

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения


Владивосток 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласовано:

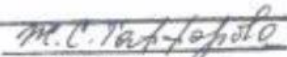
Рецензент:

Зам. директора по производственному комплексу Инновационного технологического центра Передовой инженерной школы «Института биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Дальневосточного федерального университета



Гафуров Ж. С.



Подпись 
М. С. Гафуров
Исполнитель: Начальник отдела
кулинарного дела/производства
д/оу
24 - Мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1 Область применения программы
- 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
- 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 2.1 Структура профессионального модуля
- 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 3.1 Материально-техническое обеспечение
- 3.2 Информационное обеспечение обучения
- 3.3 Организация образовательного процесса
- 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 4.1. Результаты освоения общих компетенций
- 4.2. Конкретизация результатов освоения ПМ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 398

Из них на освоение МДК - 120 часов

в том числе самостоятельная работа 42

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час					
		Всего, час.	Лекции	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультация
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11., ПК 2.1.	Раздел 1 МДК.02.01	48	14	26	-	8	-
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11. ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.	Раздел 2 МДК.02.02	116	32	32	16	34	2
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11. ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.	Учебная практика	72					
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10.,	Производственная практика	144					

ОК 11. ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.							
	Промежуточная аттестация	6					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего	398	120	58	16	42	2
Форма аттестации 3 семестр МДК.02.01 – ДФК Форма аттестации 4 семестр МДК.02.02 – Дифференцированный зачет; Курсовая работа Форма аттестации 3 семестр УП (производственная практика) – дифференцированный зачет; Форма аттестации 4 семестр ПП (производственная практика) – дифференцированный зачет; Форма аттестации 4 семестр ПМ.02 – экзамен по модулю.							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		48
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	
	1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2
	2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2
	Тематика практических занятий	
	1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
	2 Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2
3 Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	
	1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2
2 Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания,	2	

	метода обслуживания, способа подачи	
	Тематика практических занятий	
	1 Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
	2 Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2
	3 Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	
	1 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2
	2 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2
	Тематика практических занятий	
	1 Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2
	2 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	2
	3 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	
	1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2
	2 Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2
	Тематика практических занятий	
	1 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
	2 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	3 Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2
	4 Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		8
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		116
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	
	1	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консома), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>Прозрачные супы (консома): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецки из овощной массы, клецки, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, ravioli, гренок запеченных, чипсов и др.)</p>
		2

	2	<p>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими</p> <p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p> <p>Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p>	2
Тематика практических занятий			
	1	Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тематика лабораторных работ			
	1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
	2	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		
	1	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.</p> <p>Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>	2

	<p>2 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.</p> <p>Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	2
	<p>Тематика практических занятий</p>	
	<p>1 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	
	<p>1 Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов.</p>	2
	<p>2 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос</p>	2
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность</p>	2

сложного ассортимента	проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).		
	2 Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		2
	Тематика практических занятий		
	1	Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Тематика лабораторных работ		
1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание		
	1	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	2

	2	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p> <p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд.</p> <p>Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.</p> <p>Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	2
		Тематика практических занятий	
	1	<p>Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
		Тематика лабораторных работ	
	1	<p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2
Тема 2.6.		Содержание	

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1	<p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.</p> <p>Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	2	
	2	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания..</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Тематика лабораторных работ			
1	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная	2		

		эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание		
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясopодуKтов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	2
	2	Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий		
	1	Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Тематика лабораторных работ		
1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	2	
2	организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание			
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	2	
	2	Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	Тематика практических занятий			
	1	Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Тематика лабораторных работ			
1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)).	2		
2	Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного			34	

<p>ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	
<p>Курсовая работа</p>	<p>16</p>
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. <p>Защита курсовой работы.</p>	
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 	

<p>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы Виды работ:</p>	<p>34</p>
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	
<p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>	
<p>Провести практические проработки</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>	
<p>. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p>	

Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 	72

21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	144
Всего	398

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.02** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 216 часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240
5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.
6. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).
7. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
9. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. -

(Профессиональное образование).

10. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1. Результаты освоения общих компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

4.2. Конкретизация результатов освоения ПМ 02.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Иметь практический опыт:	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Уметь:	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Самостоятельная работа	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

	построению и содержанию).
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт:	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
Уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество их соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать:	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
Самостоятельная работа	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
Иметь практический опыт:	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать:	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

Самостоятельная работа	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт:	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать:	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
Самостоятельная работа	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт:	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,

	<p>продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать:	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
Самостоятельная работа	<p>Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
Иметь практический опыт:	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь:	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать:	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
Самостоятельная работа	<p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
Иметь практический опыт:	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения</p>

	<p>выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь:	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать:	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
Иметь практический опыт:	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь:	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать:	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
Самостоятельная работа	<p>Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
Профессионального модуля

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2023

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласовано:

Рецензент:

Зам. директора по производственному комплексу Инновационного технологического центра Передовой инженерной школы «Института биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Дальневосточного федерального университета



Гафуров Ж. С.



Подпись	<i>Ж. С. Гафуров</i>
Инициалы	<i>Ж. С.</i>
Функциональное наименование	Начальник отдела
Подпись	<i>Ж. С. Гафуров</i>
Дата	14 мая 2023 г.

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01-11	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД 2, ПК 2.1-2.8	ПО 1	разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	ПО 3	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО 4	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	ПО 7	Контроль хранения и расхода продуктов
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.1 СРС по Теме Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	33	Способность разрабатывать ассортимент, определять требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)⁵</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
	35	Способность разрабатывать	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)</i>	<i>Практическое задание к</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;		экзамену 1 (6)
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену 2 (6)
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Тест № 2 (п.5.3, варианты 3)	Практическое задание к экзамену 2 (6)
	У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Контрольная работа № 2 (п.5.4, задания 3-4)	Практическое задание к экзамену 3(6)
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Контрольная работа № 2 (п.5.4, задания 3-4)	Практическое задание к экзамену 3(6)
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по Тема	33	Способность разрабатывать	ЭССЕ	Вопросы на экзамен 9-14

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;		(п. 6.1)
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 5) ⁵	Вопросы на экзамен 7-8 (п. 6.1) ⁵
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тест № 3 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену 4 (6)
Тема 2.2 СРС по Тема 2.2. Приготовление , подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Контрольная работа № 4 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену 5 (6)
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-8) ⁵	Вопросы на экзамен 9-10 (п. 6.1) ⁵
	У5	применять, комбинировать Способность разрабатывать различные способы	Тест № 5(п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену 6 (6)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
Тема 2.3 СРС по Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 5 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 10)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 11-12 (п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
Тема 2.4 СРС по Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 6 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
Тема 2.5 СРС по Тема 2.5 Приготовление , подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
Тема 2.6 СРС по Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных	<i>Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;		
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 6 -9(п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
Тема 2.7 СРС по Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 4 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		числе авторских, брендовых, региональных;		
Тема 2.8 СРС по Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12(6)</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5.6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1, 2, 3	33	Способность разрабатывать ассортимент, применять требования к качеству, условия и сроки хранения	<i>Эссе (п.5.п, темы 1-10)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (6.1)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;		
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 1.2 Практическое занятие № 1,2,3	У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (6.1)</i>
				<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
Тема 1.3 Практическое занятие № 1,2,3	34	Способность разрабатывать рецептуры, применять современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 1.4 Практическое занятие № 1,2,3,4	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.1 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1,2 Тема 2.2 Лабораторная работа № 3	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
Тема 2.2 Практическое занятие № 1	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
Тема 2.4 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
Тема 2.5 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
Тема 2.6 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
Тема 2.7 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
Тема 2.8 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1, 2	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	<i>Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.*)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны

и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
3. Какие требования к качеству предъявляются к сырью для приготовления супов-пюре?
4. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных горячих супов?
5. Какие основные сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
6. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
7. Какие основные участки (линии) выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
8. Какие рабочие места выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
9. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?
10. Каким производственным инвентарём оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

5.2 Темы рефератов

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
3. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей
4. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
5. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
6. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
7. Блюда и гарниры из грибов
8. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров
9. Приготовление и оформление простых национальных блюд, каш, гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы.
10. Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий
11. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога
12. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем
13. Технология обработки рыбы с костным скелетом
14. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов
15. Классификация соусов. Значение в питании
16. Приготовление отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов

5.3 Тестовые задания 1

Вариант 1.

1. Фасоль для варки закладывают:

- 1) в кипящую воду
- 2) в холодную воду
- 3) сначала обжаривают

2. Какой рассольник заправляют льезоном?

- 1) московский
- 2) ленинградский
- 3) домашний

3. Какой суп вы заправите мучной пассеровкой?

- 1) суп с рисовой крупой
- 2) суп крестьянский
- 3) ботвинью

4. Капуста квашеная входит в состав супа:

- 1) солянка
- 2) щи
- 3) биск

5. Время настаивания супа:

- 1) 10 – 15 минут
- 2) 20 – 30 минут
- 3) 5 – 10 минут

6. Капусту квашеную для супов подготавливают:

- 1) отжимают от рассола, варят
- 2) тушат или припускают
- 3) жарят

7. Морковь, лук репчатый для супа с крупой:

- 1) шинкуют, жарят
- 2) нарезают соломкой, пассеруют
- 3) нарезают мелким кубиком, пассеруют

8. В каком порядке вы будете закладывать продукты при приготовлении борща

- 1) капуста квашеная, картофель
- 2) картофель, капуста квашеная тушеная
- 3) все равно

9. Для рассольника ленинградского перловую крупу подготавливают

- 1) перебирают, моют
- 2) варят
- 3) варят до полуготовности, промывают кипятком

10. Суп-крем – это

- 1) суп из протертых продуктов
- 2) суп из протертых продуктов с загустителем из сливок
- 3) продукты измельчены блендером

11. Консоме подают с гарниром

- 1) профитроли

- 2) рис отварной
- 3) пюре из зеленого горошка

12. Ароматизировать рыбный бульон можно

- 1) корицей
- 2) укропом
- 3) апельсином

13. Осветлить рыбный бульон можно оттяжкой

- 1) икра, холодная вода
- 2) котлетное мясо, яичный белок
- 3) лимон, апельсин

14. Каперсы участвуют в формировании вкуса

- 1) борщей
- 2) солянок
- 3) окрошек

15. Щи суточные от других щей отличаются

- 1) наличием картофеля
- 2) длительностью приготовления более суток
- 3) добавлением квашеной капусты, тушеной с костями свинокопченостей

Ключ к тесту

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

Вариант 2.

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

- 1) повышают калорийность
- 2) придают цвет
- 3) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- 1) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- 2) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- 3) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- 1) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- 2) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- 3) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до

готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

- 1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- 2) сокращения продолжительности варки
- 3) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку

- 1) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
- 2) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
- 3) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

- 1) соломка
- 2) шашки
- 3) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

- 1) пассерование
- 2) варка
- 3) припускание

8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком

- 1) московский
- 2) украинский
- 3) сибирский

9. Какой вкус должен иметь борщ

- 1) кислый
- 2) сладковатый
- 3) кисло-сладкий

10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей

- 1) варка
- 2) припускание
- 3) тушение?

11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего

- 1) соломка
- 2) шашки
- 3) долька

12. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

- 1) варка
- 2) бланширование
- 3) припускание

13. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

- 1) составом мясных продуктов
- 2) подачей
- 3) отпуском?

14. При какой температуре подают горячие супы?

- 1) 40...50⁰С
- 2) 70...75⁰С
- 3) 80....85⁰С

15. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

- 1) до кислотосодержащих продуктов
- 2) после кислотосодержащих продуктов
- 3) одновременно с кислотосодержащими продуктами

Тестовое задание №2

Вариант 1.

Укажите один правильный вариант ответа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	
2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	
3	Для получения красной пассировки муку прогревают	1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фарширования 3) для тушения	
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	
8	Температура пассерования	1) 105 градусов	

	овощей для красных соусов	2) 110 градусов 3) 135 градусов	
9	Соус сюзпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюзпрем	
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	1) Натёртый хрен 2) Молоко 3) Грибы	
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюзпрем	
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 °С 2) 70 °С 3) 80 °С	
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	

Эталоны ответов

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	1
2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	3
3		1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	3
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	1
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	2
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фарширования 3) для тушения	1
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	1
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	2
9	Соус сюзетт - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	3
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	3
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюзетт	1
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином	3

		3) соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	4) Натёртый хрен 5) Молоко 6) Грибы	1
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	1
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюпрем	2
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	3
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	3
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	2
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 °С 2) 70 °С 3) 80 °С	3
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	3

Вариант 2.

1. 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?

2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

3. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

4. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? _____

5. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				

6. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

7. «Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом, а повар – соусом».**Почему повар исправляет свои ошибки соусом?**

1. улучшают внешний вид блюда
2. придают сочную консистенцию
3. разнообразят вкус или изменяют его изменяет цвет блюда

8. Дайте определение: Соусы – это:

1. Дополнительный бал к блюду
2. Дополнительный вкус
3. Дополнительный компонент блюда

9. Допишите: Соусы классифицируют

1. По температуре подачи: горячие и холодные
2. По цвету: белые и красные
3. По консистенции: жидкие, густые, средней густоты.

10. Жидкие соусы используют для:

1. Для фарширования и связующей основы
2. Для тушения блюд
3. Для поливки блюд

11. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

1. На отварах: грибном

2. На растительном масле
3. На уксусе
4. На сливочном масле
5. На сметане
6. На молоке
7. На бульонах: мясном, рыбном

12. Две большие группы соусов:

1. с мукой
2. без муки.
3. с квасом
4. с селедкой

13. Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

1. Красная
2. Белая
3. Холодная
4. Зеленая
5. Синяя

14. Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

- | | |
|------------------|--------|
| 1) красная сухая | а) 120 |
| 2) белая жировая | б) 20 |
| 3) холодная | в) 150 |

15. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		Варка 3-4 часа
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка	Пассеруют при 120 С	
Холодная пассировка		

16. Перечислите, что является основой красных соусов?

1. Белая мучная пассировка и коричневый мясной бульон
2. Холодная мучная пассировка и коричневый мясной бульон
3. Красная мучная пассировка и коричневый мясной бульон

17. Горячую мучную пассировку разводят бульоном:

1. холодным
2. горячим

18. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус луковый			
Соус красный с луком и огурцами	Маринованные огурцы, соус южный, лук.		
Соус красный кисло-сладкий		Фрукты тушат.	

19. Перечислите, что является основой белых соусов?

1. белая мучная пассеровка
2. бульон мясной
3. бульон рыбный
4. бульон грибной

20. Назовите: К каким блюдам подают белые соусы?

- 1 К говядине
- 2 К отварному мясу и птице
- 3 К баранине
- 4 К свинине
- 5 К рыбе

Вариант 3

1. Укажите: С какой целью «защипывают» соус маслом?

- 1 Чтобы было вкуснее
- 2 Чтобы не было пленки
- 3 Чтобы не было видно лука

2. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус паровой			Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.
Соус белый с яйцом			
Соус томатный			
Соус белый		Варка 25-30 минут	

3. Укажите: Какой вид пассировки используют для приготовления соуса грибного?

1 Красная

2 Белая

4. Укажите: Использование грибных соусов.

1 Подают к биточкам

2 Подают к котлетам

3 Подают к рулетам

4 Подают к крупяным блюдам

5. Допишите: Для приготовления молочных соусов используют посуду с толстым дном.

6. Установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

1) жидкий

а) для фарширования

2) средний

б) для подливки блюд

3) густой

в) для запекания

7. Укажите: Какой вид пассировки используют для молочных соусов?

1 Белая жировая

2 Белая холодная

3 Белая сухая

8. Соус молочный сладкий подают:

1. к сырникам, пудингам, запеканкам из крупы творога.

2. к котлетам натуральным и к жареному мясу из баранины

3. к крупяным блюдам

9. При приготовлении соуса молочного с луком, лук:

1 Протирают

2 Отваривают

3 Пассеруют

10. Укажите: На какие группы делят соусы сметанные по способу приготовления?

1 Натуральные

2 На основе белого соуса

3 На основе красного соуса

4 Ненатуральные

5 Красивые

11. Назовите, что является основой сметанных соусов?

- 1 Сметана
- 2 Белая пассеровка.

12. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус сметанный с томатом		Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей
Соус сметанный		

13. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	цвет	вкус
Красный соус	от коричневого до коричневатого - красного	кисло-сладким привкусом и запахом лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.
Белый соус		
Томатный соус		
Грибной соус	коричневый;	вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.
Молочный и сметанный соус		
Соус майонез		

10. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

- А) томатный б) грибной в) паровой?

Ключ к тесту

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

Тестовое задание №3

Вариант 1

1. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – моркови с зелёным горошком в соусе?

- А) Сметанный соус.
- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
- В) Молочный соус.
- Г) Соус хрен.

2. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – картофеля тушёного с грибами в сметане?

- А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.
- Б) Картофель, грибы, масло сливочное, сливки, мука.
- В) Картофель, грибы, масло сливочное, сметана, мука.
- Г) Картофель, грибы, масло сливочное или маргарин, сметана, мука.

3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, соус.
- В) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- Г) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари.

4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- В) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь, сухари, маргарин.
- Г) Картофель, яйца, грибы, сухари, масло растительное.

5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Перец, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.
- Б) Перец, крупа рисовая, морковь, масло растительное.
- В) Перец, крупа рисовая, помидоры, масло растительное.
- Г) Перец, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.

6. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Молочный, сметанный, сметанный с томатом.
- Б) Молочный, сметанный с томатом.
- В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
- Г) Молочный, сметанный.

7. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Овощной, рис с овощами, овощи с сыром.
- Б) Овощной, овощи с сыром.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

8. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Овощной, грибы с овощами, грибной.
- Б) Овощной, грибной.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

9. Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?

- А) Да.
- Б) Нет.
- В) Можно в комбинации с другими гарнирами.
- Г) Можно в комбинации с другими гарнирами и соусами.

10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Сметанный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – пудинга овощного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Сметанный, томатный, грибной.
- В) Соус красный с луком и огурцами, томатный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

Вариант 2

1. Калибровка это процесс распределения овощей по

- А) качеству;
- Б) размерам;
- В) вкусу.

2. Для минимизации отходов при обработке, морковь крупного размера очищают в

- А) овощечистительных машинах;
- Б) ручную;
- В) овощемоечных машинах.

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду

- А) холодную подсолённую;
- Б) кипящую;
- В) холодную подкисленную.

4. Обработанную морковь хранят в корзинах, накрыв влажной тканью при температуре

- А) 2-4⁰С не более 24 часов;

- Б) 10-12⁰С не более 48 часов;
- В) 20-25⁰С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в

- А) большом количестве бурнокипящей воды, в посуде с открытой крышкой;
- Б) небольшом количестве воды при слабом нагреве, в посуде с закрытой крышкой;
- В) большом количестве воды при бурном кипении, в посуде с закрытой крышкой.

6. Температура подачи блюд из припущенных овощей должна быть не ниже

- А) 100⁰С;
- Б) 70⁰С;
- В) 65⁰С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания

- А) эмалированная;
- Б) алюминиевая;
- В) из нержавеющей стали.

8. Маркировка досок, используемых для приготовления блюда «Картофель жареный из вареного»

- А) РС, РВ;
- Б) МС, МВ;
- В) ОС, ОВ.

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд

- А) повреждение грызунами;
- Б) прорастание клубней;
- В) нестандартные по форме клубни.

10. К группе пластинчатых грибов относят

- А) сморчки, трюфели;
- Б) шампиньоны, вешенки;
- В) лисички, рыжики.

11. Требования к качеству очищенной моркови

- А) без остатков кожицы, темных пятен, кольцевой зелени;
- Б) поверхность заветренная, или влажная, или липкая;
- В) консистенция упругая, цвет свойственный сорту без потемнения.

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет

- А) заземление, наличие резиновых ковриков;
- Б) целостность поверхности конфорок;
- В) наличие технического паспорта.

Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют
2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют

3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки, моют

14.

Ассортимент блюд из жареных овощей	Форма, вид панировки
1. Котлеты морковные	А) форма батона, двойная панировка
2. Зразы картофельные	Б) овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом, белая панировка
3. Крокеты картофельные	В) форма шариков или груш, двойная панировка
	Г) округло – приплюснутая форма, мучная панировка
	Д) овально – продолговатая с закруглёнными краями (кирпичиками), белая панировка

15.

Виды тепловой обработки овощей	Характеристика тепловой обработки
1. Пассерование	А) тепловая обработка овощей в небольшом количестве жира при температуре 130–160 ⁰ С до образования на поверхности румяной корочки со всех сторон
2. Припускание	Б) тепловая обработка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде с закрытой крышкой при температуре 95 – 100 ⁰ С
3. Запекание	В) обжаривание овощей при температуре 110–120 ⁰ С без образования поджаристой корочки
	Г) тепловая обработка предварительно обжаренных продуктов в небольшом количестве жидкости или в соусе с добавлением пряностей
	Д) тепловая обработка продуктов, полностью погруженных в жидкости при температуре 95-102 ⁰ С в посуде с закрытой крышкой
	Е) тепловая обработка предварительно обработанных овощей в жарочном шкафу при температуре 180–230 ⁰ С до образования на поверхности равномерной золотистой корочки

16.

Ассортимент блюд	Виды оборудования
1. Картофельное пюре	А) пароконвектомат
2. Картофель «Пай»	Б) электрофритюрница
3. Перцы фаршированные	В) протирочная машина
	Г) котлетоформовочная машина
	Д) тестомесильная машина
	Е) фаршемешалка
	Ж) электроплита

17. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 220⁰С;

- А) капуста, запеченная под соусом;
- Б) голубцы овощные;
- В) кабачки фаршированные.

Тестовое задание №4

Вариант № 1.

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?

- а) С нежной кожей и мякотью;
- б) С черной кожей и белой мякотью;
- в) С высокой пищевой ценностью.

2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

- а) мелкую целую без костей;
- б) порционные куски с коже
- в) порционные куски из филе;
- г) звенья осетровых пород.

3. Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.

- а) Ни чем не отличаются.
- б) Лучшие вкусовые качества.
- в) Несохранившаяся форма.
- г) Большая пищевая ценность.

4. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:

- а) от 25 – 50мин.
- б) от 5 – 10мин.
- в) 2 – до 5мин.
- г) от 10 – 15мин.

5. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»

- а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты

- б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
- в) добавить приправы
- г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
- д) предварительно надрезать кожу

6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущенная			

7. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- а) белое сухое вино или шампанское
- б) сахар
- в) горчицу
- г) лимон
- д.) рассол

8. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?

- а) Все виды рыб.
- б) Навага, серебристый хек.
- в) Осетр, судак, сом.

9. Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?

- А) из-за содержания аминов;
- Б) из-за поглощения жира;
- В) из-за сахара.

10 Перечислите: Способы жарки рыбы

11. Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?

- а) Оливковое;
- б) Пальмовое;
- в) Подсолнечное;
- г) Арахисовое;
- д) Кулинарный жир.

12. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?

- а) происходит фотосинтез;
- б) изменение тканевых волокон;
- в) изменение белков.

13. Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

14. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

- А) Сохранение питательных веществ.
- Б) Для образования поджаристой корочки.
- В) Мука быстро впитывает влагу.

15. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?

- А) По свертыванию белков.
- Б) По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков.
- В) По наличию сока в рыбе.

Вариант № 2.

1. Подчеркните правильные ответы:

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:

- а) рыбу предварительно замачивают в молоке
- б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
- в) к растительному маслу добавляют свиной жи
- г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
- д) рыбу панируют в муке
- е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
- ж) рыбу предварительно охлаждают

2. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?

Приведите примеры:

- а) Рыбу опускают в шумовке. (пример: рыба жареная в тесте, зразы.)
- б) Рыбу опускают с лимоном.
- в) Рыбу опускают с красным вином.

3. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?

- а) Речную
- б) Морскую
- в) Крупную океаническую

4. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы

- а) Сметанный.
- б) Молочный.
- в) Паровой.
- г) Масло зеленое.
- д) Томатный.
- е) Синий.
- ж) Маршак де Вин.
- и) « Морней»
- к) Белый.

5. Укажите: Температуру, и время для запекания

- а) 1-2 мин, при $t = 120-130^{\circ}C$
- б) 15-30 мин, при $t = 250-280^{\circ}C$
- в) 3-4 мин, при $t = 56-78^{\circ}C$

6. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:

- а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду
- б) филе рыбы нарезать на порционные куски
- в) подготовленный картофель выложить вокруг рыбы.
- г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.
- д) вылить на сковороду оставшийся соус
- е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса
- ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне
- и) Картофель отварить в кожице, охладить, начистить и нарезать часть ломтиками, а часть кружочками.
- к) Посыпать тертым сыром .

7. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?

- а) Для образования поджаристой корочки.
- б) Для сохранения блюда.

в) Для вкусоности.

8. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей

- а) Мясистую ткань.
- б) Жировую ткань.
- в) Костную ткань.

9. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельки	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

10. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»

- а) Зразы в форме полумесяца.
- б) Зразы в форме кирпичика.
- в) Зразы в форме биточка.

11. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»

- а) Соединяют замоченный хлеб с пропущенной рыбой и пропускают через мясорубку еще раз
- б) Хлеб без корок замачивают в жидкости
- в) Добавляют соль и молотый перец и хорошо вымешивают
- г) Обжаривают на противне основным способом
- д) Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку
- е) Заливают соусом сметанным или томатным и тушат 10-15 мин
- ж) Тефтели формуют в виде шариков

12. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

- а) мелкую целую без костей;
- б) порционные куски с коже
- в) порционные куски из филе;

г) звенья осетровых пород.

13. Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.

- а) Ни чем не отличаются.
- б) Лучшие вкусовые качества.
- в) Несохранившаяся форма.
- г) Большая пищевая ценность.

14. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:

- а) от 25 – 50 мин.
- б) от 5 – 10 мин.
- в) 2 – до 5 мин.
- г) от 10 – 15 мин.

15. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»

- а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты
- б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
- в) добавить приправы
- г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
- д) предварительно надрезать кожу

Тестовое задание №5

Вариант № 1.

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки:

- 1. Отварные
- 2. Припущенные
- 3. Жареные
- 4. Запеченные
- 5. Тушеные

2. Укажите: Мясо содержит много:

- 1. Полноценных белков -14,5-23%,
- 2. жира - от 2 до 37,
- 3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
- 4. витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- 1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- 2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

- 1. Полноценный белок
- 2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Мясные блюда для человека являются важнейшим источником:

1. Белка
2. Мела
3. Фосфора
4. Хрома

7. Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают какими?

1. массой не более 2 кг.
2. массой не более 20 кг.
3. массой более 2-5 кг.

8. Объясните: Когда солят мясо?

1. за 15-20 мин до готовности
2. в самом начале варки
3. солят мясо по середине

9. Укажите: Потери при варке мяса?

- а) 38-40%.
- б) 40-60%.
- в) 25-12%.
- г) 4-6%.

10. Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

- а) 60-65С
- б) 75С
- в) 85С
- г) 90С

11. В какую воду закладывают подготовленное мясо?

1. Холодную
2. Горячую.

12. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

1. говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части),
2. баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса).
3. субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

13. Для варки мясо используют массой:

- а) 2-3 кг.
- б) 1-2 кг.
- в) не более 2 кг.
- г) 1,5 – 2 кг.

14. Готовое отварное мясо нарезают:

- а) поперек волокон
- б) вдоль волокон
- г) под углом 45

15. Гарниры к мясу отварному:

- 1. каши рассыпчатые,
- 2. картофель отварной,
- 3. пюре картофельное,
- 4. овощи отварные с жиром,
- 5. овощи в молочном соусе,
- 6. капуста тушеная.

16. Объясните: почему сырокопченый окорок предварительно промывают и вымачивают в холодной воде 2,5—3 ч:

- 1. Для уменьшения количества соли.
- 2. Для способности быстрее сварится.
- 3. Для придания вкусовых качеств.

17. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное		

18. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

- 1. Молоке
- 2. Бульоне
- 3. Воде.

19. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

- а) да
- б) нет
- в) только после варки

20. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем
- б) солью, чесноком
- в) аджикой

Вариант № 2.

1. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

- 1. крупных (массой 1-2 кг),
- 2. порционных (массой 40-270 г),
- 3. мелких (массой 10-40 г) кусков.

2. какие существуют способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов:

1. панирование в муке;
2. смачивание в льезоне;
3. панирование в сухарях;
4. панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

3. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

- 1) выделяется бесцветный сок
- 2) выделяется кровяной сок
- 3) выделяется много жира

4. Укажите: Степень готовности ростбифа

1. с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),
2. полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета);
3. прожаренный (мясо внутри серого цвета).

5. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	
	Со строганым хреном, антрекот поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

6. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

1. вырезку,
2. толстый и тонкий края,
3. внутреннюю и верхнюю части задней ноги.
4. Лопаточную часть
5. Шею.

7. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

1. выделяется много сока
2. не прожарится
3. станет не вкусным.

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Компоненты для соуса	Подача блюда
Бефстроганов		на сковороде.		
	брусочками, массой 10-15 г	на сковороде.		

Шашлык из говядины			Соус южный.	
--------------------	--	--	-------------	--

8. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

9. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками:

1. крупными,
2. порционными,
3. мелкими кусками.
4. полутушами.

10. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно.

11. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	С гарниром 1-2 куса поливают соусом.
Плов	брусочками массой 10-15 г,	тушат	15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

12. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для придания мясу остроты и размягчения соединительной ткани:

1. томатное пюре,
2. кислые соусы,
3. маринованные ягоды и фрукты вместе с соком,
4. квас.

13. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

1. мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
2. мясо посыпают горчицей, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
3. мясо посыпают чесноком, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.

14. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

- а) лопаточная

- б) подлопаточная
- в) грудинка
- г) покровка

15. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием:

1. варят,
2. припускают,
3. тушат,
4. Жарят.

16. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

- а) 220 – 250С б) 250 – 280С в) 250 – 300С г) 280 – 300С

17. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

- а) соусом б) растопленным сливочным маслом в) сметаной г) горчицей

18. Определите и отметьте знаком X в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макаронны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				
Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

19. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

1. Наличием хлеба
2. Отсутствием хлеба

20. Выберите из перечисленных полуфабрикатов мяса тот, который имеет округло-приплюснутую форму и который готовят из натуральной рубленой массы.

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 2

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 3

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.
2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.
3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Вариант 4

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
2. Технология приготовления коричневого бульона. Способы использования бульона

3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 5

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 килограмм квашеной капусты.

Вариант 6

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Вариант 7

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корншоном. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корншоном. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 грамм шпика

Вариант 8

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 9

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.
2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнионами. Способы использования.
3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Вариант 10

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.
2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.
3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Вариант 11

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

Вариант 12

1. Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями
2. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином , если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 13

1. Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При приготовлении щей по уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

Вариант 14

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
2. Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять приготавливая отвар специально для соуса.

Вариант 15

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи по уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 16

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.
2. Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 17

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.
2. Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 18

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей. Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Рассольник домашний». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 19

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса

сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Вариант 20

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Вариант 21

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

Вариант 22

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Вариант 23

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.

2.Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса

3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 24

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

Вариант 25

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель. Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

Вариант 26

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 27

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.
3. При проведенном бракераже селечного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 28

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.
2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.
3. При приготовлении маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Вариант 29

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении борща, борщ обесцветился. Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Вариант 30

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

5.6 Решение ситуационных задач

Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

$30 \times 500 \text{ г.} = 15000 \text{ г.} = 15 \text{ кг}$ борща

2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом, $m_{\text{н}} = 0,160 \text{ кг} \times 15 \text{ кг} = 1,4 \text{ кг}$

Норма отходов картофеля в апреле составляет 40% по таблице №24 (32)

$m_{\text{БР}} = \frac{1,4 \text{ кг} \times 100\%}{100\% - 40\%} = 2,3 \text{ кг}$

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

$0,030 \times 15 = 0,45 \text{ кг}$

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где $\square = 0,3$, по формуле:

$x = a \times c \times \square$, где

x - масса заменяющего продукта

a - масса заменяемого продуктов на 1 порцию

c - количество порций

\square - коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

$x = 0,45 \times 0,3 = 0,135 \text{ кг}$

Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп

картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.

6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824)).
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Каша и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.
 - 1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.
 $200 \times 30 = 6000 \text{ г.} = 6 \text{ кг}$
 - 2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».
 - а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом
 $0,222 \times 6 = 1,330 \text{ г.}$
 - б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).
 $0,82 \times 6 = 4,92 \text{ л. жидкости}$
 $4,92 \text{ л} - 100\%$
 $x_1 \text{ л} - 60\% \quad x_1 = \frac{4,92 \times 60\%}{100\%} = 2,952 \text{ л. молока}$
 - в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8)
сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши
 $0,030 \times 6 = 0,18 \text{ кг}$
 - г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.
 $0,004 \times 6 = 0,024 \text{ кг}$
 $0,005 \times 6 = 0,030 \text{ кг}$
 - 3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.
 $6 \text{ кг} - 80\%$

$$x_2 \text{ кг} - 100\% x_2 = \frac{6 \text{ кг} \times 100\%}{80\%} = 7,5 \text{ л} \square 10 \text{ л}$$

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1) Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

2) Для варки каши берем котел объемом 10 л.

1. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

- Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

$$2,1 + 1 = 3,1 \text{ л}$$

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

$$3,1 - 0,1 = 3 \text{ л}$$

- Объем 8 кг крупы с водой

$$3 \times 8 = 24 \text{ л}$$

- Количество воды, которая наливается в котел

$$24 - 8 = 16 \text{ л}$$

- Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг

крупы - 28 г.

$$28 \text{ г.} \times 8 = 224 \text{ г.}$$

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.

2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.

3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.

4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.

5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макаронны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.

6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лепшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.

7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки 50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.

8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.

9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.

10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.

11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получится в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получится в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получится в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.
9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» по рецептуре №306 (509) в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.
3. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» по рецептуре №313 (525) в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» по рецептуре №324 (541) из трески в столовой III категории.
6. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы №21 (27).

Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I

- категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
 4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
 5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
 6. Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
 7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
 8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

Блюда из яиц и творога

Пример решения задач

1. Рассчитай массу готовой яичницы в столовой II категории из яиц массой 49 г.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 49$ г. Исходя из рецептуры №281 (459) «Яичница глазунья натуральная» для приготовления блюда используют 3 яйца и 10 г. сливочного масла.

Выход яичницы определяем по формуле:

$m_H = m_{яиц \text{ в скорлупе}} \times \mathcal{R}$, \mathcal{R} для яиц массой больше 46 г. равен 0,88.

$m_H = 49 \times 3 \times 0,88 = 147$ г.

$m_{гот} = \frac{(m_H + \text{жир}) \times 88}{100} = \frac{(147 + 10) \times 88}{100} = 138$ г

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц масой 44 г.
2. Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.
3. Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по рецептуре №285 (471) в столовой II категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

Примеры тестовых заданий

Вариант 1

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?
 - а) соломкой и стружкой
 - б) шашками
 - в) кубиками
 - г) дольками
2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?
 - а) соломкой

- б) ломтиками
 - в) кружочками
 - г) бочонками
3. Как правильно пассеруют муку?
- а) в воде
 - б) в жире
 - в) на жире
 - г) на сковороде
4. К каким блюдам относятся супы?
- а) к сладким
 - б) первым
 - в) вторым
 - г) напиткам
5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
- а) заправочные, жидкие, густые
 - б) холодные, молочные, прозрачные
 - в) заправочные, протёртые, консоме
 - г) горячие, сладкие, молочные
6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
- а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
 - б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
 - в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
 - г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
- а) крупа, картофель, свёкла
 - б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
 - в) свёкла, капуста, репа
 - г) капуста, солёные огурцы, морковь
8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
- а) тыква, сливки, молоко
 - б) масло, лук, морковь
 - в) тыква, масло, картофель
 - г) лук, картофель, тыква
9. Какова консистенция сложных супов-кремов?
- а) густая
 - б) рассыпчатая
 - в) жидкая
 - г) кремообразная
10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной
- а) картофель, морковь, лук
 - б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
 - в) крупа, капуста, солёные огурцы
 - г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

Вариант 2

1. Варка осуществляется при температуре:
- а) 60°C
 - б) 180°C
 - в) 100°C
 - г) 220°C
2. Припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
 - б) на жире,
 - в) в жире
 - г) в воде
3. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:
- а) водка, спирт, ром
 - б) текила, старка, шампанское
 - в) вино, бренди, коньяк
 - г) шампанское, пиво, водка
4. При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
- а) кладут в кипящую воду
 - б) моют
 - в) размораживают
 - г) нарезают
5. К сложным блюдам из отварных овощей подают
- а) соус красный, молочный,
 - б) паровой, мадера, майонез
 - в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
 - г) сметанный, грибной, польский
6. На растительном масле готовят:
- а) соус молочный, майонез, маринад
 - б) сметанный, томатный, южный
 - в) майонез, винегрет,
 - г) голландский, сухарный
7. К сложным соусам относятся:
- а) голландский, икорный, бешамель
 - б) польский, сметанный, винегрет
 - в) сметанный, молочный, голландский
 - г) польский, красный, луковый
8. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:
- а) красный, луковый,
 - б) молочный, грибной
 - в) сметанный, винегрет
 - г) польский, сухарный
9. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?
- а) маринад, майонез, красный,
 - б) польский, белый, паровой
 - в) молочный, томатный, грибной
 - г) голландский, польский, соус пулет
10. Томатный соус готовят на основе:
- а) красного основного
 - б) майонеза
 - в) белого основного
 - г) польского

Вариант 3

1. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
- а) замачивают
 - б) жарят
 - в) варят

- г) процеживают
- 2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
 - а) варят
 - б) замораживают
 - в) маринуют
 - г) бланшируют
- 3. Для маринования мяса используют:
 - а) Муку, соль, лук
 - б) сахар, уксус, соль
 - в) уксус, лук, соль
 - г) лук, уксус, муку.
- 4. Для приготовления сложного соуса голландского используют:
 - а) яйцо, сливки, масло
 - б) сливки, масло, муку
 - в) яйцо, молоко, муку
 - г) лук, муку, масло
- 5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:
 - а) морковь, лук, масло
 - б) яйцо, морковь, лук
 - в) мука, масло, сливки
 - г) вино, помидор, бульон
- 6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:
 - а) муку, молоко, масло
 - б) муку, морковь, бульон
 - в) лук, морковь, муку
 - г) бульон, муку, лук
- 7. Фуа гра это:
 - а) овощ
 - б) печень уток и гусей
 - в) мясо
 - г) фрукт
- 8. Сложный соус бешамель готовят на:
 - а) бульоне
 - б) сливочном масле
 - в) растительном масле
 - г) молоке
- 9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:
 - а) овощи припущенные
 - б) отварные макароны
 - в) каши рассыпчатые
 - г) овощи жаренные
- 10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:
 - а) соус хрен
 - б) соус белый основной
 - в) соус сметанный
 - г) соус южный

Вариант 4

- 1. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:
 - а) по запаху и вкусу
 - б) по цвету и запаху
 - в) по консистенции и цвету

- г) по цвету и вкусу
- 2. Срок хранения сложных горячих супов:
 - а) 24 часа
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
 - г) 6 часов
- 3. Способы украшений сложных блюд из мяса:
 - а) сахарная пудра, сухари, паприка
 - б) зелень, овощи, сухари
 - в) соусы, зелень, овощи
 - г) паприка, сухари, овощи
- 4. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:
 - а) варят
 - б) коптят
 - в) солят
 - г) маринуют
- 5. Температура подачи сложных горячих супов:
 - а) 50-60°C
 - б) 40-50°C
 - в) 70-75°C
 - г) 10-12°C
- 6. Температура подачи сложных горячих блюд:
 - а) 65-70°C
 - б) 40-50°C
 - в) 50-60°C
 - г) 10-12°C
- 7. Сложные блюда из сыра крокеты:
 - а) варят
 - б) тушат
 - в) жарят
 - г) запекают
- 8. Фондю это блюдо из:
 - а) сыра
 - б) крупы
 - в) овощей
 - г) яиц
- 9. Для приготовления фондю сыр:
 - а) жарят
 - б) расплавляют
 - в) запекают
 - г) варят
- 10. Перед запеканием сложные блюда посыпают:
 - а) сахаром
 - б) солью
 - в) сыром
 - г) перцем

Дифференцированный зачет по учебной практике

1. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
2. Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.

- 3.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
- 4.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – щей суточных.
- 5.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: суп-харчо при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной пересоленный вкус, рисовая крупа недоваренная, форма нарезки мяса - брусочками.
- 6.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона.
- 7.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона, выход одной порции -250 г, используя необходимые формулы.
- 8.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – борща украинского.
- 9.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: щи суточные при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной вкус, жидкую консистенцию, форма нарезки овощей - ломтиками и средним кубиком, цвет пассерованных овощей и жира на поверхности оранжевый.
- 10.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
- 11.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
- 12.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
- 13.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – лукового.
- 14.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
- 15.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
- 16.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.
- 17.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции -500 г, используя необходимые формулы.
- 18.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.
- 19.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочками.