

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.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

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	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....	9
2.1 Трудоемкость освоения модуля.....	9
2.2 Структура профессионального модуля.....	9
2.3 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ).....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ	43
3.1 Материально-техническое обеспечение	43
3.2 Информационное обеспечение обучения	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	45
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 повар.

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)

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций: В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1.	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания	санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах
ПК 7.2.	осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню	постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ГТК

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 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	7.1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, блюд из овощей и грибов
2	ПК Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	7.1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3	ПК Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	7.1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых супов и соусов
4	ПК Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	7.1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых блюд из рыбы
5	ПК Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	7.1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы

6	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении холодных блюд и закусок
7	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении сладких блюд и напитков
8	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 8. Подготовка кондитерского сырья к производству	2	для углубления, расширения знаний, умений в подготовке кондитерского сырья к производству
9	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
10	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении дрожжевого теста и изделий из него.

11	ПК Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	7.2	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 11. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении без дрожжевого теста и изделий из него
12	ПК Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	7.2	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов
13	ПК Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	7.2	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении пирожных
14	ПК Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	7.2	владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах	Тема 14. Технологический процесс приготовления тортов	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении тортов
15	ПК Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и	7.2	владеть актуальными методами работы в профессионально	Тема 15. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении

	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	и смежных сферах	пониженной калорийности		мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности
Итого				76	

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	174	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.07		-
Всего	330	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	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	330		180	174	-	6		
ПК 7.1 ПК 7.2	Учебная практика	72	72					72	
ПК 7.1 ПК 7.2	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	330	144	180	174	-	6	72	72

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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, формируемых которыми соответствует элемент программы
МДК 7.1	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	180	
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	8	
1	<p>Проведение обработки традиционных видов овощей и грибов. Ассортимент и основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей в свежем виде. Механическая кулинарная обработка. Примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Правила выбора плодов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</p>	2	ПК 7.1 ПК 7.2
2	<p>Виды обработанных овощей и грибов. Виды первичной обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, салатно-шпинатных, плодовых, томатных. Способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	2	

	<p>3 Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд, оборудование и инвентарь, используемые при нарезке и формовке овощей и грибов. Техника простой и сложной нарезки овощей. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов международной кухни.</p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов, правила хранения нарезанных и формованных свежих овощей и грибов, в замороженном и охлаждённом виде с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Первичная обработка овощей и грибов. Удаление посторонних примесей, загнивших и побитых экземпляров, распределение овощей по размерам и качеству.</p> <p>Удаление с поверхности остатков земли, песка и снижение обсеменённости микроорганизмами. Овощи моют в овощемоечных машинах или вручную.</p> <p>Удаление частей с пониженной пищевой ценностью. Очистка осуществляется в овощеочистительных машинах или вручную. Овощи нарезают механическим способом или вручную. Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования, Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования.</p>	2	
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	12	
	<p>1 Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>Произвести простую нарезку.</p> <p>Виды и способы нарезки традиционных видов овощей</p>	2	

2	<p>Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>Произвести сложную нарезку, произвести элементы карвинга. Виды и способы нарезки традиционных видов овощей</p>	2	
3	<p>«Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей и грибов овощные гарниры: картофельное пюре, картофель отварной, овощи, припущенные в молочном соусе;</p>	2	
4	<p>«Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом.</p>	2	
5	<p>«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные;</p> <p>«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: крокеты, зразы, шницель капустный;</p>	2	
6	<p>«Приготовление блюд и гарниров запеченных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, солянка сборная на сковороде.</p> <p>Расчет количества отходов в зависимости от сезона.</p> <p>Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей.</p> <p>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</p>	2	

Содержание		8	ПК 7.1
Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1	2	ПК 7.2
	<p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов. Пищевая ценность, требования к качеству, методы предварительной подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</p>		
	2	2	
	<p>Приготовление, оформление каш и гарниров из круп простых блюд из Бобовых и кукурузы Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам И гарнирам из круп. Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. Варка круп сливным и не сливным способом, варка на пару, варка припущенного риса, смешивание Каш с другими ингредиентами.</p>		
	3	2	
	<p>Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках. Применение смещенных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Составление тайминга для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		
	4	2	
	<p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий Ассортимент макаронных изделий промышленного изготовления. Пищевая ценность, правила хранения макаронных изделий промышленного</p>		
			13

	изготовления с учетом требований к безопасности пищевого продукта. Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	Температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста международной кухни.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
1	«Приготовление и порционирование блюд из каш» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп: котлеты рисовые, биточки манные, запеканка, пудинг, крупеник; Определение последовательности технологических операций при приготовлении блюд из каш. Подбор соусов. Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление соусов для отпуска блюд из каш. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каши рассыпчатые; Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп;	2	
2	«Блюда из круп, бобовых». Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых.; бобовые с жиром и луком отварные; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;	2	

3	<p>«Блюда из макаронных изделий».</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макаронны отварные с маслом, сметаной, с томатом, овощами, творогом, с сыром, макаронник, лапшевник, макаронны, запеченные с сыром;</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;</p>	2	
4	<p>«Приготовление и порционирование блюд из яиц»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, яичница – глазунья, омлет натуральный, фаршированный, яйца, запеченные под молочным соусом, драчена; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление блюд из яиц, творога.</p> <p>«Приготовление и порционирование блюд из творога»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники с творогом, вареники ленивые;</p> <p>Приготовление и оформление блюд из яиц, творога; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.</p>	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
1	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления разнообразных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	2	
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»			<p>12</p> <p>ПК 7.1 ПК 7.2</p>

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каша вязкая, рассыпчатая, жидкая, бобовые с жиром и луком отварные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: клецки манные, биточки манные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп: запеканка, пудинг, крупеник овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых; - уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и бобовых; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки круп, бобовых. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	12	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с томатом, макаронник, лапшевник - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: парпадели, карбонара - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий; - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки макаронных изделий. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, пашот, яичница – глазунья, - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, яйца запеченные под молочным соусом, дречена, бризоль - уметь проверять органолептическим способом качество яиц; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки яиц. омлет - натуральный, смешанный, фаршированный 		

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники ленивые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из творога; - уметь проверять органолептическим способом качество творога; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки творога. 		<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пельмени, вареники с различными фаршами, лапша - домашняя, чебуреки - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста. 		<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блины, блинчики, хворост - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста. 	<p>12</p> <p>12</p>	<p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		<p>Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания.</p>		<p>Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление холодных и горячих блюд из яиц, творога, теста. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 7.1</p>
<p>Тема 3. Приготовление</p>		<p>Содержание</p>		<p>4</p>	<p>ПК 7.1</p>	

простых супов и соусов	<p>1</p> <p>Приготовление Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимым к типу, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам.</p> <p>Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного. Бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.</p> <p>Оформление, подача супов и соусов в виде основного блюда. Применение уникальных методов приготовления супов и соусов.</p>	2	ПК 7.2
	<p>2</p> <p>Приготовление простых супов.</p> <p>Технология приготовления: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей супочных; щей по-уральски, борщей мясных и вегетарианских, борща с грибами, борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского.</p> <p>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд с учетом регионального сырья.</p>	2	
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	6	
	<p>1</p> <p>Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые;</p>	2	
	<p>2</p> <p>Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский;</p>	2	

3	<p>Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя;</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p>	2	
<p>Учебная практика по теме «Приготовление простых супов и соусов»</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: бульонов, прозрачных супов. - технологический процесс приготовления заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, прозрачным и заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов. <p>супы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество готовых блюд. 	12	ПК 7.1 ПК 7.2	
<p>Виды работ:</p> <p>технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя</p> <p>уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов.</p> <p>- оценивать качество готовых блюд.</p>	12		

<p>Виды работ: технологический процесс приготовления заправочных супов: суп картофельный, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд.</p>	
<p>Виды работ: - технологический процесс приготовления супа молочного с крупой, с макаронами - технологический процесс приготовления супа – пюре картофельный, гороховый, овощной, грибной - оценивать качество готовых блюд. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным картофельным супам и холодным и супам –пюре; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов.</p>	
<p>Виды работ: - технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской, окрошки сборной мясной, свекольнику, супов плодовых, ягодных - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к ухи, к холодным супам и сладким супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов. - оценивать качество готовых блюд.</p>	
<p>Виды работ: технологический процесс приготовления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, паровой, томатный, сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий; уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красным и белым соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд.</p>	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления соусов: голландский, польский; заправка для салатов, соус – майонез, маринад овощной; абрикосовый, яблочный; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным яично- масляным и холодным и сладким соусам соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд. 	<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление простых супов и соусов.</p> <p>Приготовление бульонов для супов и соусов. Способы осветления бульонов. Приготовление п/ф для заправочных супов (пассерованные овощи, подготовка свеклы, тушение капусты, томатного пюре).</p> <p>Приготовление картофельных супов, молочных, холодных, сладких.</p> <p>2. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.</p>	<p>12</p> <p>12</p>	
<p>Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы</p>	<p>Содержание</p> <p>1</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом</p> <p>Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом.</p> <p>Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом.</p> <p>Разделка и филетирование рыбы.</p> <p>Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом.</p> <p>Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.</p> <p>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</p> <p>2</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. <i>Разделка и филетирование рыбы.</i></p> <p>Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>

3	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы.	2	
4	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.	2	
5	Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы. Применение инновационных методов приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов.	2	
В том числе практических и лабораторных занятий			
1	Правила выбора соусов и гарниров при приготовлении блюд из отварной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыбы припущенная, соус белый с рассолом.	2	
2	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте, зразы донские	2	
3	Приготовление блюд из рыбы основным способом, тушении в жидкости и соусе, паровой.	2	
4	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная по-русски, по-московски, под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде.		
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из рыбы»			
		12	ПК 7.1

<p>Виды работ: технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с соусом польский, рыба припущенная с белым соусом с рассолом технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.</p>	12	ПК 7.2
<p>Виды работ: - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с зеленым маслом, зразы донские; - технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по – московски, солянка из рыбы на сковороде; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из жареной основным способом рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из жаренной основным способом рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.</p>		
<p>Виды работ: технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели рыбные с томатным соусом; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража.</p>		

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюда из рыбной котлетной массы: рулет, тельное; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюда из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюда из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 						
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: рыбы фаршированной; - технологический процесс приготовления блюда из морепродуктов - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюда из рыбы и морепродуктов; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюда из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления банкетного блюда из рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 						
<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление простых блюд из рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление п/ф и блюдо из отварной, припущенной, жареной рыбы. Оформление блюда и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюда из отварной, припущенной, жареной рыбы. 2. Приготовление п/ф и блюдо из запеченной рыбы. Оформление блюда и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюда из запеченной рыбы. 3. Приготовление п/ф и блюдо из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Оформление блюда и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюда из котлетной массы и морепродуктов рыбы. 	12	ПК 7.1 ПК 7.2				
<p>Тема 5. Приготовление</p> <p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="1228 474 1378 2031"> <tr> <td data-bbox="1228 1646 1300 2031">1</td> <td data-bbox="1228 474 1300 1646">Механическая кулинарная обработка мяса.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1300 1646 1378 2031"></td> <td data-bbox="1300 474 1378 1646">Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса.</td> </tr> </table>	1	Механическая кулинарная обработка мяса.		Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса.	4	ПК 7.1 ПК 7.2
1	Механическая кулинарная обработка мяса.					
	Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса.					

	Размораживание мороженого мяса.	и норм техники	
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм безопасности.		
2	Кулинарный разруб туш		2
	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши.		
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
1	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, сосиски, сардельки отварные;		2
2	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: ростбиф, свинина жареная, бефстроганов, поджарка.		2
3	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного порционными кусками: бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель.		
	Самостоятельная работа		2
	Подготовить презентацию вторых блюд из мяса		
	Учебная практика. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы		12
	Виды работ:		
	- Технологический процесс блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, ростбиф;		
	- овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного мяса;		
	- уметь проверять органолептическим способом качество мяса;		
	- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса;		
	-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварного мяса.		
	-оформление технологических карт;		
	- участие в проведении бракеража.		
	Виды работ:		
			ПК 7.1 ПК 7.2

<p>Технологический процесс блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: поджарка, бифштек, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель.</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из тушеного мяса: бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из тушеного мяса. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из натурально-рубленной массы: бифштек рубленный, котлеты натуральные рубленные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из натурально-рубленной массы. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели - Технологический процесс блюд из котлетной массы: зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; 	

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из котлетной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		<p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски; <p>овладение приемами подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса и блюд из субпродуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления; <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать различные технологии приготовления и оформления запеченных блюд из мяса. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс блюд из домашней птицы: котлета по – киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские; котлеты натуральные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; 	<p>12</p> <p>ПК 7.1 ПК 7.2</p>

<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы.</p> <p>- оформление технологических карт;</p> <p>- участие в проведении бракеража.</p>	<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы.</p>		
<p>Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>	<p>1</p> <p>Содержание</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды открытые и закрытые (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные, мясные гастрономические продукты порционные.</p> <p>Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Ассортимент, характеристики, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий, рыбных и мясных гастрономических продуктов, наиболее распространенных видов сыра. Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <i>Приготовление tapas, finger food по стандартам WSR.</i></p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 7.1</p> <p>ПК 7.2</p>

	<p>2 Приготовление и оформление салатов</p> <p>Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясом и мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты, коктейль-салатов, фруктовых салатов.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок.</p>	2	
	<p>Ассортимент, пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии к технологическим требованиям к салатам.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов.</p> <p>Требования к качеству готовых салатов.</p> <p>Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>	6	
В том числе практических и лабораторных занятий		2	
1	<p>Технологический процесс приготовления бутербродов. Способы оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления и оформления бутербродов;</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов, соблюдение санитарных норм и правил.</p>	2	
2	<p>Технологический процесс приготовления и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат картофельный, рыбный, мясной, столичный, винегрет;</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей).</p>	2	
Учебная практика по теме «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»		12	ПК 7.1
Виды работ:		12	ПК 7.2
	<p>- Технологический процесс и оформления открытых и закрытых, канале;</p> <p>- овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок;</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат «Летний», салат витаминный, салат столичный, рыбный, мясной; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления салатов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления салатов; - использовать различные технологии приготовления и оформления салатов. <p>оформление технологических карт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс и оформления винегретов: винегрет овощной, рыбный, с кальмаром, мясной, с сельдью, с грибами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления винегретов; уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении винегретов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления винегретов; - использовать различные технологии приготовления и оформления винегретов. <p>оформление технологических карт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении бракеража. 	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей: паштет из печени, сельдь с гарниром, форшмак, яйца фаршированные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; 	

<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей.</p> <p>-оформление технологических карт;</p> <p>- участие в проведении бракеража.</p>			
<p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей: рыба жареная под маринадом, помидоры фаршированные мясным салатом, галантин из птицы;</p> <p>- овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей;</p> <p>уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса и овощей;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей;</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей.</p> <p>-оформление технологических карт;</p> <p>- участие в проведении бракеража.</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.</p> <p>Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусовых</p> <p>Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.</p> <p>Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы.</p>	12		ПК 7.1 ПК 7.2
<p>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Содержание</p> <p>1 Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора</p>	6 2		ПК 7.1 ПК 7.2

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. Комбинирование различных способов приготовления десертов.		
2	Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства;	2	
	Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Приготовление десертов с учетом принципов здорового питания. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
1	Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.	2	
2	Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе; Реферат «Значение сладких блюд в питании человека» Реферат «Значение напитков в питании человека» Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах» Презентации, защита	2	

<p>Учебная практика по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, желе, мусс яблочный на манной крупе, крем ванильный из сметаны - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; -подготовка желатина. 	12	ПК 7.1 ПК 7.2
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд; 	12	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных и горячих напитков: кофе, чай, какао, горячий шоколад, плодово – ягодных прохладительных напитков - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков. 	12	ПК 7.1 ПК 7.2
<p>Производственная практика</p> <p>Тема: Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод.</p>	12	ПК 7.1 ПК 7.2

Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод			
Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов.			
Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягодного, молока,			
Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков.			
Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.			
Приготовление и порционирование горячих напитков.			
Приготовление и порционирование холодных напитков.			
Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.			
Тема 8. Подготовка сырья к производству	Содержание	6	ПК 7.1 ПК 7.2
1	Технология подготовки кондитерского сырья к производству.	2	
	Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: мука, хлебопекарные свойства, крахмал, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, жиры и масла; подготовка их к производству.		
	Технология подготовки кондитерского сырья к производству.		
2	Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: сахар и сахаросодержащие продукты, мясные и рыбные продукты, овощи, фрукты, крупы, орехи, мак.	2	
	3		
В том числе практических и лабораторных занятий		2	
1	Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептур). Расчет взаимозаменяемости сырья. Оценка качества муки	2	
		6	ПК 7.1
Тема 9. Приготовление	Содержание	6	ПК 7.1

полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	1	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление основных сиропов: для промочки, кофейного, для глазировки, инвертного; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству	2	ПК 7.2
	2	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление помады: основной, сахарной, шоколадной; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR.	2	
	3	- Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплого, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарно и гигиену на рабочем месте.	2	
полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.			
	1	Технология замеса теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический. Характеристика разрыхлителей теста. Выбор продуктов и ингредиентов. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы замеса теста.	8	ПК 7.1 ПК 7.2
	2	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Характеристика теста, выбор продуктов и ингредиентов, процессы, происходящие при замесе, значение обминки. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на сухих смесях.	2	
	3	Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на густых и жидких опарах. Понятие разделки теста, последовательности технологических операций.	2	

Тема 11. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	1	<p>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Классификация бездрожжевого теста. Способ рыхления.</p> <p>Приготовление вафельного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: трубочки из вафельного теста, п\ф для тортов, торт «Сторпиз».</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p>	8 2	ПК 7.1 ПК 7.2
	4	Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Режим выпечки, процессы, происходящие при выпечке, определение готовности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1.	Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, обыкновенной, булочные изделий в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой и определять их соответствие технологическим требованиям.	2	
	2	Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления подового хлеба из муки высшего сорта и батонов.	2	
	3	Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления хлеба с добавками, хлеба ржаного.	2	

	2	<p>Технология приготовления теста без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление песочного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: печенье масляное, нарезное, «Ракушка», творожное, штрудель с изюмом. Способы отделки и оформления.</p>	2	
	3	<p>Правила хранения и требования к качеству. Приготовление пресного сдобного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: вагрушки, пирожки, сочни с творогом, печенье сдобное, печенье с творогом. Способы отделки и оформления.</p>	2	
	4	<p>Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.</p>	2	
		<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	4	
	1.	<p>Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. сочни с творогом, печенье сдобное, курабье «Бакинское», штрудель с изюмом; печенье песочное, печенье масляное, печенье «Ракушка».</p>	2	

	2. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Рулет фруктовый, рулет кремовый; печенье «Ленинградское». Приготовление бисквитно-масленного полуфабриката и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Кекс творожный; кекс ореховый, кекс с какао.	2	
Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	Содержание 1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Классификация простых и основных отделочных п/ф. Приготовление крема «Шарлотт», «Гляссе», «Каталонский», «Англез», «Патисьер», «Шибуст», «Муслин», «Пари Брест», «Дипломат», «Кремю», «Шантильи», выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. 2 Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление меренг, суфле, из взбитых сливок, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования	8 2 2	ПК 7.1 ПК 7.2

	3	к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплого, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	
	4	Изучение технологий приготовления отделочных полуфабрикатов. Выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем шарлот, гясе, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	2	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем белковый, суфле, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных	Содержание		6	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология приготовления пирожных. Классификация пирожных, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Бисквитное» со сливочным кремом нарезное», «Бисквитное» с белковым кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное.	2	

2	<p>Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража По требованию WSR. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.</p>	2	
3	<p>Технология приготовления пирожных. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража</p>	2	
В том числе	<p>практических и лабораторных занятий</p>	6	
1.	<p>Приготовление пирожных «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.</p>	2	
2.	<p>Приготовление пирожных Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.</p>	2	
3	<p>Приготовление пирожных из песочного теста. Выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.</p>	2	
Тема 14.	<p>Технологический</p>	6	ПК 7.1
	<p>Содержание</p>		

процесс приготовления тортов	1	Технология приготовления тортов. Классификация тортов, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Юбилейный альбом», «Бисквитный со сливочным кремом», «Сказка» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	ПК 7.2
	2	Технология приготовления тортов. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Прага», «Подарочный», «Грюфель». «Бисквитный с белковым кремом», «Детский» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.	Приготовление тортов, «Бисквитный со сливочным кремом», выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	2.	Приготовление тортов «Сказка» выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой. Приготовление тортов с добавлением меда «Рыжик», выбор сырья, инвентаря и оборудования. Последовательность технологических операций. Алгоритм приготовления крема.	2	
Тема 15. Технология		Содержание	6	ПК 7.1

приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности	1. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Общие понятия о легких безжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним.	2	ПК 7.2
	2. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности.	2	
	3 Способы отделки и варианты Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража, оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста с отварными протертыми овощами и изделий: булочка молочная, «Осенняя».	2	
	2 Расчет сырья для приготовления бисквита с овощами, бисквитно - фруктовых полуфабрикатов и изделий из него.	2	
	3 Расчет сырья для приготовления кексов, песочно – фруктового полуфабриката и изделий	2	
	Промежуточная аттестация (форма промежуточной аттестации другая форма контроля) Экзамен (квалификационный)	6	
	Всего:	330	

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
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.

Дополнительная литература:

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

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

ОК, ПК	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы</p>
<p>ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p>

Министерство науки и высшего образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации Профессионального модуля

ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

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 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар) 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 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар).

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
ПК1.1-6.5	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ОК 1 – ОК 11	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	контроле хранения и расхода продуктов.
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья			
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1) Доклад 1	Вопросы 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2) Доклад 2	Вопросы 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)	Вопросы 6.1)
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов		

Краткое наименование иерархического раздела (модуля)	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1)
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-5)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		Вопросы на диф.зачет 4 (п. 6.1)
	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	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 6-7)	
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1) Доклад 1	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2) ⁵ Доклад 2	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов		
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1)
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов		
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-5)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 6-7)	Вопросы на диф.зачет 4 (п. 6.1)
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом		

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 11-12)	Вопросы на диф.зачет 9 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 13)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1)
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)	Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1)
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 16-17)	Вопросы на диф.зачет 56 (п. 6.1)
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-20)	Вопросы на диф.зачет 57-58 (п. 6.1)
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 1-2)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 3-4)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 5-8)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 29-34 (п. 6.1)
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 11-14)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса		
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Устный тест, (п. 5.3, вопросы 15-18)	Вопросы на диф.зачет 35-36 (п. 6.1)
	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		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 21) Доклад 3	Вопросы на диф.зачет 37 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 22)	Вопросы на диф.зачет 39-43 (п. 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 23)	Вопросы на диф.зачет 21-28 (п. 6.1)
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 24)	Вопросы на диф.зачет 44 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	полуфабрикатов сложного ассортимента		
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса		
	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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных			

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 25)	Вопросы на диф.зачет 46 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 26)	Вопросы на диф.зачет 47 (п. 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27)	Вопросы на диф.зачет 48 (п. 6.1)
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-29)	Вопросы на диф.зачет 49 (п. 6.1)
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 30)	Вопросы на диф.зачет 50 (п. 6.1)
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 31-33)	Вопросы на диф.зачет 51 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса		
	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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 7. Приготовленные сладких блюд и напитков	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34)	Вопросы на диф.зачет 52 (п. 6.1)
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		Вопросы на диф.зачет 53-54 (п. 6.1)
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов		
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления сложного ассортимента	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 35-36)	
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		Вопросы на диф.зачет 53-54 (п. 6.1)
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса		
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования		
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.			

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине 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, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение*.)

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, 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 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Критерии выставления оценки студенту на промежуточной аттестации

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.*)

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 Вопросы для собеседования (устного опроса)

1. Химический состав овощей, пищевая ценность и использование в кулинарии.
2. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля отварного».
3. Классификация овощей, первичная обработка клубнеплодов.
4. Технология приготовления, правила подачи «Картофельного пюре».
5. Классификация овощей. Первичная обработка корнеплодов.
6. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля в молоке».
7. Простая нарезка картофеля и её кулинарное применение.
8. Технология приготовления, правила подачи «Моркови припущенной».
9. Сложная форма нарезки картофеля и её кулинарное применение.
10. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля жареного основным способом из сырого».
11. Простая нарезка моркови и её кулинарное использование
12. Технология приготовления, правила подачи «Картофеля фри».
13. Форма нарезки капусты и её кулинарное использование.
14. Технология приготовления, правила подачи «Лука фри, петрушки фри».
15. Форма нарезки лука и её кулинарное использование.
16. Технология приготовления, правила подачи «Кабачков, помидоров жареных».
17. Значение тепловой обработки.
18. Технология приготовления правила подачи «Котлет морковных».
19. Дать характеристику способу тепловой обработки «варка».
20. Технология приготовления, правила подачи «Котлет свекольных».
21. Жаренье как способ тепловой обработки и его разновидности.
22. Технология приготовления, правила подачи «Оладий из тыквы».
23. Комбинированные способы тепловой обработки, их характеристика.
24. Технология приготовления, правила подачи «Котлет картофельных».
25. Вспомогательные способы тепловой обработки, их характеристика.
26. Технология приготовления, правила подачи «Зраз картофельных».
27. Основные правила варки овощей.
28. Технология приготовления, правила подачи «крокет картофельных».
29. Способы сохранения витамина С при тепловой обработке.
30. Технология приготовления, правила подачи «Капусты тушеной».
31. Изменения в овощах, происходящие при тепловой обработке.
32. Технология приготовления, правила подачи «Свёклы, тушенной в сметане или соусе».
33. Химический состав овощей, пищевая ценность и использование в кулинарии.
34. Технология приготовления, правила подачи «Рагу из овощей».
35. Классификация овощей, первичная обработка клубнеплодов.
36. Технология приготовления, правила подачи «Картофельной запеканки».
37. Простая нарезка картофеля и её кулинарное применение.
38. Технология приготовления, правила «Голубцов овощных».
39. Сложная форма нарезки картофеля и её кулинарное применение.
40. Технология приготовления, правила подачи картофельного пюре.

5.1 Темы докладов

Ниже приведены примерные темы индивидуальных и/или групповых докладов и презентаций. Студенты могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем. На аудиторных занятиях студенты представляют результаты своей работы по теме занятия в форме презентации.

1. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов
2. Классификация, приготовление соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании
3. Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность.
4. Тепловая обработка продуктов
5. Значение и пищевая ценность первых блюд
6. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов
8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания
9. гармоничных прозрачных супов
10. Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.
11. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
12. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
13. Правила соусной композиции горячих соусов.
14. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
15. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами
16. Ассортимент блюд из овощей
17. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
18. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.
19. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей
20. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов
21. Ассортимент сложных блюд из грибов
22. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
23. Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
24. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
25. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.
26. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса
27. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
28. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
29. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы

5.2 Примеры тестовых заданий

Вариант № 1. Тема: Овощи, плоды, грибы

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	К какой группе овощей относится кольраби?	1. корнеплоды 2. капустные 3. плодовые 4. десертные	2

2	Что такое сульфитация картофеля?	1 способ ускорения варки картофеля 2 способ очистки картофеля 3 способ сохранения картофеля 4 способ получения картофельной мезги	3
3	Какая обработка способствует равномерной тепловой обработке корнеплодов?	1. сортировка 2. калибровка 3. мойка 4. нарезка	4
4	Какие из овощей являются лечебными?	1. лук 2. морковь 3. капуста 4. все ответы верны	4
5	Какую посуду нельзя использовать при варке овощей?	1. медную 2. стеклянную 3. чугунную 4. все ответы не верны	1
6	Какие из грибов требуют промывания в подкисленной воде?	1. строчки 2. сыроежки 3. шампиньоны 4. все грибы	3
7	Что такое сублимация?	1. замораживание, сушка в вакууме 2. вакуумирование и сушка замораживанием 3. тепловая сушка и замораживание 4. нет правильного ответа	1
8	Какой вид нарезки картофеля используется при приготовлении винегрета?	1. соломка 2. дольки 3. ломтики 4. кубики	3
9	Как подготавливают капусту для фарша?	1. рубят 2. режут 3. измельчают на мясорубке 4. все ответы верны	1
10	Откуда пришло искусство карвинга?	1. из Японии 2. из Китая 3. их Малазии 4. все ответы не верны	4

Вариант № 2 Тема: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
-------	---------	------------------	-----------------------------

1	Какую крупу не промывают?	1. гречневую 2. геркулес 3. перловую 4. пшеничную	2
2	Правило варки каши:	крупу засыпают в воду, доводят до кипения и доваривают при низкой температуре до готовности Крупу заваривают и варят 5-7 минут до готовности. Замоченную крупу закладывают в кипящую жидкость, перемешивают, доваривают при низкой температуре. 4. все ответы не верны	4
3	Какую крупу варят, сливают отвар и залив водой, доваривают?	1. рисовую 2. пшеничную 3. пшеничную 4. кукурузную	3
4	Сколько воды необходимо для варки 1 кг риса откидным способом?	1. 2 л 2. 4 л 3. 6 л 4. 8 л	3
5	За какое время полностью набухает манная крупа при варке?	1. 10-20 сек 2. 20-30 сек 3. 30-40сек 4. 40-50 сек	2
6	Как подготовить форму для приготовления пудинга на пару?	1. смазать жиром и посыпать сахаром 2. смазать жиром и посыпать сухарями 3. смазать жиром 4. все ответы не верны	1
7	При приготовлении запеканки до скольких градусов нужно охладить кашу перед введением яиц?	1. 50°C 2. 60°C 3. 70°C 4. все ответы верны	4
8	Как соль влияет на готовность бобовых при варке?	1. ускоряет разваривание 2. замедляет разваривание 3. не влияет на разваривание 4. все ответы не верны	2
9	Какой привар у готовых макарон?	1. 100% 2. 200% 3. 300% 4. 500%	3
10	Какое соотношение молока и воды используют для варки каши на биточки?	1. 50% воды и 50% молока 2. 40% воды и 60% молока 3. 60% воды и 40% молока 4. 30% воды и 70% молока	1

Вариант № 3. Тема: Блюда из яиц и творога

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	При какой температуре рекомендуется размораживать меланж?	1. не ниже 50°C 2. не выше 50°C 3. 0°C 4. все ответы не верны	2
2	Какое соотношение яичного порошка и жидкости "правильное"?	1. 1 : 1,5 2. 1 : 2,5 3. 1 : 3,5 4. все ответы не верны	3
3	Соотношение желтка и белка в яйце?	1. 45 и 55 2. 41 и 59 3. 39 и 61 4. все ответы не верны	3
4	Может ли в желтке яйца, сваренном вкрутую, быть не затвердевшая капля?	1. да 2. нет 3. не всегда 4. всегда	1
5	В какое из яичных блюд входит мука?	1. яичная кашка 2. омлет с картофелем и баклажанами 3. яйца, запеченные под молочным соусом 4. драчена	4
6	Какой творог поступает на п.о.п.?	1. низкокалорийный 2. высококалорийный 3. диетический 4. все ответы не верны	4
7	В какое из блюд входит мука?	1. сырники 2. запеканка 3. пудинг 4. все ответы верны	1
8	Для приготовления пудинга используют :	1. желтки яиц 2. белки яиц 3. белки и желтки 4. нет правильного ответа	3
9	Температура хранения сырых полуфабрикатов из творога и яиц:	1. около 0°C 2. 0-6°C 3. 5-10°C 4. все ответы верны	2
10	Сколько нужно варить яйцо, чтобы получить полужидкий желток?	1. 5 мин. 2. 3-3,5 мин. 3. 4-4,5 мин. 4. нет правильного ответа	3

Вариант № 4. Тема: Бульоны. Супы.

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	Какие части туши говядины не используют для приготовления бульонов?	1. грудные 2. крестцовые 3. трубчатые 4. реберные	4
2	Сколько нужно взять костей, чтобы получить 5 литров концентрированного бульона?	1. 3 кг 2. 5 кг 3. 7 кг 4. 10 кг	2
3	Какова продолжительность варки бульона из свиных или бараньих костей?	1. 1-1,5 часа 2. 1-2 часа 3. 2-3 часа 4. 2,5-3,5 часа	3
4	Какой из перечисленных супов не относится к заправочным?	1. рассольник московский 2. борщок 3. щи суточные 4. крестьянский суп	2
5	Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут?	1. для осветления бульона 2. для приобретения вкуса и аромата 3. для стабилизации витамина С 4. все ответы верны	1

6	Какой из борщей отличается формой нарезки?	1. московский 2. флотский 3. сибирский 4. украинский	2
7	Отличительная особенность рассольника по-ленинградски?	1. почки и потрошки домашней птицы 2. мучная пассеровка 3. крупа 4. капуста	3
8	В каком супе используют соленые огурцы, нарезанные ромбиком?	1. солянка 2. овощной суп 3. рассольник 4. нет правильного ответа	1
9	Чем "загущают" суп из свежих фруктов и ягод?	1. льезоном 2. мучной пассеровкой 3. крахмалом 4. все ответы верны	3
10	Как готовят молочные супы?	1. на одном молоке 2. на смеси сухого молока и воды 3. на смеси натурального молока и воды 4. все ответы верны	4

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Комплект заданий для экзамена

1. Определите время разогрева конфорок электроплиты
 1. 15 мин;
 2. 30 мин;
 3. 45 мин.
 4. 60 мин
2. Значение тепловой обработки
 1. Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
 2. Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
 3. Обеззараживает продукты.
 4. Убивает микробы
3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов
 1. тушение;
 2. припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
 3. варка, жарение
 4. брезирование
4. Укажите комбинированные способы тепловой обработки
 1. пассирование, запекание;
 2. жарение, брезирование, тушение;
 3. запекание, тушение.
 4. Варка, бланширование
5. Укажите универсальное оборудование
 1. плиты;
 2. пароконвектоматы;
 3. жарочные шкафы.
 4. овощерезка
6. Изменение сахаров при нагревании – это ...
 1. гидролиз;
 2. карамелизация;
 3. кристаллизация
 4. декструкция.
7. На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет
 1. гидролиза жиров
 2. карамелизации сахаров
 3. денатурации белков
 4. декструкции крахмала
8. Особый вкус жареному мясу придает(ют)
 1. экстрактивные вещества
 2. меланоидины
 3. жиры
 4. белки
9. При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...
 1. испарения влаги
 2. денатурации белков
 3. перехода коллагена в глютин
 4. клейстерезации крахмала
10. Продолжительность размягчения мяса зависит от ...
 1. кислотности среды

2. первичной подготовки полуфабриката
3. от количества коллагена
4. от количества белков а, в
11. При тепловой обработки масса мяса уменьшается за счет ...
 1. свертывания белков
 2. образования меланоидинов
 3. изменения коллагена и эластина
 4. расщепления миоглобина а
12. При варке мяса содержание в нем жира ...
 1. уменьшается
 2. увеличивается
 3. неменяется
 4. увеличивается
13. При варке мяса для вторых блюд его закладывают в ... воду
 1. холодную
 2. горячую
 3. подсоленную
 4. теплую
14. % потерь массы мяса при варке ...
 1. 50...60;
 2. 40...50;
 3. 38...40
 4. 15-20.
15. Как хранят готовое отварное мясо
 1. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
 2. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч;
 - отпускают сразу же после нарезки на порции.
 2. хранят без бульона.
16. При какой температуре запекают мясные блюда?
 1. 200...220°C;
 2. 250...300°C;
 3. 300...350°C;
17. Режим варки мяса
 1. варят при 105 °C при открытой крышке;
 2. кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;
 3. быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °C.
 4. варят при температуре 75 °C.
18. Способ определения готовности отварного мяса
 1. по вкусу и запаху
 2. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
 3. по продолжительности варки.
 4. по прозрачным пузырькам
19. Перед запеканием поверхность блюд выравнивают, ... а) сбрызгивают маслом; б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом; в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом. г) смазывают томатной пастой
20. Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит ...

- а) куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;
б) низкая температура жаренья мяса;
 в) нарушение кулинарного использования частей туши г) мясо не посыпали солью
21. Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...
 а) после жаренья мясо залили холодной водой; б) добавили мало томата и специй;
 в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена г) мясо не отбили
22. Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими если ...
 а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат; б) использовали части мяса не по назначению;
 в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия г) промыли горячей водой
23. Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...
 а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;
б) не соблюден температурный режим;
 в) использовали недоброкачественное сырье.
24. На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если
 а) закатали панировку при формировании полуфабрикатов;
 б) использовали очень жирное мясо; в) использовали хлеб ниже 1-го сорта
25. Дикая птица на предприятия общественного питания поступает ...
 1. остывшая, замороженная;
 2. в пере, замороженная;
 3. в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.
26. Укажите способ заправки птицы при варке
а) «в кармашек»
 б) восьмерка из нитей на концах ножек в) в одну нитку
 г) в две нитке
27. Птицу заправляют для
 1. удобства порционирования
 2. равномерности прогревания
 3. ускорения процесса тепловой обработки
4. все перечисленное
28. Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...
 1. вида птицы.возраста
 2. способа заправки и вида тепловой обработки
3. вида птицы.возраста, тепловой обработки
 4. вида тепловой обработки, возраста
29. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью ...
 1. повышения калорийности
2. образования поджаристой корочки
 3. сохранения сочности
 4. от потемнения
30. При варке птицы ее закладывают в ...
 1. пряный отвар

2. горячую воду или бульон
3. холодную воду
4. овощной отвар
31. Вид тепловой обработки не используемый в пароконвектомате. а) варка на пару
 б) запекание
 в) припускание
 г) жарка основным способом
32. Каковы потери (%) при жаренье птицы?
 а) 25...40;
 б) 15...20;
 в) 10...15.
 г) 30-40
32. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ?
 а) для повышения калорийности; б) для быстрого приготовления;
 в) чтобы образовалась румяная корочка г) для сочности
33. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки? а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты;
 б) тушеную капусту или яблоки;
 в) отварной картофель.
 г) макаронные изделия отварные
34. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
 а) способом жаренья;
 б) подготовкой полуфабрикатов; в) кулинарным использованием. г) все выше, перечисленное
35. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
 а) чтобы не отстала панировка;
 б) чтобы масло было застывшим;
 в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов. г) все выше, перечисленное
36. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные? а) во фритюре до золотистого цвета;
 б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;
 в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают. г) припускают
37. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?
 а) в льезоне и сухарях;
 б) в льезоне и белой хлебной панировке;
 в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой. г) в панировочных сухарях
38. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло? а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;
 б) нарушение мякоти филе при отбивании; в) до жаренья не хранили в холодильнике. г) перемерзли
38. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
 а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

- б) белки свертываются;
 в) глютин при охлаждении образует желе. г) перемороженная рыба
39. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
 а) 75, 100, 125;
 б) 100, 125, 150;
 в) 200.
 г) 50, 70, 90
40. Как определить готовность жареной рыбы?
 а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
 в) по вкусу, по внешнему виду. г) по цвету жира
40. Почему рыбу варят и припускают при $t_{85} \dots \dots \dots 90 \text{ } ^\circ\text{C}$?
 а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
 б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно
 г) не деформируется кожа на филе
41. С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
 а) повышают витаминную активность;
 б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.
 г) улучшает вкус
42. За счет чего при варке и жаренье рыбы происходит изменение ее массы и объема?
 а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин;
 в) уплотнения белков и выделения воды. г) выделении влаги
43. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
 а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии;
 в) ухудшается цвет рыбы. г) все выше перечисленное
44. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?
 а) холодной;
 б) горячей;
 в) с добавлением огуречного рассола. г) теплой
45. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу? а) картофельное пюре или овощи отварные;
 б) отварной картофель, обточенный бочонками; в) картофель жареный, огурец, помидоры.
 г) макаронными изделиями
46. Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
 а) в воде с добавлением специй и уксуса;
 б) в пряном отваре;
 в) в воде с добавлением соленых огурцов. г) с добавлением укропа
47. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
 а) польский, томатный; б) красный, луковый;
 в) сметанный, белый основной. г) сухарный

6.2 Варианты экзаменационных билетов

№1

1. Кулинарная продукция. Виды кулинарной продукции.
2. Характеристика соусов.

Практическое задание:

3. Составьте технологическую схему приготовления киселя из сухофруктов.

№2

1. Технология обработки картофеля. Способы нарезки. Использование.
2. Изделия из каш. Характеристика. Подача.

Практическое задание:

3. Выход готовой рассыпчатой гречневой каши составляет 2,1 кг. При этом используется 1,5 л воды и 21 г соли. Рассчитайте количество воды и соли для получения 3 кг каши.

№3

1. Характеристика корнеплодов. Технология первичной обработки. Формы нарезки. Использование.
2. Сырье и полуфабрикаты для соусов.

Практическое задание:

3. Выход готовой рассыпчатой пшенной каши составляет 2,5 кг. При этом используется 1,8 л воды и 25 г соли. Рассчитайте количество воды и соли для получения 1,5 кг каши.

№4

1. Обработка капустных и салатных овощей.
2. Основные способы тепловой обработки.

Практическое задание:

3. Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 10 кг обработанной рыбы.

№5

1. Обработка плодовых овощей.
2. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.

Практическое задание:

3. Рассчитать количество порций солянки домашней, которое можно приготовить из 30 кг говядины 2-ой категории (по 3 колонке)

№6

1. Технология обработки десертных овощей.
2. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 60 кг сырого очищенного картофеля

№7

1. Характеристика грибов. Их обработка и использование.
2. Яично-масляные соусы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество порций лапшевника с творогом, которое можно приготовить из 15 кг макарон (по 3 колонке)

№8

1. Обработка рыбы с костным скелетом для использования ее целиком.
2. Заправки. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Выписать продукты, необходимые для приготовления каши пшённой вязкой 77 к

35 порциям гуляша (по 2 колонке)

№9

1. Разделка рыбы с костным скелетом на филе с кожей и реберными костями.

Молочные соусы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

2. Определить количество порций рагу из овощей, которое можно приготовить из 15 кг картофеля в декабре (по 2 колонке)

№10

1. Особенности разделки некоторых видов рыб.
2. Характеристика холодных блюд и закусок.

Практическое задание:

3. Определить количество порций гарнира (картофельное пюре) выходом 150 г, которое можно приготовить из 35 кг картофеля в феврале (по 1 колонке)

№11

1. Разделка рыбы с костным скелетом на филе без кожи и реберных костей.
2. Значение напитков в питании.

Практическое задание:

3. Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 30 порций омлета с луком. Яйца без скорлупы заменить меланжем (по 3 колонке)

№12

1. Технология обработки рыбы осетровых пород.
2. Разрыхлители теста.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов при обработке 25 кг свёклы в январе

№13

1. Способы нарезки, панирования и маринования рыбы.
2. Бисквитное тесто. Способы приготовления.

Практическое задание:

3. Рассчитать выход кеты солёной потрошёной, разделанной на чистое филе, при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,031 кг

№14

1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Основы лечебного питания.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов при обработке 2кг гороха овощного (лопатка) обработанного

№15

1. Технология приготовления рассыпчатых каш.
2. Значение сладких блюд в питании.

Практическое задание:

3. Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 70 кг окуня морского крупного размера потрошёного с головой

№16

1. Технология приготовления вязких жидких каш.
2. Желированные сладкие блюда. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить массу нетто огурцов солёных очищенных , полученного массой брутто 8 кг

№17

1. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления гурьевской каши.

2. Салаты и винегреты. Значение в питании. Особенности приготовления.

Практическое задание:

Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 30 кг кур потрошёных 1-ой категории

№18

1. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления котлет и биточков.
2. Борщ. Ассортимент. Технология приготовления. Подача. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить, какое количество крупы можно заложить для приготовления рассыпчатой гречневой каши в имеющемся котле ёмкостью 60 л (по 3 колонке)

№19

1. Ассортимент блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.
2. Схема приготовления супов-пюре. Ассортимент. Подача.

Практическое задание:

3. Сколько потребуется севрюги с головой средней для получения 15 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей без хрящей

№20

1. Технология приготовления костного бульона.
2. Комбинированные приемы тепловой обработки.

Практическое задание:

3. Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши гречневой рассыпчатой (по 1 колонке)

№21

1. Ассортимент заправочных супов. Схема приготовления.
2. Особенности стимулирования продавца (персонал)

Практическое задание:

3. Определить массу нетто осётра крупного с головой при обработке 75 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей

№22

1. Первичная обработка грибов (свежих, соленых, сушеных).
2. Требования безопасности при работе в горячем цехе.

Практическое задание:

3. Определить массу брутто баранины 1-ой категории, если при разделке выход мякоти составил 50 кг

№23

1. Соус красный основной и его производные.
2. Изменения белков при тепловой обработке: гидротация, дегидротация, денатурация.

Практическое задание:

3. Определить количество риса, необходимое для приготовления 25 порций каши рисовой жидкой. (по 2 колонке)

№24

1. Соус белый основной и его производные.
2. Блюда из жареной птицы.

Практическое задание:

3. Определить количество порций каши пшённой вязкой, которое можно приготовить из 6 кг пшена на гарнир выходом 150 г к сосискам отварным

№25

1. Блюда из яиц. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Схема приготовления мясного прозрачного бульона.

Практическое задание:

Определить количество порций рыбы жареной с луком по- ленинградски, которое можно приготовить из 16 кг трески неразделанной (по 3 колонке)

№26

1. Блюда из творога. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Русские национальные напитки. Требования к качеству.

Практическое задание:

3. Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 25 кг цыплят потрошёных (по 2 колонке)