тестовых заданий
6. Подготовка презентаций
7. Составление таблиц

В качестве видов контроля предусмотрено:

1. Устный контроль на практических занятиях
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов для зачета
3. Защита сообщений и рефератов
4. Выступления на теоретических занятиях
5. Самоконтроль

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья - мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;



- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:**

Всего – 492 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки студента –312 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –216 часов;

Самостоятельной работы студентов – 96 часов;

Учебной практики-108 часов

производственной практики –72 часа.

## 1. Структура и содержание учебной дисциплины

**Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер**

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов(макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	38	24	12	-	14	-	6	6
ПК 2	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	34	24	12	-	10	-	12	6
ПК 3	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	42	28	16	-	14	-	12	6
ПК 4	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	38	26	12	-	12	-	12	6
ПК 5	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	52	36	20	-	16	-	12	6
ПК 6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	30	20	10	-	10	-	12	6
ПК 7	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	28	18	6	-	10	-	6	6
ПК 8	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	50	40	20	-	10	-	36	30
	Производственная практика, часов	72							72
	Всего:	312	216	108	-	96	-	108	72

## Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

Наименование разделов, тем	Вид внеаудиторной самостоятельной работы	Количество часов на внеаудиторную самостоятельную работу (ВСР)
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций.	14
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Работа с литературой. Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров, составление технологических карт. Написание докладов и рефератов.	10
Раздел 3 Приготовление супов и соусов	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации». Разработка технологических карт. Написание докладов и рефератов.	14
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации». Разработка	12

	технологических карт. Написание докладов и рефератов.	
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки» Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы.	16
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации»	10
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков»	10
Раздел 8 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сроки реализации»	10
Всего		96

## 2.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РЕФЕРАТА

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть;
5. заключение;
6. список использованных источников;
7. приложения (при необходимости).

Примерный объем в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Рекомендуемый объем структурных элементов реферата

Наименование частей реферата	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание (с указанием страниц)	1
Введение	2
Основная часть	15-20
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения	Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении дается общая характеристика реферата: обосновывается актуальность выбранной темы; определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения; описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования, а также кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа. Содержание основной части должно точно соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов, как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата.

Заголовка "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно. Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер. Обязательным для реферата является логическая связь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы, самостоятельное изложение материала, аргументированность выводов. Также обязательным является наличие в основной части реферата ссылок на использованные источники. Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...», «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество

источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.).

### Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4
- размер шрифта-14; TimesNewRoman, цвет - черный
- межстрочный интервал - одинарный
- поля на странице – размер левого поля – 2,5 см, правого- 1,5 см, верхнего- 2см, нижнего-2см.
- отформатировано по ширине листа
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы.
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы

- нумерация страниц текста

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов.

Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

1. законодательные и нормативно-методические документы и материалы;
2. специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.);
3. статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия. По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер.

Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами. Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами. На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Критерии оценки реферата.

Срок сдачи готового реферата определяется утвержденным графиком. В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать реферат. Срок доработки реферата устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Реферат оценивается по системе:

Оценка "отлично" выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка "хорошо" выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка "удовлетворительно" выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностно,



в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

### **3.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ СООБЩЕНИЯ**

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос,

зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех.

К аргументации в пользу стержневой идеи проекта можно привлекать фото-видеофрагменты, аудиозаписи, фактологический материал. Цифровые данные для облегчения восприятия лучше демонстрировать посредством таблиц и графиков, а не злоупотреблять их зачитыванием. Лучше всего, когда в устном выступлении количество цифрового материала ограничено, на него лучше ссылаться, а не приводить полностью, так как обилие цифр скорее утомляет слушателей, нежели вызывает интерес.

План развития основной части должен быть ясным. Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров.

Если использование специальных терминов и слов, которые часть аудитории может не понять, необходимо, то постарайтесь дать краткую характеристику каждому из них, когда употребляете их в процессе презентации впервые.

Самые частые ошибки в основной части доклада - выход за пределы рассматриваемых вопросов, перекрывание пунктов плана, усложнение отдельных положений речи, а также перегрузка текста теоретическими рассуждениями, обилие затронутых вопросов (декларативность, бездоказательность), отсутствие связи между частями выступления, несоразмерность частей выступления (затянутое вступление, скомканность основных положений, заключения).

В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи (идей) выступления. Правильно построенное заключение

способствует хорошему впечатлению от выступления в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей. Закончить выступление можно решительным заявлением. Вступление и заключение требуют обязательной подготовки, их труднее всего создавать на ходу.

Психологи доказали, что лучше всего запоминается сказанное в начале и в конце сообщения ("закон края"), поэтому вступление должно привлечь внимание слушателей, заинтересовать их, подготовить к восприятию темы, ввести в нее (не вступление важно само по себе, а его соотнесение с остальными частями), а заключение должно обобщить в сжатом виде все сказанное, усилить и сгустить основную мысль, оно должно быть таким, "чтобы слушатели почувствовали, что дальше говорить нечего" (А.Ф. Кони).

В ключевых высказываниях следует использовать фразы, программирующие заинтересованность. Вот некоторые обороты, способствующие повышению интереса:

- «Это Вам позволит...»
- «Благодаря этому вы получите...»
- «Это позволит избежать...»
- «Это повышает Ваши...»
- «Это дает Вам дополнительно...»
- «Это делает вас...»
- «За счет этого вы можете...»

После подготовки текста / плана выступления полезно проконтролировать себя вопросами:

- Вызывает ли мое выступление интерес?
- Достаточно ли я знаю по данному вопросу, и имеется ли у меня достаточно данных?
- Смогу ли я закончить выступление в отведенное время?
- Соответствует ли мое выступление уровню моих знаний и опыту?

При подготовке к выступлению необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста. Отметим, однако, что чтение заранее написанного текста значительно уменьшает влияние выступления на аудиторию. Запоминание написанного текста заметно сковывает выступающего и привязывает к заранее составленному плану, не давая возможности откликаться на реакцию аудитории.

Общеизвестно, что бесстрастная и вялая речь не вызывает отклика у слушателей, какой бы интересной и важной темы она ни касалась. И наоборот, иной раз даже не совсем складное выступление может затронуть аудиторию, если оратор говорит об актуальной проблеме, если аудитория чувствует компетентность выступающего. Яркая, энергичная речь, отражающая увлеченность оратора, его уверенность, обладает значительной внушающей силой.

Во время выступления важно постоянно контролировать реакцию слушателей. Внимательность и наблюдательность в сочетании с опытом позволяют оратору уловить настроение публики. Возможно, рассмотрение некоторых вопросов придется сократить или вовсе отказаться от них. Часто удачная шутка может разрядить атмосферу.

После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

Перечень тем для подготовки рефератов, сообщений и эссе

**Раздел 1**

1. Арбуз: овощ или фрукт?
2. Овощи – максимум пользы.
3. Артишоки в кулинарии.
4. Сладкий и жгучий стручковый перец.
5. Приключения картофеля в странах Европы.
6. Свёкла – королева овощей.
7. Абрикос, урюк, курага, кайса.
8. Пряные травы.
9. Экзотические фрукты (киви, хурма, карамболо, пепино, гуава).
10. Орехи и семечки.

**Раздел 2**

1. Целительница – кукуруза.
2. Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква).
3. Соя. Блюда из сои.
4. Фасоль или турецкие бобы и их лопатки.
5. Азиатская лапша.
6. Крупы и их приготовление.
7. Горох – солидное семейство.
8. Овсяный кисель – прародитель всех киселей.
9. Рис в рационе питания. Разновидности риса.
10. Кто изобрёл макароны?

**Раздел 3**

1. Окрошки.
2. Супы – обжигающе горячие зимой или спасательно прохладные летом.
3. Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет.
4. Бульон глазами химика.

5. Солянки, селянки, кислянки?
6. Уха – древнейшее рыбное блюдо.
7. Русские щи.
8. Гарниры для супов.
9. Фруктовые супы: основное блюдо или десерт?
10. Как украсить суп?
11. Его величество – МАЙОНЕЗ.
12. Соусы к мясным блюдам.
13. Соусы к рыбным блюдам.
14. Сладкие соусы.
15. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной руссокой кухни.
16. Соевый соус.

#### **Раздел 4**

1. Рыба – универсальная, вкусная и здоровая пища.
2. Что нужно знать о рыбе.
3. Морские водоросли в кулинарии.
4. Маринады и панировки для рыбы.
5. Экзотическая рыба (рыба из тропических вод).
6. Консервированная и сушёная рыба.
7. Как выбрать свежую рыбу. Использование рыбы и нерыбных морепродуктов.
8. Приготовление рыбных стейков и филе.
9. Суши и сашими.
10. Краб, омар и их сородичи.
11. Кальмар и фантазии повара.
12. Продукты моря – «живые лекарства».

#### **Раздел 5**

1. Что нужно знать о мясе.
2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.
3. Мясные тайны.

4. Мясные рулеты.
5. Птица и дичь.
6. Что нужно знать о птице.
7. Что нужно знать о дичи.
8. Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.
9. Добыча охотника и фантазии повара.
10. Индейки и гуси на праздничном столе.
11. Перепелиные фантазии.
12. Как выбрать говядину и телятину. Подготовка мяса к тепловой обработке.
13. Украшение мясных блюд.
14. Использование рубленого мяса.
15. Паштеты и террины.

## **Раздел 6**

1. Сыр: разнообразие вкуса и консистенции.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Студни и холодцы.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Мини-закуски и соусы к ним.
7. Вегетарианские закуски.
8. Закуски - лакомые кусочки.

## **Раздел 7**

1. Парфе – французский десерт.
2. Карамельные сладости.
3. Горячие пудинги, сладкие суфле и фруктовые шарлотки.
4. Холодные муссы, суфле и желе.
5. Меренги.
6. Сладкие, сочные, ароматные десерты: совершенно непреодолимое искушение.

7. Фрукты, приготовленные в гриле, жареные во фритюре.
8. Импортное тепловое оборудование для приготовления напитков.
9. Квас, которому 1000 лет.
10. Кофе и медицина.
11. Любимые напитки наших прабабушек.
12. Травяные и фруктовые чаи.
13. История кофейника и самовара.
14. Эти удивительные какао-бобы.
15. Кумыс.

## **Раздел 8**

1. Профитроли: гарнир, печенье, изысканное лакомство?
2. Рельефные изделия из теста.
3. Лепёшки (пита, китайские блины, пури и др).
4. Кулебяка.
5. История о курнике.
6. Импортное оборудование для обработки теста и полуфабрикатов.
7. Каравай.
8. Обычные и необычные пироги.
9. Пирожные
10. Низкокалорийные торты.



**Примерные тестовые задания для самостоятельной подготовки**

**Раздел 1**

Тест №1

**1.Какие овощи содержат больше крахмала:**

- а) морковь, свёкла;
- б)огурцы, кабачки;
- в)картофель.

**2.Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:**

- а)помидоры, баклажаны;
- б)лук, чеснок;
- в)капуста, морковь.

**3.Какие вещества обуславливают цвет моркови:**

- а)хлорофилл;
- б)каротин;
- в)антоцианы (фиолетовые).

**4.Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:**

- а)свёкла, арбузы;
- б) петрушка, укроп, сельдерей;
- в)томаты, баклажаны.

**5.Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы):**

- а)антоновка, богатырь;
- б)белый налив, грушовка;
- в) джонатан, ренет шампанский.

**6.Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:**

- а)абрикосы, персики;
- б) айва, тёрн;
- в) мандарины, вишня.

**7.Какие плоды содержат больше витамина С:**

- а) чёрная смородина, шиповник;
- б)черешня, вишня;
- в)виноград, абрикосы.

**8.Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:**

- а)ананасы;
- б) авокадо;

в) бананы.

**9. Какой сушёный виноград не имеет семян:**

а) изюм;

б) кишмиш.

**10. Что применяют для маринования огурцов:**

а) ванилин, шифран;

б) уксусную кислоту;

в) молочную кислоту.

**11. Из каких плодов получают курагу:**

а) из винограда, вишни;

б) из абрикосов, персиков;

в) из сливы, черешни.

## **Тест №2**

**1. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:**

а) от их кулинарного использования;

б) способа нарезания (машинный и ручной способ);

в) их размеров.

**2. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлинённым:**

а) соломка, брусочек и ломтик;

б) соломка, брусочек, долька;

в) брусочек, кубики, стружка.

**3. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:**

а) только вручную;

б) вручную и используя овощерезку;

в) используя только овощерезку.

**4. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:**

а) только вручную;

б) вручную и используя овощерезку;

в) используя пуансонную овощерезку.

**5. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:**

а) "ОС";

б) "ОВ" и "ОС";

в) "ОВ".

**6. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:**

а) для восстановления кулинарных свойств;

б) для удаления сернистого ангидрида;

в) для удаления крахмала.

**7.Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:**

- а) МРОВ-160;
- б) МКП -60;
- в) МРО-50-200.

**8.Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:**

- а) тёрочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребёнками;
- в) диск с серповидными ножами.

**9.Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины:**

- а) диск с ножами;
- б) абразивные сегменты;
- в) конусообразный диск.

**10.С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:**

- а) снижения отходов при машинной очистки картофеля;
- б) снижения времени очистки;
- в) повышения производительности труда.

**Тест №3**

**1.В чём состоит отличие гарнира от блюда:**

- а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
- б) меньшей нормы выхода;
- в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки мяса.

**2.Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:**

- а) разрушается витамин С;
- б) меняется консистенция;
- в) пропадает вкус и аромат.

**3.Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:**

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130...160<sup>0</sup>С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

**4. Выберите условия тепловой обработки при варке овощей:**

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130...160<sup>0</sup>С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

**5. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:**

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130...160<sup>0</sup>С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

**6. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:**

а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10...15 % от массы овощей;

б) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;

в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тёртым сыром, готовят при температуре 250...280<sup>0</sup> С.

**7. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:**

а) мучная;

б) белая сухарная;

в) красная сухарная;

г) двойная.

**8. Что способствует увеличению сроков варки бобов:**

а) добавление соли в процессе варки;

б) добавление горячей воды в процессе варки;

в) предварительное замачивание бобовых.

**9. Почему варёный картофель не темнеет:**

а) сахар подвергается гидролизу;

б) крахмал клейстеризуется;  
ферменты разрушаются под действие температуры.

**10. Укажите машину, предназначенную для приготовления картофельного пюре:**

- а) МРО-400-1000;
- б) МП-800;
- в) МКП-60.

## **Раздел 2**

### **Тест №1**

**1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:**

- а)экстра;
- б)первый сорт;
- в)второй сорт.

**2. От чего зависит сорт муки:**

- а)от содержания отрубей;
- б)от вкуса и запаха;
- в)от количества клейковины.

**3. Какая мука содержит больше витаминов:**

- а)пшеничная обойная;
- б)ржаная сеяная;
- в)пшеничная сорта экстра

**4. Какая из перечисленных круп – пшеничная:**

- а)рисовая, гречневая ядрица;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в)перловая ,ячневая.

**5. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании:**

- а)горох, фасоль;
- б)манная, рисовая;
- в)перловая, кукурузная.

**6. Какая крупа варится дольше всех круп:**

- а)фасоль, перловая;
- б)манная, рисовая;
- в)пшено шлифованное, ядрица гречневая.

**7. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым изделиям (ГОСТ 51865-2002):**

- а)вермишель, лапшу;
- б)ракушки, рожки;
- в)перья, макароны.

**8.К какому типу макаронных изделий относится вермишель:**

- а)к трубчатым;
- б)к нитевидным;
- в)к ленточным.

**9.Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:**

- а)из хлебопекарной пшеничной муки;
- б)из муки высшего сорта (из твёрдой пшеницы);
- в)из муки мягкой стекловидной пшеницы.

**10.К какому типу макаронных изделий относятся бантики:**

- а)к трубчатым;
- б)к ленточным;
- в)к фигурным.

## **Тест №2**

**1.Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:**

- а) 15 сут;
- б) 7 сут;
- в) 1 мес.

**2.В чём причина затягивания белой плёнкой желтка у яичницы глазуньи:**

- а) жаренье при низкой температуре;
- б)жаренье при закрытой крышке;
- в) в неё добавили избыточное количество соли.

**3.Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:**

- а) мытьё в 1...2 %-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка 0,5%-ном дезинфицирующем растворе;
- б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, мытьё в 1...2% -ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
- в) мытьё в 1...2% -ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0, 5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.

**4.Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:**

- а) 10 мин;
- б) 40 мин;
- в) 1 ч.

**5. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - наружные слои белка свёрнуты, желток - жидкий:**

- а) яйца, сваренные "в мешочек";
- б) яйца, сваренные всмятку;

в) яйца, сваренные вкрутую.

**6. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - белок и желток плотные:**

а) яйца, сваренные "в мешочек";

б) яйца, сваренные всмятку;

в) яйца, сваренные вкрутую.

**7. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок полужидкий, желток - жидкий:**

а) яйца, сваренные "в мешочек";

б) яйца, сваренные всмятку;

в) яйца, сваренные вкрутую.

**8. Каковы условия хранения творога:**

а)  $2^{\circ}\text{C}$  - 36 ч;

б)  $-18^{\circ}\text{C}$  - бессрочно;

в)  $10^{\circ}\text{C}$  - 2 недели.

**9. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:**

а) масса уплотняется;

б) масса разжижается;

в) масса становится крошливой.

**10. Как можно определить готовность блюд из творога:**

а) по румяной корочке;

б) румяной корочке и консистенции;

в) румяной корочке и лёгкому отставанию от стенок посуды.

### Раздел №3

**1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:**

а) повышают калорийность;

б) придают цвет;

в) придают вкус и аромат.

**2. С какой целью овощи для супов пассеруют:**

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

б) сокращения продолжительности варки;

в) изменения консистенции.

**3. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:**

а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;

б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;

в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира.

**4.Какой формы нарезают капусту для борща "Московского":**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка.

**5.Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:**

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание.

**6.Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:**

- а) "Московский";
- б) " Украинский";
- в) "Сибирский".

**7. Какой вкус должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий.

**8.Какой тепловой обработке подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение.

**9.Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) долька.

**10.В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

**11.Какие наполнители вводят в красный основной соус:**

- а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
- б) белая мучная жировая пассеровка;
- в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук.



**12. Какой соус имеет неоднородную консистенцию:**

- а) томатный;
- б) грибной;
- в) паровой.

**13. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:**

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус;
- д) растительное масло и сливочное масло.

**14. Какие соусы относятся к холодным:**

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный.

**15. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:**

- а) до 2 ч;
- б) 4 ч;
- в) 1 ч;
- г) 30 мин.

**Раздел №4**

**Тест №1**

**1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:**

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов.

**2. Какие существуют способы замораживания рыбы:**

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодроблёным льдом;
- в) быстрое и медленное.

**3. Какие дефекты охлаждённой рыбы относятся к недопустимым:**

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.

**4. Каковы причины гниения мяса рыбы:**

- а) развитие слизиобразующих бактерий;

- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий.

**5.К какому семейству относится лещ и карась:**

- а) тресковые;
- б) карповые;
- в) сельдевые.

**6.Назовите рыб семейства окунёвых:**

- а) судак, окунь, ёрш;
- б) судак, налим, ёрш;
- в) окунь, ёрш, сельдь.

**7.Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):**

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $2...2,5$  ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре  $15^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...10$  ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...5$  ч.

**8.Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:**

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $2...2,5$  ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре  $15^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...10$  ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...5$  ч.

**9.Какие условия соблюдаются при размораживании осетровых пород рыб:**

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $2...2,5$  ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре  $15^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...10$  ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре  $10...14^{\circ}\text{C}$  в течение  $4...5$  ч.

**10.Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:**

- а)  $-2^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $2^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $0^{\circ}\text{C}$ .

## Тест №2

### 1.Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

- а) разрушаются;
- б) переход в отвар;
- в) переходят в клейкое вещество глютин.

### 2.Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

- а) происходит денатурация и коагуляция белка;
- б) коллаген переходит в глютин<sup>4</sup>
- в) вытапливается жир.

### 3.Каковы условия варки рыбы звеньями:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой ( 2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

### 4.Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой ( 2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

### 5.Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски:

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) белый.

### 6.Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запечённые блюда;
- б) жареные, припущенные, запечённые блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре, запечённые.

### 7.Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при её варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый ,огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус.

### 8.Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают.

**9.Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:**

- а) картофель отварной, картофельное пюре;
- б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые.

**10.Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:**

- а) соус рассол, паровой;
- б) «Польский», «Голландский», томатный;
- в) «Польский», томатный, майонез.

**11.Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:**

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
- в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей.

**12.Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:**

- а) мучная, красная сухарная;
- б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
- в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной.

**13.Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:**

- а) образование коричневой корочки на поверхности;
- б) появление пузырьков на поверхности;
- в) уменьшение размеров кусков рыбы.

**14.Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:**

- а) только отдельно;
- б) только вместе;
- в) только подлив сбоку.

**15.Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:**

- а) 140...160<sup>0</sup> С;
- б) 250...280<sup>0</sup> С;
- в) 120...140<sup>0</sup>С.

**Раздел №5**

**Тест №1**

**1.Из каких тканей состоит мясо:**

- а) мышечной, жировой, соединительной;

- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной.

**2.Какие требования предъявляются к мясу:**

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота.

**3.Как классифицируют мясо по термическому состоянию:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- в) горячее-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**4.По каким показателям говядину подразделяют на категории:**

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
- б) экстерьеру и возрасту скота;
- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.

**5.Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:**

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее.

**6.Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:**

- а) 0<sup>0</sup>С;
- б) 4<sup>0</sup>С;
- в) не выше -6<sup>0</sup> С.

**7.Какие субпродукты относятся к 1 категории:**

- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;
- б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
- в) язык, сердце, печень, лёгкие, почки, мозги.

**8.На какие части разделяют говяжьи полутуши пред обвалкой:**

- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
- в) лопаточную, переднюю, спинно-рёберную, заднюю.

**9.Что такое жиловка и сортировка мяса:**

- а) отделение от мяса хрящей, плёнок, кровеносных сосудов и деление его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и деление его на три сорта.

**10. Укажите цель дефростации:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- в) обеззараживание поверхности мяса.

**Тест №2**

**1. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:**

- а) поясничный и миньон;
- б) тазобедренный и спинной;
- в) спинной.

**2. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:**

- а) антрекот и свинина духовая;
- б) гуляш и шашлык;
- в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс.

**3. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:**

- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
- б) тефтели, биточки и рулет;
- в) котлеты, бефстроганов и поджарка.

**4. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:**

- а) варёные рубленые яйца;
- б) зелёный лук;
- в) отварной рис.

**5. К каким блюдам подают масло зелёное:**

- а) рыба тушёная;
- б) бифштекс;
- в) запеканка картофельная.

**6. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:**

- а)  $-2^{\circ}\text{C}$  не более 8 ч;
- б)  $2...4^{\circ}\text{C}$  не более 6 ч;
- в)  $10...-1^{\circ}\text{C}$  не более 7 сут.

**7. Какой полуфабрикат панируется в муке:**

- а) рулет с яйцом;
- б) зразы натуральные
- в) тефтели.

**8. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:**

- а) мясо жареное с гарниром;
- б) язык отварной;
- в) мясо тушёное.

**9.Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:**

- а) бифштекс;
- б) люля-кебаб;
- в) бефстроганов.

**10.Какой полуфабрикат приготавливают из мясной натуральной рубленой массы:**

- а) фрикадельки;
- б) биточки;
- в) тефтели.

## **Раздел №6**

### **Тест №1**

**1.К какой подгруппе сыров относят брынзу:**

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые.

**2.Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:**

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный.

**3.Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:**

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгатор – молочные продукты;
- в) содержание жира 40...67%.

**4.При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):**

- а) при хранении при температуре  $10^{\circ}\text{C}$  в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре  $-1^{\circ}\text{C}$  до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  до 45 дней.

**5.Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:**

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых, тресковых и скумбриевых.

**6.При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:**

- а) при  $10^{\circ}\text{C}$ ;
- б)  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- в)  $2^{\circ}\text{C}$ .

**7.Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:**

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги.

**8.Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:**

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

**9.Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300 А:**

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом.

**10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:**

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключение машины после нарезания хлеба.

**11.Для каких изделий допустимо «засахаривание»:**

- а) для мёда;
- б) варенья;
- в) конфитюра.

**12.Какой шоколад не содержит теобромин:**

- а) обыкновенный;
- б) десертный;
- в) белый.

**13.Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:**

- а) желатин;
- б) крахмал, желатин, пектин;
- в) желатин, агар.

**14.В каком виде вводят белки яиц в самбук:**

- а) сырые;
- б) взбитые;
- в) варёные.

**15.Каково назначение белка яиц при приготовлении самбука:**

- а) придаёт пышность, пористость;
- б) фиксирует форму;



в) повышает калорийность.

## **Раздел №8**

### **Тест №1**

**1.Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов:**

- а) механический;
- б) биологический;
- в) химический.

**2.Как определить готовность опары:**

- а) по внешним признакам;
- б) по вкусу;
- в) по появлению кисломолочного запаха;

**3.Какова роль дрожжей в тестообразовании:**

- а) разрыхляют его, создают пористость;
- б) способствуют лучшему набуханию белков муки;
- в) улучшают вкус изделия;

**4.Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом:**

- а) с большим количеством сдобы;
- б) с малым количеством сдобы;
- в) с кремом, глазированные.

**5.Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:**

- а) с большим количеством сдобы;
- б) с малым количеством сдобы;
- в) с кремом, глазированные.

**6.При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое.**

**Каковы причины возникновения данного дефекта теста:**

- а) тесто перебродило;
- б) недоброкачественные дрожжи;
- в) сахар положен сверх нормы.

**7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком солёное.**

**Каковы причины возникновения данного дефекта теста:**

- а) тесто перебродило;
- б) недоброкачественные дрожжи;
- в) соль положена сверх нормы.

**8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:**

- а) тесто перебродило;

- б) недоброкачественные дрожжи;
- в) сахар положен сверх нормы.

**9.Какое тесто используют для приготовления блинов:**

- а) дрожжевое;
- б) заварное;
- в) бездрожжевое.

**10.Какое тесто используют для приготовления оладий:**

- а) дрожжевое;
- б) заварное;
- в) бездрожжевое.

## **Тест №2**

**1.Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков:**

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;
- в) 1,5 .

**2.Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов:**

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;
- в) 1,5 .

**3.Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий:**

- а) 1 л;
- б) 2,5 л;
- в) 1,5 .

**4.С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:**

- а) для удаления посторонних примесей;
- б) насыщения воздухом;
- в) улучшения пекарских свойств муки.

**5.Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой:**

- а) масса изделий;
- б) количество сдобы;
- в) наличие или отсутствие фарша.

**6.При выпекании изделия обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

- а) изделие мало расстоялось;

- б) изделие перестояло;
- в) высокая влажность изделия.

**7. При выпекании изделия обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

- а) изделие мало расстоялось;
- б) изделие перестояло;
- в) высокая влажность изделия.

**8. При выпекании изделия обнаружен дефект: образовался «закал» (непропечённый слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:**

- а) изделие мало расстоялось;
- б) изделие перестояло;
- в) высокая влажность изделия.

**9. Какую функцию выполняет машина типа МРТ- 60 М:**

- а) для замеса теста;
- б) просеивания муки;
- в) раскатывания теста;
- г) взбивания кондитерских смесей.

**10. Какая из указанных типов машин используется для замеса теста:**

- а) МТМ-15;
- б) МВ-35М;
- в) МРТ-60 М.

**Задачи для самостоятельного решения****Раздел 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов**

1. В столовой имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок к использованию? Если да, то как его можно использовать.
2. На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?
3. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20%.
4. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
5. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.
6. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%.
7. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.
8. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.
9. Определите массу брутто капусты белокачанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.
10. Определите количество отходов при обработке 40 кг свёклы сырой в феврале.
11. Определите массу нетто огурцов солёных, полученных массой брутто 12,5 кг.
12. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.
13. Отходы при обработке лука составили 48 кг или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.
14. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.
15. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

## **Раздел 2 Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.**

1. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций пшеничной рассыпчатой каши (выход 1 порции 200 г).
2. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30 порций рисовой вязкой каши (выход 1 порция 150 г).
3. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций манной жидкой каши (выход 1 порции 200 г).
4. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 35 порций гречневой рассыпчатой каши из ядрицы (выход 1 порции 150 г).
5. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 45 порций кукурузной вязкой каши (выход 1 порция 200 г).
6. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций пшеничной жидкой каши (выход 1 порции 200 г).
7. На производстве отсутствует коровье пастеризованное цельное молоко. Рассчитайте, какое количество стерилизованного сгущенного молока в банках понадобится для приготовления 30 порций рисовой запеканки, если на 1 порцию необходимо 100 г цельного молока.
8. Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептов. Выход 1 порции 150 г.
9. Рассчитайте используя колонку 2 Сборника рецептов, необходимое количество гороха ( массы брутто и нетто) для приготовления 100 порций гороха с копчёной грудинкой.
10. Рассчитайте, используя колонку 1 Сборника рецептов, необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 100 порций рассыпчатой гречневой каши (из ядрицы неподжаренной).
11. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций яичницы-глазуньи с луком.
12. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 50 порций омлета натурального.
13. Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета ( масса 1 порции 125 г).
14. Рассчитайте количество меланжа для приготовления 25 порций омлета со шпиком (масса 1 порции 125 г).

15. Определите, сколько порций яичной каши можно приготовить из 3,7 кг меланжа.

16. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 12 порций сырников с морковью.

17. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 32 порций пудинга из творога (на пару).

18. Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 1 кг запеканки из творога.

### Раздел 3 Приготовление супов и соусов.

1. Рассчитайте количество сырья, необходимое для приготовления 2 и 75 порций щей из квашеной капусты в марте. Результаты занесите в таблицу.

Наименование продуктов	Масса				% отходов (март)
	Брутто на 2 порции, г	Нетто на 2 порции, г	Брутто на 75 порций, г	Нетто на 75 порций, г	
Капуста квашеная					
Морковь					
Петрушка (корень)					
Лук репчатый					
Томатное пюре					
Мука пшеничная					
Кулинарный жир					

2. Рассчитайте количество порций картофельного супа, которое можно приготовить из 29 кг картофеля в январе.

3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г).

4. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 20 порций молочного супа с клёцками (выход 1 порции - 500 г).

5. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции - 300 г).

6. Зимой при приготовлении супов иногда применяют зелень измельчённую солёную. Какое количество зелени солёной необходимо для замены 1500 г зелени свежей?

7. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций лукового соуса (выход 1 порции 100г ).

8. Для приготовления 1000 г маринада овощного с томатом необходимо 300 г уксуса 3%-го. На производстве имеется только 80%-ная уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 5000 г маринада?

9. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций сметанного соуса. Выход 1 порции - 75 г. Результаты занесите в таблицу.

Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса нетто, г на число порций	
	брутто	нетто	50	75

10. Рассчитайте необходимое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% для приготовления 1000 г томатного соуса, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 35...40%.

#### **Раздел 4 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.**

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.

2. Определите массу нетто осётра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.

3. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и рёберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделанной.

4. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

5. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

6. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его массу брутто 66 кг.
7. Сколько потребуется неразделанной стерляди для получения 62 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей?
8. Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.
9. Определите количество неразделанной щуки (кроме морской) для получения 0,262 кг рыбы, обработанной на непластованные куски.
10. На предприятие поступила неразделанная нельма в количестве 55 кг. Рассчитать, какое количество жареного филе с кожей и рёберными костями можно приготовить.
11. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.
12. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, и сравните количество отходов при холодной обработке 23 кг трески портошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.
13. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.
14. Какое количество камбалы, жареной во фритюре, можно приготовить из 17 кг камбалы дальневосточной неразделанной?
15. Рассчитайте количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по данным, приведённым в 3 колонке рецептуры №310 Сборника рецептур, при поступлении 50 кг неразделанного среднего карпа.
16. Рассчитайте количество отходов при холодной обработке 24 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жареной в тесте, по рецептуре №314.

## **Раздел 5 Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов, приготовление блюд из мяса.**

1. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины 1 категории.



2. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 58 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.
3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины 2 категории.
4. На предприятие поступила говяжья туша 1 категории массой 200 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого мяса..
5. Определите массу брутто мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг.
6. При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86%, отходы - 13,5%, потери при разделке - 0,5%. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1 -го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?
8. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши 2 категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?
9. Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории.
10. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если в цех поступит 40 кг обрезанной свинины на костях?
11. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени при приготовлении 60 порций рагу из баранины.
12. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 100 порций рубленых из кур котлет.
13. Рассчитайте, используя колонку 3 рецептуры №378 Сборника рецептур, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).
14. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры №373 Сборника рецептур, количество говядины 2 категории для приготовления 120 порций лангета.
15. Сколько порций ростбифа можно приготовить из 12 кг тонкого края говядины. Выход 1 порции - 100 г.

## **Раздел 6 Приготовление холодных блюд и закусок.**

1. Определите, сколько потребуется колбасы сырокопчёной для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг).
2. Определите, сколько требуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.
3. Рассчитайте выход корейки копчёной в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,038 кг.
4. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг.
5. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг окуня морского потрошенного обезглавленного.
6. Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг наваги дальневосточной.
7. Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг поросят.
8. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 г на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.
9. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.
10. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции - 0,15 кг).

## **Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков.**

1. Какое количество мёда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса.
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,56 кг желатина.

3. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.
4. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока.
5. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.
6. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 1 л сливок и 0,25 кг желатина.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жареных в тесте по 2 колонке Сборника рецептур.
8. Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота из сухофруктов.
9. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 порции массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим.
10. Определите, сколько потребуется молока и сахара для приготовления 45 порций чая с молоком. Выход 1 порции - 150/50/22,5 г. Натуральное молоко замените сгущённым молоком с сахаром.

### **Раздел 8 Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**

1. Рассчитайте, используя рецептуру №690 Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5%, необходимое для приготовления 450 пончиков.
2. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 6 кг теста для пельменей (используйте рецептуру №659 Сборника рецептур).
3. Рассчитайте, используя рецептуру №681 Сборника рецептур, какое количество муки необходимо для приготовления 30 беляшей. Репчатый лук заменить свежим зелёным. Мука поступила влажностью 16,5%.
4. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?
5. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 24 кг теста для пельменей по рецептуре №659 Сборника рецептур. Свежие яйца замените яичным порошком.
6. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 250 пирожных корзиночек по рецептуре №709 Сборника рецептур.

7. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 1360 профитролей по рецептуре №707 Сборника рецептур.
8. Рассчитайте количество муки влажностью 15,5% для приготовления 300 пирожных корзиночек по рецептуре №709 Сборника рецептур. Свежее молоко в тесте замените коровьим цельным сухим.
9. Рассчитайте, используя рецептуру №681 Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5% для приготовления 28 кг теста для оладий.
10. Рассчитайте, какое количество муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 270 чебуреков по рецептуре №691 Сборника рецептур.

## Требования к качеству блюд

Название блюда	Показатели качества

Таблица 2

## Бракеражная таблица

Изделие	Показатели качества	Дефекты изделия, их причины	Способ исправления дефектов	Самооценка

## Список рекомендуемой литературы

1. Анфимова Н.А Кулинария, Москва, Издательский центр «Академия», 2013
2. Андросов В.П, Пыжова Т.В, Федорченко Л.И Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Москва, Издательский центр «Академия», 2014 г.
3. Андросов В.П, Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, Москва, Издательский центр «Академия», 2014
4. Андросов В.П, Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда, Москва, Издательский центр «Академия», 2014 г.
5. Андросов В.П, Пыжова Т.В, Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, Москва, Издательский центр «Академия», 2014 г.
6. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Издательский центр «Академия», 2013
7. Дубровская Н.И Кулинария: Лабораторный практикум, Москва, Издательский центр «Академия», 2014 г
8. Качурина Т.А Кулинария: Рабочая тетрадь, Москва, Издательский центр «Академия», 2014 г.
9. Татарская Л.Л Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Москва, Издательский центр «Академия», 2015 г.