

## 8. Список учебной литературы

### Учебная литература

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2010г.
2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.
3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.
1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2012 г.
4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М: «Академия», 2009 г.
5. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
6. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
7. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2011г.
8. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, , Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
9. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2010г.
10. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2012г
11. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 2012г.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
13. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г
15. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
16. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
17. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
18. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар», - Ростов-на -Дону, Феникс, 2007г.
19. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
20. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
21. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
22. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.

### Дополнительные источники

1. Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.
3. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания».- М: «Академия», 2008 г.
4. Д.Ф. Фатыхов «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.
6. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» - учебник, Д.Ф. Фатыхов,- М: «Академия», 2000г.
7. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.
8. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина, -М: «Академия», 2009г.
9. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
10. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М.Новикова, - М., «ПрофОбрИздат», 2002
11. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
12. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
13. Интернет-ресурсы



**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ  
ДЛЯ ПРОВЕРКИ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ**

**Билет № 1**

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.
3. Технология приготовления блюда «Сырники»

**Билет № 2**

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»

**Билет № 3**

1. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.
3. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом»»

**Билет № 4**

1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).
2. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технология приготовления заправочных супов.
3. Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»

**Билет № 5**

1. Организация рабочих мест.
2. Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.
3. Технология приготовления блюда «Манты»

**Билет № 6**

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания
3. Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»

**Билет № 7**

1. Значение мясных блюд для питания человека. Классификация мясных блюд и способы приготовления.
2. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
3. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»»

**Билет № 8**

1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
2. Культура труда. Требования различных групп профессий, областей деятельности и рынка труда к работнику. Профессиональная карьера. Трудоустройство, служба занятости.
3. Технология приготовления блюда «Бефстроганов»

**Билет № 9**

1. Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.
2. Правила личной гигиены работников общественного питания.
3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»

**Билет № 10**

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Основы рационального питания.
3. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»

**Билет № 11**

1. Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.
2. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

3. Технология приготовления «Картофельные котлеты»

**Билет № 12**

1. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Первичная обработка птицы полуфабрикаты из них. Заправка птицы.
2. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация. Технология приготовления сладких блюд.
3. Технология приготовления «Суп молочный с вермишелью»

**Билет № 13**

1. Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикаты из них
2. Напитки. Кулинарная характеристика горячих и холодных напитков. Правила заваривания чая и приготовление кофе.
3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом»

**Билет № 14**

1. Пищевая ценность субпродукты. Виды. Обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Способы определения качества субпродуктов.
2. Значение соусов для питания Соусы с мукой и без муки, его производные. Технология приготовления соуса красного основного.
3. Технология приготовления блюда «Макароны по - флотски»

**Билет № 15**

1. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов в пищевых продуктах. Их роль в обмене веществ.
2. Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Технология приготовления блюда «Запеканка из крупы со свежими фруктами»

**Билет № 16**

1. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Значение рыбы в питании. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы. Способы обработки чешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
3. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

**Билет № 17**

1. Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.
2. Бракераж готовой продукции
3. Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»

**Билет № 18**

1. Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2. Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве.
3. Технология приготовления блюда «Печенье песочное»

**Билет № 19**

1. Продукты растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение. Основные, комбинированные, вспомогательные способы. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки
3. Технология приготовления блюда «Оливье»

**Билет № 20**

1. Правила эксплуатации электрических и газовых плит. Требования безопасности труда
2. Виды круп. Основные правила варки рассыпчатой каши.
3. Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой»

**Задания практических квалификационных работ при сдаче квалификационного экзамена по профессии «Повар 3-го разряда»**

1. Приготовить и оформить подачу блюда «Голубцы овощные».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «Котлеты морковные».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «Блинчики с творожным фаршем».
4. Приготовить и оформить подачу блюда «Яблоки печеные».
5. Приготовить и оформить подачу блюда «Винегрет с сельдью».
6. Приготовить и оформить подачу блюда «Пельмени с мясным фаршем со сливочным маслом».
7. Приготовить и оформить подачу блюда «Вареники с картофельным фаршем».
8. Приготовить и оформить подачу блюда «Запеканка картофельная».
9. Приготовить и оформить подачу блюда «Зразы рыбные с луком и зеленью».
10. Приготовить и оформить подачу блюда «Рыба в тесте жареная».
11. Приготовить и оформить подачу блюда «Блинчики с капустным фаршем».
12. Приготовить и оформить подачу блюда «Зразы мясные с яйцом и луком».
13. Приготовить и оформить подачу блюда «Печень жареная с луком».
14. Приготовить и оформить подачу блюда «Икра свекольная».
15. Приготовить и оформить подачу блюда «Голубцы с мясным фаршем».
16. Приготовить и оформить подачу блюда «Салат «Столичный»».
17. Приготовить и оформить подачу блюда «Солянка сборная мясная».
18. Приготовить и оформить подачу блюда «Запеканка из творога со сметаной».
19. Приготовить и оформить подачу блюда «Биточки рисовые с соусом».
20. Приготовить и оформить подачу блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем».