

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

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

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа вариативной части профессионального цикла разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Требования к результатам освоения модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП	25
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	30
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	30
2.2. Структура профессионального модуля.....	31
2.3. Содержание профессионального модуля.....	32
2.4. Курсовой проект (работа).....	52
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ	53
3.1. Материально-техническое обеспечение	53
3.2. Информационное обеспечение обучения	53
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	56
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	64

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно- гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>	<p>факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды</p>	<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
--	---	--	--

		кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов	Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса,	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</p>	<p>оценки органолептическим супов сложного ассортимента; способы выявления исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание полуфабрикатов готовых супов для организации хранения</p>	
--	---	--	--

	<p>обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 2.3.	<p>выполнять и контролировать процессы творческого подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии заказом; осуществлять</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество</p>	<p>сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов Приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых</p>	
---	--	--

<p>органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
---	---	--

<p>ПК 2.4.</p>	<p>выполнять 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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы</p>	<p>выполнять 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</p>
----------------	---	---	--

<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых</p>	<p>сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
---	--	--

	<p>горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности</p>		
--	--	--	--

	<p>продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной</p>		
ПК 2.5.	<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ,</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих</p>	
--	---	--	--

<p>массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих</p>	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>	
--	--	--

	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.6.	<p>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы,</p>	<p>приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования</p>	
--	---	---	--

	<p>нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.7.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием</p>	<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>	
--	--	--

<p>сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	
---	---	--

	<p>полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,</p>	<p>кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.8.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд,	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	<p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	6	для углубления, расширения знаний в ассортиментном минимуме горячей кулинарной продукции сложного приготовления

2	ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3	ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний, умений в разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
4	ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний в процессах приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
5	ПК2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				супов сложного ассортимента
6	ПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента
7	ПК2.4 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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента
8	ПК 2.5. ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст)	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и

	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		сложного ассортимента		макаронных изделий (паст) сложного ассортимента
9	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	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 2.5. Приготовление , подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
10	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	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
11	ПК 2.7 Осуществлять приготовление,	владеть актуальными методами работы	Тема 2.7. Приготовление блюд,	4	для углубления, расширения знаний, умений

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	в профессиональной и смежных сферах	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента		в приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента
12	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.8. Приготовление , подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
Итого:				60	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	130	-
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	25	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.02	6	-
Всего	305	144

2.2. Структура профессионального модуля

ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66		66	50	-	16		
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	89		89	80	-	9		
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8	Учебная практика	72	72					72	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	305	144	155	130	-	25	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		66	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		66	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	4	ПК 2.1
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические	2	

	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).		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	10	ПК 2.1
	1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	2 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество	2	
	3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	4 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).	2	
	5 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, метода обслуживания, способа подачи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	2	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание		4	ПК 2.1
	1	Правила адаптации рецептов 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 рецептов 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Разработка рецептов 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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	2	

	(кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		
	2 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 2.1
	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.	2	
	2 Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2	
	3 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1	2	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	89		

МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		89		
Тема	2.1. Содержание	4		
Приготовление и подготовка к реализации сложного ассортимента супов	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 (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>Прозрачные супы (консоме): 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 (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p>	2	<p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p>
	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), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.).</p> <p>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	6	
1	Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов 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 для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	
	2 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: · 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, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; · соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	2	

	<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>		
	Тематика практических занятий	2	
	1 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ	1	
	2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	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, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте,	2	
	запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов.		

	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-порея 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	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	1	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясoproдуктов	1	
Тема 2.4.		Содержание	4	ПК 2.3
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	1	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного 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 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	ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.

	<p>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</p>	2	
	Тематика практических занятий	4	
1	Адаптация рецептов 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	
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	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте	1	
Тема 2.5.	Содержание	4	ПК 2.3

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	1	<p>Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц.</p> <p>Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.</p> <p>Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p>	2	ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	2	<p>Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, 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. 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		4	

	1	Адаптация рецептов 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.	2	
	1	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)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		1	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	1	

Тема 2.6.	Содержание	4	
<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>1 Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента 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> <p>рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</p> <p>рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>

	<p>2 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	4	
1	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
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 эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	

<p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	<p>4</p>	<p>ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>
	<p>1 Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов 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, мясопродуктов 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).</p>	<p>2</p>	
	<p>2 Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов 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.</p>	<p>2</p>	

	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).		
	Тематика практических занятий	6	
	1 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов 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	
	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.	Содержание	4	ПК 2.3
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	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.	2	ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.

	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, 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	<p>Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>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</p>	2	
Тематика практических занятий		6	
1	Адаптация рецептур 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	
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	
Курсовая работа		16	
<p>Учебная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		72	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p>

<p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
---	--	--

<p>Производственная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	72	<p>ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>
Промежуточная аттестация	12	
Всего	305	

2.4. Курсовой проект (работа).

Тематика курсовых проектов (работ)

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.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с дегустацией в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория общей технологии мяса и мясопродуктов №113. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические.

Ванны моечные двухсекционные, витрина тепловая настольная, жарочный шкаф, измельчитель овощей, мукопросеиватель, пароконвектомат, плита электрическая, прилавок-витрина холодильный, стеллажи для посуды, столы обеденные, тестомес, холодильники, шкаф расстоечный, посуда, блинный аппарат, весы торговые, весы электронные, кремозбивалка, мармит для блюд, микроволновая печь, мясорубка, овощерезка, охлаждаемый и тепловой салат-бар, печь хлебопек.электрич., прилавки для продуктов СВЧ-печь, Слайсер, стойка для банкетного зала тепловой салат-бар, обеденная зона, шкаф пекарский, сушилка для посуды, тележка для посуды.

Учебная лаборатория переработки плодов и овощей № 108. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор, бланширователь, бокс вытяжной, ванная моечная, весы лабораторные, весы электронные, машина очистки корнеплодов, машина резательная, машина упаковочная, микроволновая печь, мультиварка, овощерезка, плита электрическая, процессор кухонный, соковыжималка, стол рабочий обвалочный, стол рабочий (островной), сушильный шкаф, тележка грузовая, тележка технологическая, чайник, шкаф сушильный (для ягод, фруктов), шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, блендер, сыроварня, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель.

Дегустационный зал № 110. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации.

3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

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>

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>

3. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

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 рецептур 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 рецептур 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

ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять</p>	<p>приготовление, непродолжительное</p>	<p>экзамен,</p>

<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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,</p>	<p>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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>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;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты,</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов</p>

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</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>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

	<p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</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>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p>

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</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>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов</p>

	<p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Горно-Алтайск 2026

Фонд оценочных средств 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 разработан 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.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен 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.

ФОС включает 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

ОК, ПК	Наименование результата обучения
ОК 01-11	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
	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 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;

	<p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
ПК 2.1-2.8	<p>разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <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;</p> <p>разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>
	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Контроль хранения и расхода продуктов
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	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;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)	Практическое задание к экзамену
	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 № 1 (п.5.3, варианты 1)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Характеристика процессов приготовления,	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 № 1 (п.5.4, задания 1-3)	

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		Практическое задание к экзамену
	Способность разрабатывать актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)	Практическое задание к экзамену
	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления,	Контрольная работа № 1	Практическое задание к экзамену
	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	(п.5.4, задания 1-3)	
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	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
	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
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	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

Тема 2.1 СРС по Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	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;	ЭССЕ	Вопросы на экзамен
	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)	Вопросы на экзамен
	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
Тема 2.2 СРС по Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	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)	Вопросы на экзамен
	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 № 5 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.3 СРС по Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	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 10)	Вопросы на экзамен
	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 № 1 (п.5.3, варианты 3)	Практическое задание к экзамену

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	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	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 4-6)	Вопросы на экзамен
	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 № 1 (п.5.3, варианты 3)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.5 СРС по Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	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 1-3)	Вопросы на экзамен
	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 № 2 (п.5.3, варианты 5)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.6 СРС по Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	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 7-9)	Вопросы на экзамен

сложного ассортимента	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 № 1 (п.5.3, варианты 1-2)	Практическое задание экзамену
Тема 2.7 СРС по Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание экзамену
	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 1-3) ⁵	Вопросына экзамен
	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 № 1 (п.5.3, варианты 1-3)	Практическое задание экзамену
Тема 2.8 СРС по Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание экзамену
	Способность разрабатывать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание
	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 № (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание экзамену

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		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	Способность разрабатывать ассортимент, применять требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Эссе (п.5.п, темы 1-10)	Вопросы на экзамен
	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;	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.2 Практическое занятие № 1,2,3	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)	Вопросы на экзамен
			Практическое задание к экзамену
Тема 1.3 Практическое занятие № 1,2,3	Способность разрабатывать рецептуры, применять современные методы приготовления, варианты оформления подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.4 Практическое занятие № 1,2,3,4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			
	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменный отчет по лабораторной работе	Практическое задание к экзамену

<p>Тема 2.1 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1,2 Тема 2.2 Лабораторная работа № 3</p>	<p>Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание к экзамену</p>
	<p>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;</p>	<p>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание к экзамену</p>
	<p>Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание к экзамену</p>
<p>Тема 2.2 Практическое занятие № 1</p>	<p>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;</p>	<p>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание экзамену</p>
<p>Тема 2.4 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1</p>	<p>Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание экзамену</p>
	<p>Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)</p>	<p>Практическое задание экзамену</p>

Тема 2.5 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
5 Практическое № 1 Лабораторная работа	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
7 Практическое № 1 Лабораторная работа	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
3 Практическое № 1 Лабораторная работа	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

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 допускается 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	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
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 практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примерные тестовые задания

а. Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

Эталоны ответов

1. **Ответ:** Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. **Ответ:** Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. **Ответ:** В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 70°С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

4. **Ответ:** Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

5.2 Примеры тестовых заданий 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. Консому 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 свинокоченостей

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

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:	ржаную пассерованную горчичную пшеничную пассерованную	
3	Для получения красной пассировки муку прогревают	до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха разводят с бульоном на водяной бане на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	маслом сахаром уксусом	
5	Соус паровой – это	соус белый основной, прогретый на пару соус белый основной, прогретый с белым вином 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	соус луковый соус луковый с горчицей соус с луком и огурцами	

8	Температура пассерования овощей для красных соусов	105 градусов 110 градусов 135 градусов	
9	Соус сюрпем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	
10	Соус молочный с луком подают	к паровому лососю к мясным биточкам 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, сюрпем	
12	Соус «мадера» - это	соус молочный с луком соус красный с белым вином соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	Натёртый хрен Молоко Грибы	
14	Дефектом грибных соусов может быть	крупная шинковка лука выраженный аромат грибов темно-коричневый цвет	
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	кисло-сладкий паровой сюрпем	
16	Соус молочный сладкий подают:	к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 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 правильно го ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	1
2	Для загущения соусов используют муку:	ржаную пассерованную горчичную 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	маслом сахаром уксусом	1
5	Соус паровой – это	соус белый основной, прогретый на пару соус белый основной, прогретый с белым вином 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	105 градусов 110 градусов 135 градусов	2
9	Соус сюрпем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	3
10	Соус молочный с луком подают	к паровому лососю к мясным биточкам к жареной баранине	3
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной	1

		2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюпрем	
12	Соус «мадера» - это	соус молочный с луком соус красный с белым вином соус красный с красным вином	3
13	В состав соуса лефор входит:	Натёртый хрен Молоко Грибы	1
14	Дефектом грибных соусов может быть	крупная шинковка лука выраженный аромат грибов темно-коричневый цвет	1
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	кисло-сладкий паровой 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

Тестовое задание №3

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

- Какое значение имеет тепловая обработка:
 - повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
 - изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
 - обеззараживает продукты.
- Укажите основные способы тепловой обработки продуктов:
 - тушение;
 - припускание, пассерование;
 - варка, жаренье.
- Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов:
 - тушение;
 - припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
 - варка, жаренье.
- Укажите комбинированные способы тепловой обработки:
 - пассерование, запекание;
 - жаренье, брезирование, тушение;
 - запекание, тушение,
- С какой целью при варке некоторых овощей добавляют уксус.
 - для

сохранения цвета; б) сохранения цвета, предупреждения развариваемости; в) сохранения формы?

6. Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению: а) электрическое и паровое;
 б) универсальное и специализированное;
 в) с косвенным и непосредственным обогревом.
7. Укажите универсальное оборудование:
 а) плиты;
 б) котлы;
 в) жарочные шкафы.
8. Укажите оборудование с непосредственным обогревом:
 а) плиты;
 б) жарочные шкафы; в) котлы.
9. Укажите аппаратуру, регулирующую и измеряющую давление в пароводяной рубашке котла:
 а) двойной предохранительный клапан; б) манометр;
 в) клапан-турбинка.
10. Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:
 а) на дне котла;
 б) между варочным сосудом и наружным котлом; в) в парогенераторе.
11. Укажите аппаратуру, регулирующую давление в варочном сосуде в котлах: а) клапан-турбинка;
 б) двойной предохранительный клапан; в) манометр.
12. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
 а) гидролиз;
 б) карамелизация;
 в) кристаллизация
13. Почему морковь рекомендуется пассеровать в жире:
 а) быстрее размягчается;
 б) каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет; в) приобретает новый вкус?

Эталон ответов

«Тепловая кулинарная обработка продуктов»

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Вариант ответа	а	в	б	в	б	б	а	г	б	б	а	б	б

Тестовые задания №1 по теме: Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

1. Из каких двух частей состоят супы?
2. В качестве жидкой основы супов используют: , , и т.д.
3. Супы классифицируют:
 а) по температуре подачи – на и
 б) по способу приготовления – на , , и
4. В каком цехе приготавливают супа? а) горячий цех
 б) заготовочный цех в) мясной цех
 г) холодный цех.
5. Дайте определение понятию бульон?

6. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

а) щи зеленые	г) суп-пюре из бобовых д)	ж) солянка рыбная з)
б) суп-пюре из птицы в)	борщ флотский	суп полевой
бульон с гречками	е) бульон с яйцом	и) рассольник московский

7. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

8. Почему супы варят при слабом кипении?

9. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, соль и перец?)

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи? а) за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

а) Борщ московский в) Борщ флотский

б) Борщ украинский г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

а) Суп-пюре	<p>а) в состав приготовления обязательно входит свекла б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. в) является старинным русским национальным блюдом г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.</p>
б) Щи	
в) Рассольник	
г) Солянка	
д) Борщ	
е) Прозрачные супы	

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников? а) Рассольник ленинградский б) Рассольник домашний в) Рассольник московский
15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
17. Составьте схему приготовления супов – пюре.
18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо	е) сухой бисквит
б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами	ж) печенье
	в) гренки с сыром	з) расстегаи и пирожки
	г) пшеничные хлопья д) кекс	и) кукурузные палочки
		к) пельмени

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

20. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
 б) 30 минут
 в) 2 часа
 г) более суток

Эталоны ответов

- жидкой (основы) и плотной (гарнира).
- бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д.
- а) горячие и холодные; б) заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные.
- а, г
- Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
- а, д, ж, з, и.
- Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
- Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
- в
- а
- а – б,г б – а в – в
- а) В его состав входит большое количество мясных продуктов таких как: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски и т.д.
 б) Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Подается с пампушками
 в) Варят с грудинкой и свинокоченостями. Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками.
 г) В его обязательно входит фасоль, которую варят отдельно и фрикадельки. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью.
- а – г; б – е; в – б; г – в; д – а; е – д
- а) Готовится с крупой (перловой, рисовой или овсяной). б) Готовится с капустой
 в) Готовят на курином бульоне, с потрохами и с почками. Отличительная особенность этого рассольника в том, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые коренья.
- Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.
- Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа.
- Варка или припускание продуктов введение пассерованных овощей
 варка или припускание продуктов вместе с овощами протирающие → соединение с соусом разведение бульоном → проваривание добавление соли → заправка льезоном или

маслом \Rightarrow отпуск.

18. а – а, в, з, к; б – б, г, д, е, ж, и

19. Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.

20. в

Тестовые задания №2 по теме: Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Вопрос	Выберите правильный ответ
1. В каком заправочном супе составной частью гарнира являются листовые овощи	а) борщ в) щи б) рассольник г) солянка
2. Рассольник – это	а) прозрачный суп в) суп – пюре б) заправочный суп г) бульон
3. В заправочных супах гарнир варят:	а) в бульоне б) отдельно от бульона
4. По температуре подачи супы делятся на:	а) теплые в) кипящие б) горячие г) холодные
5. Горячие супы подают при температуре:	а) 40 градусов в) 10 градусов б) 100 градусов г) 75градусов
6. Отличительной чертой заправочных супов являются:	а) вареные овощи б) протертые овощи в) пассерованные овощи г) сырые овощи
7. Температура холодных супов не превышает	а) 14 градусов в) 10 градусов б) 5 градусов г) 45 градусов
8. Заправкой для супа называют	а) вареные овощи б) протертые овощи в) пассерованные овощи г) сырые овощи
9. Это самая большая и распространенная группа супов	а) сладкие в) холодные б) заправочные г) суп - пюре
10. Установите соответствие между понятием и его определением	
1. Варка	А - это комбинированный способ термической обработки продуктов, в процессе которой обжаренные продукты доводятся до готовности в небольшом количестве жидкости. Б - термическая обработка продуктов в раскаленном жире, с целью образования поджаристой корочки на его поверхности. В - термическая обработка продуктов в небольшом количестве жидкости, при котором нижняя часть продукта варится в воде, а верхняя в атмосфере пара. Г - кратковременная обработка продукта кипятком или паром, с последующим охлаждением его в воде. Д - обжаривание овощей, муки в жире, с целью размягчения его и получения однородной массы. Е - термическая обработка продуктов путем полного погружения его в кипящую жидкость.
2. Припускание	
3. Жарение	
4. Пассерование	
5. Бланширование	
6. Тушение	

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильный ответ	в	б	а	б, г	г	в	а	в	б	1е, 2в, 3б, 4д, 5г, 6а

Тестовые задания №3 по теме: Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

1. Значение соусов в питании?
2. Соусы классифицируют?
 - а) по температуре подачи: на и
 - б) по цвету: на и
 - в) в зависимости от жидкой основы: соусы на, на, на,,,,
 - г) по консистенции:,,
 - д) по технологии приготовления: и
3. Для чего муку пассеруют?
4. Мучную пассеровку классифицируют?
 - а) по способу приготовления: и
 - б) по цвету: и
5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей б)	а) припущенная рыба
Соус польский	б) яблоки в тесте
в) Соус паровой	в) сардельки
г) Соус красный кисло-сладкий д)	г) цветная капуста
Соус молочный сладкий	д) отварная курица
е) Соус абрикосовый	е) пудинг
ж) Соус белый основной на рыбном бульоне	ж) тушеное мясо

6. Посоветуйте масляные смеси к блюду? а) масло зеленое б) масло селедочное в) масло сырное
7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.
8. Назовите разновидности холодных соусов?
9. Для чего используют маринад овощной с томатом?
10. Какая температура и срок хранения соусов сметанных? а) 10-15°C 1-2 суток б) 65°C не более 36 часов в) 75°C не более 2 часов г) 18°C до 45 дней

Эталоны ответов

1. Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука. Способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, так как содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.

2. а) горячие и холодные б) красные и белые в) на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе.

г) жидкие, средней густоты и густые д) основные и производственные

3. для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.

4. а) сухая и жировая б) красная и белая.

5.

а – в	д – е
б – г	е – б
в – д	ж – а
г – ж	

6. а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.

б) для бутербродов, для фарширования яиц, как холодную закуску в) как холодную закуску

7. Приготовление мясного бульона → соединение пассеровки с бульоном добавление овощей → варка (30 минут) добавление соли и лимонной кислоты процеживание доведение до кипения заправка маслом.

8. Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной,

9. Используют для блюда «Рыба под маринадом».

Тестовые задания №4 по теме: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Вариант 1

1. **Корнеплод -**

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. **Кольраби – овощ**

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. **Стручковый перец относится к _____ группе овощей.**

4. **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. **Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. **Корнеплод, содержащий каротин -**

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. **Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

1) Распределение по качеству; а) очистка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. **С помощью специального инструмента из картофеля вырезают**

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. **Размеры картофеля, нарезанного брусочками:**

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм; б) длина 3-4 см, сечение 1 см; в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. **Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления**

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. **Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный**

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. **Очищают от кожицы редис**

а) красный; б) белый.

13. **Для приготовления маринада морковь нарезают**

а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. **Разрезав брусочки моркови, получают**

а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. **Шашки – форма нарезки**

а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольские; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

- а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

- а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**
а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.
5. **Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**
а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.
6. **Каротин содержится**
а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.
7. **Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**
1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.
8. **Не является сложной формой нарезки картофеля**
а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.
9. **Размеры картофеля, нарезанного соломкой**
а) длина 4-5 см, сечение 1 см; б) длина 3-4 см, сечение 2 мм; в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.
10. **Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**
а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.
11. **Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают**
а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.
12. **Не очищают от кожицы редис**
а) красный; б) белый.
13. **Для приготовления морковных котлет морковь нарезают**
а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.
14. **Ломтики картофеля можно получить**
а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.
15. **Шашки – форма нарезки**
а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.
16. **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**
а) шашками; б) соломкой; в) дольками.
17. **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**
1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.
18. **Ромбиками нарезают**
а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.
19. **Перезрелые помидоры используют**
а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.
20. **В воде хранят**
а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.
21. **Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**
а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.
22. **Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?**
а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
23. **В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?**
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б

1. **Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.**

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

2. **При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют**

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

3. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

4. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

5. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

6. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

- а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Эталоны ответов

23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Тестовые задания №5 по теме: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Вариант № 1.

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают? _____

4. По густоте каши различают:

5. От чего зависит консистенция каш?

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп. _____

7. Дайте определение: Приваром называют

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне

на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга?

Эталон ответов

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:
 - 1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна;
 - 2) Промывают
 - 3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию
2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.
3. Назовите: Какие крупы не промывают?
Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.
4. По густоте каши различают:
Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)
5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?
Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.
6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.
Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55оС-70оС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.
7. Дайте определение: Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.
8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: Подбор необходимой по объёму посуды
подготовка крупы доведение жидкости до кипения введение соли, сахара введение крупы варка до загустения упревание введение сливочного масла культура подачи
9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие
на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока
10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:
 1. подсушивают
 2. ошпаривают,
 3. закладывают в кипящую воду,
 4. варят до загустения,
 5. доводят до готовности в жарочном шкафу
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга?
Каша пшённая рассыпчатая.
Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Вариант № 2.

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу? а) гречневая
б) пшеничная в) манная
2. Какую кашу называют «размазня»? а) вязкая
б) жидкая
в) рассыпчатая
3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?
а) манную б) рисовую
в) гречневую
4. Какие каши называют крутыми? а) жидкие
б) вязкие
в) рассыпчатые
5. Из какой крупы готовят плов? а) пшеничная б) рисовая в) пшеничная
6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков? а) жидкая б) вязкая в) рассыпчатая
7. Для промывания 1 кг крупы берут? а) 7-8 л воды б) 4-5 л воды в) 2-3 л воды
8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно? а) промывают б) обжаривают в) отваривают
9. Температура подачи каши? а) 10-14°C б) 100-110°C в) 65-75°C
10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется? а) приваром б) упеком в) припеком

Эталон ответов

1-в; 2-а; 3-а; 4-в; 5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в; 10-а

Вариант № 3.

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой
А) холодная Б) теплая В) горячая
2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.
А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли
3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой А) рисовая
Б) манная В) перловая
Г) пшеничная
4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.
А) гречневая крупа Б) сахар
В) соль Г) жир
Д) лавровый лист
5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.
А) 90°C Б) 100°C В) 150°C
6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке А) рисовая
Б) гречневая В) манная
7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп
А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка
8. Укажите причину размягчения крупы при варке А) высокая температура воды при варке Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется
9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

готовления макаронных изделий.

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами» Макароны отваривают

5. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-

6. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

Виды макаронных изделий:

Трубчатые - макароны, рожки, перья. Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
--------------------	-------------	--------------	------	-------	------

Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг			
Объем жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л			
Масса соли, г	50г	30г			
Привар, %	150%	200 – 300%			
Использование	Макаронны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник			

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

В горячей воде зерна крахмала, которые содержатся в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клеястера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами»

Макаронны отваривают (соломкой) пассеруют с жиром → овощи (морковь и петрушку шинкуют добавляют томатное пюре → добавляют шинкованный репчатый лук пассеруют в конце отварными макаронами и зеленым прогретым горошком (кипятят 5-7 мин) соединяют с подготовленными овощами при подачи посыпают зеленью.

6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло. Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°С соединяют с творогом массу перемешивают выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу слегка охлаждают и подают со сметаной.

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макаронны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Вариант № 5

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
2. _____ Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
3. _____ Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
4. _____ Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макаронны с жиром или сметаной			
Макаронны с сыром, или творогом			
Макаронны с томатом			
Макаронны отварные с овощами			
Макаронник			
Макаронны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макаронны, яйца, молоко, соль, масло. _____

5. Укажите: Время варки макаронных изделий.

6. **Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**
7. Перечислите требования к качеству припущенного риса:
Внешний вид _____
Цвет _____
Вкус _____
Консистенция _____
8. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

9. Укажите: Сроки реализации блюд
Блюда из каш _____

Блюда из макаронных изделий _____
 Блюда из бобовых _____
 Рассыпчатые каши _____
 Рассчитайте _____

Макароны с сыром, творогом	сливной или	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны отварные овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук, морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

1. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.
2. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.
3. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что: «Каша используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

Сливной, не сливной

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

1. **Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.**

2. **Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.**

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. **Макаронник.**

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при $t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C}$ – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: **зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.**

Цвет: **белый**

Вкус: **в меру солёный, без посторонних привкусов**

Консистенция: **рассыпчатая**

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

$t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C}$

10. Укажите: Сроки реализации блюд Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа** Блюда из бобовых: **2 часа** Рассыпчатые каши: **6**

часов

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;

2. Повышают калорийность;

3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);

Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Тестовые задания №6 по теме: Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Вариант № 1.

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

2. _____

3. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

4. _____

5. _____

6. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

7. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

8. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

9. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —»*

Эталон ответов

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В₂ В₁, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Куриные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: соединяют яйца с молоком добавляют соль → тщательно перемешивают вводят сливочное масло не прерывно помешивают варят до лёгкого загустения → отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.

Вариант № 2.

1. Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи: разогревают сковороду

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект Причины Белые пятна на _____ поверхности
желтка _____ Вздутие белка _____

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу -

6. Чем отличается драчена от омлетов?

7. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: Ответ: _____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: Ответ: _____

Эталон ответов 1. Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром); яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Белые пятна на желток, то в тех поверхности желтка как соль понижает

Вздутие белка

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу → хорошо вымешивают → доводят до готовности. яичные продукты соединяют с молоком и солью → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду →

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение: 80г меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80 *Ответ:* 200грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10г яичного порошка

Решение: 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20г *Ответ:* 800 грамм порошка

Вариант № 3.

1. Каково значение в питании блюд из творога?

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирачную машину?

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: *приготавливают творожную массу —*

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной

запеканки? _____

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и ? _____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1 Блюдо 2 Блюдо 3

Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо _____	Блюдо _____	Блюдо _____

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

1. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

2. _____
Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

3. _____
Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

4. _____
Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Эталон ответов

1. Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с

изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванилин иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают творожную массу соединяют с сырыми яйцами сахаром солью пшеничной мукой → перемешивают до однородной массы раскатывают в пласт толщиной 10мм → нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбаи варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 - 5 минут отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин. Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1 Блюдо 2 Блюдо 3

Творог Творог Творог

Мука Мука Мука

Сахар Сахар Сахар

Яйца Яйца Яйца

Сметана Сметана Сметана

Масло сливочное — Маргарин

Вода — Блюдо

Вареники Блюдо Сырники

Блюдо

Запеканка

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса 12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13. Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенци я
-------	-------------	------	------	-------	---------------

Вареники с творожными фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло – сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло – сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Вариант № 4

- В зависимости от содержания жира творог бывает:
 - 1)..... 18%
 - 2)..... 9%
 - 3)..... 0-1%
- По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:
 - 1)
 - 2).....
 - 3).....
- Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:
 - 1) приготовление теста
 - 2) приготовление фарша
 - 3) варка
 - 4)
 - 5) формование
 - 6) отпуск
- Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука	д) сахар
б) яйца	е) сливочное масло
в) соль	ж) творог

в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С

3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию? а) 5 – 7 шт.
б) 6 – 8 шт.
в) 10 – 12 шт.

5. Сколько времени варятся кальмары? а) 10 – 15 минут
б) 18 – 20 минут
в) 5 – 7 минут

6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
8. Сколько времени варятся креветки?
9. Требование к качеству жареной рыбы? а) Внешний вид –
б) Консистенция – в) Цвет –
г) Вкус – д) Запах –

10. Определите сроки хранения готовой рыбы? а) отварная рыба –
б) жареная рыба –

Ответы:

1. б

2. в

3. Рыба жареная во фритюре.

4. б

5. в

6. Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д. Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

7. Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную

сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука.

8. 3-10 минут

9. а) рыба должна сохранить свою форму;
б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;
в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета;
г) специфический, без постороннего привкуса; д) рыбы и жира.

10. а) не более 30 минут б) не более 2-3 часов

Тестовые задания №8 по теме: Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,

2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.

3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса? а) 1 л.
б) 1-1,5 л.
в) 2 л.

4. Потери при варке мяса составляют? а) 24 – 30 %
б) 38 – 40 %
в) 48 – 64%

5. Как определить готовность мяса?

6. Установите соответствие:

а) Грудинка фаршированная б) Бифштекс в) Бефстроганов г) Жаркое по-домашнему д) Эскалоп из свинины	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки. в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком. д) Отпускают в горшочках.
--	---

7. Как отпускаю люля-кебаб?

8. Как приготовить макаронник с мясом?

9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?

10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд? а) не более 30 минут

б) не более 2 часов в) не более 6 часов

Ответы:

1. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

2. 65°C
 3. б
 4. б
 5. Определяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок.

6. а – г
 б – в
 в – б
 г – д
 д – а

7. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпажки люля-кебаб (2-03 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис.

8. Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.

9. Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные.
 10. а

Тстовые задания №9 по теме: Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

1. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?
 2. Сколько % составляют потери при варке птицы? а) 10 %
 б) 25 %
 в) 50 %
 3. Установите соответствие?

а) Цыплята табака	а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью
б) Птица по-столичному	б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали,
в) Птица, тушенная в соусе	в) посыпают измельченной зеленью.
г) Утка по домашнему	г) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.
	д) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.

4. Как приготовить птицу тушеную в соусе?
 5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.
 6. Как можно определить готовность отварной курицы?
 7. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы? а) жареный картофель
 б) картофельное пюре в) зеленый горошек
 г) отварной картофель д) картофель фри
 8. Требование к качеству курицы отварной? а) цвет –
 б) консистенция – в) вкус –

г) запах –

9. Срок хранения тушеных блюд из курицы? а) не более 6 часов

б) не более 30 минут в) не более 2 часов *Ответы:*

1. зависит от вида птицы, её упитанности, возраста. Кур и индеек варят, жарят, тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

2. б

3. а – г

б – в

в – а

г – б

4. Жареные тушки птицы разрубают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15-20 минут. При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.

5. Шницель по – столичному жаренный.

6. проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный)

7. а, в, д

8. а) от серо-белого до светло-кремового; б) мягкая, сочная

в) в меру соленый, без горечи

г) аромат присущий данному виду птицы

9. в

5.3 Решение ситуационных задач Примеры решения задач №1 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, $m_n = 0,160 \text{ кг} \times 15 \text{ кг} = 1,4 \text{ кг}$

Норма отходов картофеля в апреле составляет 40% по таблице №24 (32) $m_{БР} = 1,4 \text{ кг} \times 100\% = 2,3 \text{ кг}$

$100\% - 40\%$

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 $x = a \times c \times x$, где x - масса заменяющего продукта

a - масса заменяемого продуктов на 1 порцию c - количество порций

0,3, по формуле:

- 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.

Примеры решения задач №2 Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

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).

$$0,82 \times 6 = 4,92 \text{ л. жидкости}$$

$$4,92 \text{ л} - 100\%$$

$$x_1 \text{ л} - 60\% \quad x_1 = \frac{4,92 \times 60\%}{100\%} = 2,952 \text{ л. молока}$$

$$4,92 - 2,95 = 1,97 \text{ л. воды}$$

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8)

$$\text{сахара добавляют из расчета } 30 \text{ г. на } 1 \text{ кг готовой каши } 0,030 \times 6 = 0,18 \text{ кг}$$

$$\text{г) соль добавляют из расчета } 4 - 5 \text{ г на } 1 \text{ кг каши. } 0,004 \times 6 = 0,024 \text{ кг}$$

$$0,005 \times 6 = 0,030 \text{ кг}$$

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

$$6 \text{ кг} - 80\%$$

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

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

$$1) \text{ Рис.} - 1,33 \text{ кг} \text{ Молоко} - 2,95 \text{ л} \text{ Воды} - 1,97 \text{ л} \text{ Сахара} - 0,18 \text{ кг}$$

$$\text{Соли} - 0,024 - 0,030 \text{ кг}$$

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.

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

Примеры решения задач №3 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:

$m_H = m_{яиц \text{ в скорлупе}} \times \mathfrak{R}$, \mathfrak{R} для яиц массой больше 46 г. равен 0,88. $m_H = 49 \times 3 \times 0,88 = 147$ г.

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

Ответ: выход яичницы 138 г.

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий. а) разнообразные блюда,
б) различные полуфабрикаты;
в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру;
б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталоны ответов

1 вариант.

1. в).
2. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для

порционирования 1 блюдо; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3. в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2. в).

3. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубков, обвалки отрубков, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3. б)

4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1 вариант

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какое значение имеет тепловая обработка:

а) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;

б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат; в) обеззараживает продукты?

2. Укажите комбинированные способы тепловой обработки:
- пассирование, запекание;
 - жаренье, брезирование, тушение; в) запекание, тушение.
3. Почему морковь рекомендуется пассеровать в жире:
- быстрее размягчается;
 - каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет; в) приобретает новый вкус.
4. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку: а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета; б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С; в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира.
5. Какой вкус должен иметь борщ:
- кислый;
 - сладковатый;
 - кисло-сладкий.
6. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной: а) составом мясных продуктов; б) подачей; в) отпуском.
7. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:
- для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
 - хранения концентрированного бульона; в) хранения пассеровок.
8. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:
- овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
 - нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
9. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:
- подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
 - подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
 - подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.
10. Выберите правильный способ варки свежемороженых овощей: а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
- овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят; в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.
11. Какие крупы получают из пшеницы:
- перловая, ячневая;
 - «Полтавская», «Артек»;
 - рисовая, гречневая ядрица.
12. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:
- на основании расчетов;
 - по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий; в) на глаз.
13. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым: а)

- ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти; в) макароны, перья.
14. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки: а) разрушаются;
- б) переходят в отвар;
- в) переходят в клейкое вещество глютин.
15. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:
- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда; б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные.
16. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:
- а) 140... 160 С;
- б) 250...280 С;
- в) 120... 140 С.
17. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным: а) антрекот и свинина духовая;
- б) гуляш и шашлык;
- в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс.
- Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:
- а) вареные рубленые яйца; б) зеленый лук;
- в) отварной рис.
18. Какой полуфабрикат панируется в муке:
- а) рулет с яйцом;
- б) зразы натуральные; в) тефтели.
19. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины: а) бифштекс;
- б) люля-кебаб;
- в) бефстроганов.
20. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:
- а) фрикадельки;
- б) биточки; в) тефтели.
21. Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения: а) 15 сут; б) 7 сут; в) 1 мес.
22. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — наружные слои белка свернуты, желток — жидкий:
- а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую.
23. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:
- а) растительное масло; б) сливочное масло;
- в) жир животный топленый пищевой; г) кулинарный жир
24. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов: а) механический;
- б) биологический;
- в) химический.
25. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом: а) с большим количеством сдобы;
- б) с малым количеством сдобы; в) с кремом, глазированные.
26. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:

- а) тесто перебродило;
б) недоброкачественные дрожжи; в) соль положена сверх нормы.
27. Какое тесто используют для приготовления оладий:
а) дрожжевое;
б) заварное;
в) бездрожжевое.
28. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов: а) 1 л;
б) 2,5 л;
в) 1,5 л.
29. Что влияет на длительность расстойки изделия перед выпечкой:
а) масса изделия;
б) количество сдобы;
в) наличие или отсутствие фарша.

2 вариант

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Укажите основные способы тепловой обработки продуктов:
а) тушение;
б) припускание, пассерование; в) варка, жаренье.
2. С какой целью при варке некоторых овощей добавляют уксус а) для сохранения цвета;
б) сохранения цвета, предупреждения развариваемости; в) сохранения формы.
3. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы: а) повышают калорийность;
б) придают цвет;
в) придают вкус и аромат.
4. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:
а) пассерование;
б) варка;
в) припускание.
5. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей: а) варка;
б) припускание;
в) тушение.
6. При какой температуре подают горячие супы:
а) 40...50 °С;
б) 70... 75 °С;
в) 80...85 °С.
7. В чем состоит отличие гарнира от блюда:
а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы; б) меньшей нормой выхода;
в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.
8. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:
а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта, 0,3

- л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
9. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:
- а) добавление соли в процессе варки;
 - б) добавление горячей воды в процессе варки; в) предварительное замачивание бобовых.
10. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре: а) 100 °С;
- б) 80 °С;
 - в) 55 °С
- Что варится дольше всего:
- а) манная, рисовая крупа; б) фасоль, перловая крупа;
 - в) пшено шлифованное, продел гречневый
11. Почему бобовые промывают только холодной водой:
- а) для предупреждения развития молочнокислого брожения; б) сохранения питательных веществ;
 - в) сохранения формы.
12. В чем отличие пудинга от запеканки:
- а) в состав пудинга обязательно входит творог;
 - б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) пудинг готовят методом запекания.
13. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:
- а) происходит денатурация и коагуляция белка; б) коллаген переходит в глютин;
 - в) вытапливается жир.
14. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке: а) плавление жиров;
- б) изменение коллагена;
 - в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.
15. Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу: а) 140... 160 °С; б) 250...280 °С; в) 120... 140 °С.
16. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:
- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки; б) тефтели, биточки и рулет;
 - в) котлеты, бефстроганов и поджарка.
17. К каким блюдам подают масло зеленое:
- а) рыба тушеная;
 - б) бифштекс;
 - в) запеканка картофельная.
18. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы: а) шея и пашина; б) тазобедренная часть и шея;
- в) лопатка, пашина и вырезка.
19. Какой из животных жиров лучше усваивается:
- а) свиной;
 - б) бараний;
 - в) говяжий.
20. Как снимают крышку с кипящего котла:
- а) к себе;
 - б) от себя;
 - в) в сторону.
21. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы- глазуньи: а) жаренье при низкой температуре;
- б) жаренье при закрытой крышке;

- в) в нее добавили избыточное количество соли.
22. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — белок и желток плотные:
- а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую.
23. Каковы условия хранения творога:
- а) 2 С — 36 ч;
 б) -18 С — бессрочно; в) 10 С — 2 нед.
24. Как определить готовность опары:
- а) по внешним признакам (опара немного опадает); б) по вкусу;
 в) по появлению кисломолочного запаха.
25. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопасным способом:
- а) с большим количеством сдобы;
 б) с малым количеством сдобы; в) с кремом, глазированные.
26. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 б) недоброкачественные дрожжи; в) сахар положен сверх нормы.
27. Какое тесто используют для приготовления блинчиков:
- а) дрожжевое; б) заварное;
 в) бездрожжевое.
28. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий:
- а) 1 л;
 б) 2,5 л;
 в) 1,5 л.
29. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:
- а) изделие мало расстоялось; б) изделие перестояло;
 в) высокая влажность изделий.

3 вариант

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов: а) тушение;
 б) припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание; в) варка, жаренье.
2. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
- а) гидролиз;
 б) карамелизация;
 в) кристаллизация.
3. С какой целью овощи для супов пассеруют:
- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий; б) сокращения продолжительности варки;
4. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:
- а) «Московский»;
 б) «Украинский»;
 в) «Сибирский».
5. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

- а) варка;
 - б) бланширование;
 - в) припускание.
6. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов? а) до кислотосодержащих продуктов; б) после кислотосодержащих продуктов; в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.
7. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи: а) разрушается витамин С; б) меняется консистенция; в) пропадают вкус и аромат.
8. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей: а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке; б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130..., 160 °С; в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
9. Почему вареный картофель не темнеет: а) сахар подвергается гидролизу; б) крахмал клейстеризируется; в) ферменты разрушаются под действием температуры.
10. Калибровка картофеля перед очисткой необходима: а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру; б) равномерной очистки картофеля; в) более быстрой разгрузки.
11. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.): а) крупы лучше развариваются; б) повышается качество белкового состава круп; в) крупы лучше усваиваются.
12. Что способствует уменьшению времени варки бобовых: а) помещение в горячую воду; б) замачивание в холодной воде на 2...3 ч; в) варка при сильном кипении.
13. В чем отличие крупеника от запеканки: а) в состав крупеника обязательно входит творог; б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки; в) крупеник готовят методом запекания.
14. Каковы условия варки рыбы звеньями: а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы); б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой; в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.
15. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы: а) после закипания; б) в процессе варки; в) не снимают.
16. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре: а) образование коричневой корочки на поверхности; б) появление пузырьков на поверхности; в) уменьшение размеров кусков рыбы.

17. Для каких работ предназначен аппарат типа АПЭСМ-2:
 а) для запекания продуктов; б) варки продуктов на пару;
 в) приготовления продуктов в электромагнитном поле высокой частоты.
18. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:
 а) -2 С не более 8 ч; б) 2..4 С не более 6 ч;
 в) 10...-1С не более 7 ч
19. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
 а) эскалоп;
 б) ромштекс;
 в) бифштекс.
20. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:
 а) гуляш;
 б) мясо духовое;
 в) азу.
21. Какова продолжительность разогрева конфорок электроплиты:
 а) 5 ин;
 б) 0 ин;
 в) 5 ин?
22. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:
 а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
 б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
 в) мытье в 1..2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
23. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок — полужидкий, желток — жидкий:
 а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку;
 в) яйца, сваренные вкрутую.
24. Для приготовления каких блюд творог отжимают:
 а) холодных;
 б) горячих жареных; в) горячих.
25. Какова роль дрожжей в тестообразовании:
 а) разрыхляют его, создают пористость;
 б) способствуют лучшему набуханию белков муки; в) улучшают вкус изделия.
26. При приготовлении теста обнаружен дефект; тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
 а) тесто перебродило;
 б) недоброкачественные дрожжи; в) сахар положен сверх нормы.
27. Какое тесто используют для приготовления блинов:
 а) дрожжевое;
 б) заварное;
 в) бездрожжевое.
28. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков:

- а) 1 л;
- б) 2.5 л;
- в) 1,5 л.

29. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают: а) для удаления посторонних примесей;

- б) насыщения воздухом;
- в) улучшения пекарских свойств муки.

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

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

1 вариант:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	В	Б	Б	В	А	А	Б	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	В	А	В	А	А	В	В	Б
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
А	В	А	Б	Б	А	В	А	В	Б

2 вариант:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	Б	В	А	В	Б	В	А	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	А	Б	Б	В	Б	Б	Б	А	А
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Б	Б	В	А	А	Б	Б	В	А	А

3 вариант:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	А	Б	В	А	А	В	В	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	А	А	В	Б	Б	Б	В	В
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
А	В	Б	Б	А	А	Б	Б	В	Б