

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a11f0c80e115



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

образовательной программы среднего профессионального образования -
подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее
общее образование

Форма обучения: очная, заочная

2024 год

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

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

Составители (авторы): Литвиненко И.В., Родик А.А. преподаватели ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии цикла дисциплин поварского и кондитерского дела

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен по профессиональному модулю. Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
Учебная практика УП 02.01	Дифференцированный зачет
Производственная практика (по профилю специальности) ПП 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен по профессиональному модулю

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, усвоенных знаний и усвоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	70	Вопросы для устного опроса	4
			Практические задания	4
			Лабораторные работы	1
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	20	Вопросы для устного опроса	6
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса	6
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	14	Вопросы для устного опроса	36

продукции сложного ассортимента				
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса Практические задания Лабораторные работы	15 10 2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	58	Вопросы для устного опроса Практические задания	8 4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса Практические задания Лабораторные работы	5 5 1
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса Практические задания Лабораторные работы	4 1 1
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	42	Вопросы для устного опроса Практические задания Лабораторные работы	5 3 1
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		Вопросы для устного опроса Практические	10

мясных продуктов сложного ассортимента			задания Лабораторные работы	3 1
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	16	Вопросы для устного опроса Практические задания Лабораторные работы	9 2 1

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК,
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Устный опрос Выполнение практических лабораторных работ Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 2.1.-2.8 ОК.01- ОК.07 ОК.09- ОК.11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Устный опрос	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11		

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических работ Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Устный опрос	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Устный опрос Выполнение практических и лабораторных работ Тестирование	ПК 2.1.-2.8 ОК.01-ОК.07 ОК.09-ОК.11

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

2.1 МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.1.1 Вопросы для собеседования

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

1. Организация рабочих мест супового отделения горячего цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
2. Организация рабочих мест соусного отделения горячего цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Ассортимент, характеристика и методы приготовления сложных супов. Основные показатели оценки качества супов.
2. Температурный и санитарный режим протертых супов. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск супа - пюре из шампиньонов.
3. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск супа – пюре из кур.
4. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск супа – пюре из печени.
5. Особенности приготовления супа-крем. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск супа – крем из моркови.
6. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, нормы выхода, отпуск прозрачных супов. Гарниры, используемые при подаче.

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск бульона-борщок с острыми грибами.
2. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск национальных супов: борща украинского, супа – гуляш.
3. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск национальных супов: харчо, похлебки старомосковской.
4. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование соуса голландского и его производных.
5. Классификация, ассортимент, характеристика и методы приготовления соусов. Оценка качества соусов. Правила подбора соусов к различным группам блюд.
6. Пищевая ценность блюд из овощей и грибов. Методы приготовления, ассортимент, характеристика и отпуск сложных блюд из овощей и грибов.

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

1. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из овощей: овощей в тесте, огурцов жареных.
2. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из овощей: спагетти из кабачков, запеченных фаршированных овощей.
3. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из десертных овощей.
4. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск картофельного рулета с овощами и грибами, соусом, сметанным с томатом.
5. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск крокет картофельных с грибным соусом.
6. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск пирожков картофельных с грибами.
7. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из овощей и грибов: овощей тушеных в горшочке, сморчков со сливками.
8. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, отпуск овощного ризотто.
9. Классификация, основные характеристики сыров. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Ассортимент блюд из сыра.
10. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки, супа сырного, сырного соуса.
11. Пищевая ценность блюд из рыбы. Подготовка сырья и п/ф из рыбы в соответствии с видом тепловой обработки для приготовления сложных блюд из рыбы. Методы приготовления, ассортимент сложных блюд из рыбы. Гарниры и соусы.
12. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.
13. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск карпа фаршированного кусками со сложным гарниром и сметанным соусом.
14. Технология приготовления, требования к качеству, нормы выхода, отпуск щуки и судака фаршированных. Гарниры и соусы.
15. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из жареной рыбы. Гарниры и соусы.
16. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из запеченной рыбы. Гарниры и соусы.
17. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из тушеной рыбы. Гарниры и соусы.
18. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из рубленой рыбы. Гарниры и соусы.
19. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из мяса жареного крупным куском.
20. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск грудинки фаршированной. Виды фаршей.
21. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск поросенка молочного фаршированного. Гарниры и соусы.
22. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, отпуск шашлыков. Гарниры и соусы.
23. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск блюд из говядины, жареных порционными кусками. Гарниры и соусы.
24. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск блюд из баранины и

свинины, жареных порционными кусками. Гарниры и соусы.

25. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск рулетов мясных. Гарниры и соусы.

26. Технология приготовления, требования к качеству, нормы выхода, отпуск сложных блюд из запеченного мяса.

27. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из тушеного мяса. Гарниры и соусы.

28. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из рубленого мяса. Гарниры и соусы.

29. Пищевая ценность блюд из птицы. Подготовка сырья из домашней птицы и дичи в соответствии с видом тепловой обработки для приготовления сложных блюд из птицы. Методы приготовления, ассортимент сложных блюд из птицы. Гарниры и соусы.

30. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из жареной домашней птицы. Гарниры и соусы.

31. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных блюд из запеченной домашней птицы. Гарниры и соусы.

32. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск гуся (утки) фаршированного.

33. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, отпуск фаршированных котлет из филе домашней птицы. Гарниры и соусы.

34. Технология приготовления, требования к качеству, отпуск сложных тушеных блюд из домашней птицы. Гарниры и соусы.

35. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, отпуск блюд из рубленой птицы. Гарниры и соусы.

36. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, отпуск блюд из дичи. Гарниры и соусы.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

2.1.2 Комплект тестов

Тема 1.1.

Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Вариант 1

1 Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

- а) соломкой и стружкой
- б) шашками
- в) кубиками
- г) дольками

2 Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

- а) соломкой
- б) ломтиками

- в) кружочками
- г) бочонками

3 Как правильно пассеруют муку?

- а) в воде
- б) в жире
- в) на жире
- г) на сковороде

4 К каким блюдам относятся супы?

- а) к сладким
- б) первым
- в) вторым
- г) напиткам

5 Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

- а) заправочные, жидкие, густые
- б) холодные, молочные, прозрачные
- в) заправочные, протёртые, консоме
- г) горячие, сладкие, молочные

6 Назовите ассортимент сложных заправочных супов:

- а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
- б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
- в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
- г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7 Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:

- а) крупа, картофель, свёкла
- б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук, свёкла, капуста, репа
- г) капуста, солёные огурцы, морковь

8 Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

- а) тыква, сливки, молоко
- б) масло, лук, морковь
- в) тыква, масло, картофель
- г) лук, картофель, тыква

9 Какова консистенция сложных супов-кремов?

- а) густая
- б) рассыпчатая
- в) жидкая
- г) кремообразная

10 Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

- а) картофель, морковь, лук
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
- в) крупа, капуста, солёные огурцы
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11 Варка осуществляется при температуре:

- а) 60°C б) 180°C в) 100°C г) 220°C

12 Припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
- б) на жире,
- в) в жире
- г) в воде

13 Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- а) кубиками
- б) кружочками
- в) брусочками
- г) соломкой

14 Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

- а) дольками
- б) бочонками
- в) кубиками
- г) соломкой

15 Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

- а) водка, спирт, ром
- б) текила, старка, шампанское) вино, бренди, коньяк
- г) шампанское, пиво, водка

16 При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

- а) кладут в кипящую воду
- б) моют
- в) размораживают
- г) нарезают

17 К сложным блюдам из отварных овощей подают

- а) соус красный, молочный,
- б) паровой, мадера, майонез
- в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
- г) сметанный, грибной, польский

18 На растительном масле готовят:

- а) соус молочный, майонез, маринад
- б) сметанный, томатный, южный
- в) майонез, винегрет,
- г) голландский, сухарный

19 К сложным соусам относятся:

- а) голландский, икорный, бешамель
- б) польский, сметанный, винегрет
- в) сметанный, молочный, голландский
- г) польский, красный, луковый

20 Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:

- а) красный, луковый,
- б) молочный, грибной

- в) сметанный, винегрет
- г) польский, сухарный

21 Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?

- а) маринад, майонез, красный,
- б) польский, белый, паровой
- в) молочный, томатный, грибной
- г) голландский, польский, соус пулет

22 Томатный соус готовят на основе:

- а) красного основного
- б) майонеза
- в) белого основного
- г) польского

23 Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:

- а) звеньями, целиком с головой, чистое филе
- б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы
- в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе
- г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

24 Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:

- а) филе с кожей и костями
- б) чистое филе
- в) звеньями
- г) филе с кожей без костей

25 Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют:

- а) звеньями
- б) филе с кожей и костями
- в) чистое филе
- г) целиком головой

26 Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:

- а) замачивают
- б) жарят
- в) варят
- г) процеживают

27 Для приготовления шашлыка мясо предварительно:

- а) варят
- б) замораживают
- в) маринуют
- г) бланшируют

28 Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:

- а) части задней ноги, пашину, грудинку
- б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку
- в) толстый и тонкий края, вырезку
- г) грудинку, шею, вырезку

29 Сложное блюдо антрекот готовят из:

- а) частей задней ноги
- б) толстого края
- в) шейной части
- г) пашины

30 Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

- а) толстого края
- б) вырезки
- в) тонкого края
- г) частей задней ноги

31 Для рубленых изделий из говядины используют:

- а) Пашины и шею
- б) Шею и филейную вырезку
- в) толстый и тонкий края
- г) Покромку и грудинку

32 Для маринования мяса используют:

- а) Муку, соль, лук
- б) сахар, уксус, соль
- в) уксус, лук, соль
- г) лук, уксус, муку.

33 Назовите ассортимент сложных мясных блюд:

- а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

34 Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе. г) шницель, рагу, поджарка

35 Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) шницель, рагу, поджарка
- г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка

36 Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:

- а) гуляш, рагу, говядина духовая
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

37 Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривании овощей:

- а) клейстеризация крахмала, брожение
- б) карамелизация сахаров, меланоидинообразование
- в) декстринизация крахмала, карамелизация сахаров
- г) брожение, гидролиз крахмала

38 Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) переход протопектина в пектин
- в) карамелизация сахаров
- г) брожение

39 Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) карамелизация сахаров
- в) брожение
- г) переход коллагена в глютин

40 Почему рыба разваривается быстрее мяса:

- а) содержит меньше соединительной ткани
- б) содержит меньше жира
- в) содержит больше воды
- г) содержит больше сахара

41 Для приготовления сложного соуса голландского используют:

- а) яйцо, сливки, масло
- б) сливки, масло, муку
- в) яйцо, молоко, муку
- г) лук, муку, масло

42 Для приготовления сложного соуса пулет используют:

- а) морковь, лук, масло
- б) яйцо, морковь, лук
- в) мука, масло, сливки
- г) вино, помидор, бульон

43 Для приготовления сложного соуса бешамель используют:

- а) муку, молоко, масло
- б) муку, морковь, бульон
- в) лук, морковь, муку
- г) бульон, муку, лук

44 Для приготовления сложных блюд из птицы используют:

- а) цыплят, пулярок (возраст 9 недель)
- б) гусей, петухов
- в) уток, взрослых кур
- г) уток, индеек

45 Фуа гра это:

- а) овощ
- б) печень уток и гусей
- в) мясо
- г) фрукт

46 Сложный соус бешамель готовят на:

- а) бульоне
- б) сливочном масле
- в) растительном масле

г) молоке

47Для жарения во фритюре используют:

- а) масло сливочное
- б) маргарин
- в) масло растительное
- г) кулинарный жир

48Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:

- а) овощи припущенные
- б) отварные макароны
- в) каши рассыпчатые
- г) овощи жаренные

49Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:

- а) соус хрен
- б) соус белый основной
- в) соус сметанный
- г) соус южный

50В состав кнельной массы входят :

- а) котлетное мясо, хлеб, картофель
- б) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, молоко
- в) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, лук
- г) котлетное мясо, хлеб, лук

51По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:

- а) по запаху и вкусу
- б) по цвету и запаху
- в) по консистенции и цвету
- г) по цвету и вкусу

52Срок хранения сложных горячих супов:

- а) 24 часа
- б) 2 часа
- в) 8 часов
- г) 6 часов

53Срок хранения сложных жаренных блюд из мяса:

- а) 24 часа
- б) 8 часов
- в) 6 часов
- г) не подлежит хранению

54Способы украшений сложных блюд из мяса:

- а) сахарная пудра, сухари, паприка
- б) зелень, овощи, сухари
- в) соусы, зелень, овощи
- г) паприка, сухари, овощи

55Утку фаршированную:

- а) жарят

- б) варят
- в) шпигуют
- г) тушат

56 Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:

- а) варят
- б) коптят
- в) солят
- г) маринуют

57 Цвет жаренного мяса:

- а) кремовый
- б) золотистый
- в) коричневый
- г) черный

58 Температура подачи сложных горячих супов:

- а) 50-60°C
- б) 40-50°C
- в) 70-75°C
- г) 10-12°C

59 Температура подачи сложных горячих блюд:

- а) 65-70°C
- б) 40-50°C
- в) 50-60°C
- г) 10-12°C

60 Сложные блюда из сыра крокеты:

- а) варят
- б) тушат
- в) жарят
- г) запекают

61 Для приготовления сложного блюда суфле из сыра используют:

- а) сахар, сыр, бульон
- б) йогурт, сыр, рис
- в) сыр, яйцо, сахар
- г) сыр, молоко, яйцо

62 Фондю это блюдо из:

- а) сыра
- б) крупы
- в) овощей
- г) яиц

63 Для приготовления фондю сыр:

- а) жарят
- б) расплавляют
- в) запекают
- г) варят

64К фондю из сыра не подают:

- а) хлеб, макароны
- б) каши, супы
- в) хлеб, мясо
- г) рыба, овощи

65В кнельную массу добавляют :

- а)сахар
- б) муку
- в) взбитые белки
- г) масло

66Какой сыр используют для приготовления сложных жареных блюд:

- а) плавленый
- б) твёрдый
- в) сливочный
- г) сычужный

67В какой посуде готовят сложные томлённые блюда из мяса:

- а) горшочках
- б) кастрюле
- в) сковороде
- г) чайнике

68Перед запеканием сложные блюда посыпают:

- а) сахаром
- б) солью
- в) сыром
- г) перцем

69Для приготовления консоме бульон:

- а) процеживают
- б) осветляют
- в) настаивают
- г) уваривают

70Для приготовления сложного соуса польского яйца:

- а) взбивают
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Вариант 1

1. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?

- а) техническому назначению
- б) виду источников тепла
- в) принципу действия и способу обогрева
- г) все ответы верны

2. Для чего служит парогенератор в пищеварочных котлах и пароварочных аппаратах?

- а) для варки продуктов

- б) для выработки водяного пара
 - в) для отпаривания варочного сосуда от пригоревших продуктов
 - г) для подъема давления в пароводяной рубашке
3. На каком оборудовании устанавливается клапан – трубника?
- а) на котлах с герметично закрывающейся крышкой
 - б) на опрокидывающихся котлах
 - в) на автоклавах
 - г) на водогрейном оборудовании
4. Что означают цифры после дефиса в марке электросковород?
- а) полезную вместимость чаши (м3)
 - б) мощность кВт
 - в) площадь пода чаши (м2)
 - г) время разогрева
5. Где находится «холодная зона» фритюрниц?
- а) в верхней части ванны (форма параллелепипеда)
 - б) в средней части ванны (форма параллелепипеда)
 - в) в нижней части ванны (форма усеченного конуса)г) все ответы верны
6. Сколько секций в рабочей камере жарочного шкафа ШЖЭ – 0,85
- а) 2
 - б) 4
 - в) 6
 - г) 5
7. С помощью, каких теплогенерирующих устройств производится приготовление продукта в гриле ГЭ - 3?
- а) ТЭНов
 - б) конфорок
 - в) кварцевые электронагреватели
 - г) все ответы верны
8. Когда срабатывает защита нагревателей от «сухого хода» в пароварочном аппарате АПЭ –0,23А?
- а) при прекращении поступления воды и снижения её давления ниже 0,05 мпа
 - б) при усиленном поступлении воды в парогенератор
 - в) при большом количестве обрабатываемых продуктовг) все ответы верны
9. Сколько режимов воздействия на приготовляемый продукт можно создавать в пароконвектомате?
- а) 1
 - б) 4
 - в) 3
 - г) 5
10. Для чего в протирочных машинах устанавливают реверсивный двигатель?
- а) для вращения по часовой стрелки и протирания продуктов
 - б) для вращения против часовой стрелки и сбрасывания косточек
 - в) для сбрасывания отходов
 - г) все ответы верны

Вариант 2

1. Каким должен быть микроклимат горячего цеха?

- а) температура не выше 23° скорость движения воздуха 1-2 м/с относительная влажность 60-70 %
- б) температура не выше 25° скорость движения воздуха 3-4 м/с относительная влажность 50-55%
- в) температура не выше 20° скорость движения воздуха 5м/с относительная влажность 45-55%
- г) все ответы не верны

2. Каково должно быть расстояние между линиями теплового и немеханического оборудования в цехе?

- а) 2 м
- б) 1 м
- в) 1,25 м
- г) 1,5 м

3. Какого назначения горячего цеха?

- а) для приготовления бульонов
- б) для приготовления вторых блюд
- в) для приготовления гарниров и соусов г) все ответы верны

4. Какие блюда запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха?

- а) соусы
- б) омлеты, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы в) блинчики с мясом и творогом
- г) все ответы верны

5. Повара, какого разряда приготавливают и оформляют блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки?

- а) 3
- б) 4
- в) 5
- г) все ответы верны

6. Какое оборудование устанавливается в соусном отделении горячего цеха?

- а) овощерезки
- б) плиты, сковороды, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы, пароварки в) мясорубки, рыхлители, фаршемешалки
- г) просеиватели, тестомесы, раскаточные машины

7. Из каких стадий состоит процесс приготовления супов?

- а) 2 стадии - приготовления бульона и приготовление супов
- б) 3 стадии – варка супов, оформление, раздача
- в) 1 стадии – варки супов г) все ответы верны

8. Какое оборудование необходимо в суповом отделении?

- а) плиты, пищеварочные котлы, сковороды, линия немеханического оборудования
- б) пароварки, фритюрницы, грили
- в) аппараты для жарки блинов, шашлычные печиг) все ответы верны

9. Какова температура подачи первых блюд?

- а) 65 °С
- б) 80 °С
- в) 75 °С
- г) 45 °С

10. Каково время реализации жареных вторых блюд (котлет, бифштексов, антрекотов и др.)?

- а) 2 ч
- б) 3 ч
- в) 0,5 ч
- г) 1 ч

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Вариант 1.

1. Какой борщ готовят на грибном отваре?

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский».

2. Какой из рассольников готовят без картофеля?

- а) «Ленинградский»;
- б) «Московский»;
- в) «Домашний».

3. Назовите рассольники, в состав которых входят шпинат и щавель.

- а) «Ленинградский»;
- б) домашний;
- в) «Московский».

4. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

- а) суточные;
- б) «по-уральски»;
- в) из свежей капусты.

5. Какой борщ подается с мясным набором?

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

6. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления.

1.«Домашний». 2. «Ленинградский». 3. «Московский». 4. Рассольник.

- а) без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном;
- б) с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелкорубленной зеленью;
- в) с перловой крупой (рисом);
- г) с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат.

7. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа. 1.Суп из овощей. 2. С крупами. 3. «Крестьянский». 4. С макаронами.

- а) картофель — брусочками, морковь, лук — соломкой;
- б) картофель — средними кубиками, морковь, лук — мелкими кубиками;
- в) капуста — шашками, морковь, лук и картофель — дольками;
- г) капуста — шашками, картофель — крупными кубиками, морковь — кружочками.

8. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа.

1. Борщ «Украинский». 2. Рассольник «Домашний». 3. Щи из свежей капусты. 4. Щи «по-уральски». 5. Борщ «Московский».

- а) капусту рубят и тушат, коренья и лук нарезают мелкими кубиками;
 б) капуста — соломкой, коренья и лук — соломкой;
 в) картофель — брусочками, капуста, морковь, лук, свекла — соломкой;
 г) капуста, морковь, репчатый лук, свекла — соломкой;
 д) капуста — шашками, коренья и репчатый лук — дольками.
9. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
1. улучшению цвета;
 2. повышению калорийности;
 3. возбуждению аппетита;
 4. повышению жирности.
10. С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?
- а) для повышения пищевой ценности;
 - б) для однородной консистенции;
 - в) для улучшения вкуса.
11. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?
- а) белым соусом;
 - б) льезоном, сливочным маслом;
 - в) сливками и сливочным маслом.
12. При какой температуре отпускают супы-пюре?
- а) 65 °С;
 - б) 75 °С;
 - в) 80 °С.
13. Можно ли при отпуске супов-пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?
- а) да;
 - б) нет.
14. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.1.3 Комплект практических заданий (ситуаций)

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Практическое занятие Подбор оборудования и инвентаря для организации технологических процессов супового отделения горячего цеха.

Вариант 1

Задание 1

Осуществить подбор оборудования и инвентаря для организации технологических процессов приготовления бульонов.

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент продукции супового отделения горячего цеха.
2. Какие рабочие места выделяются в суповом отделении горячего цеха?

Дайте их характеристику.

Вариант 2

Задание 1

Осуществить подбор оборудования и инвентаря для организации технологических процессов приготовления первых горячих блюд.

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент продукции супового отделения горячего цеха.
2. Какие рабочие места выделяются в суповом отделении горячего цеха?

Дайте их характеристику.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.1.4 Комплект лабораторных работ

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп-пюре из кур с гренками, суп-крем из разных овощей с гренками, суп-пюре из печени с гренками, суп-крем из моркови с гренками.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления протертых супов и оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - суп-пюре из кур с гренками;
 - суп-крем из разных овощей с гренками;
 - суп-пюре из печени с гренками;
 - суп-крем из моркови с гренками.
4. Провести органолептическую оценку качества протертых супов.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 1

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
лабораторная работа	глубокое и прочное усвоение программного материала, свободно справляется с задачами, владеет разносторонним и навыками и приёмами при выполнении заданий лабораторных занятий;	твёрдое знание материала, правильное применение теоретических положений при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	имеется знание только основного материала, но не усвоены его детали, допускаются неточности, затруднения при выполнении заданий лабораторных занятий;	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания лабораторных занятий.

2.2 МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.2.1 Вопросы для собеседования

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции
3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни
4. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.
5. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.
6. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных;пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)
9. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.
10. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.
11. Правила варки льезонов и заправки супов ими

12. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи
13. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.
14. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания испособов подачи. Выбор посуды для отпуска.
15. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложноассортимента

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции
3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.
4. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.
5. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:
 - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соусадемиглас и др.;
 - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных;соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;
 - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, изракообразных;
 - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов
6. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.
7. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.
8. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибовсложного ассортимента

1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

2. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.
3. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.
2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова
3. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).
4. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.
5. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, мучно-сложного ассортимента

1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киш (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
3. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного

приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием

4. гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

2. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом

3. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

4. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.

5. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента

2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.

3. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.

5. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой

6. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной

массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясopодуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

7. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясopодуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

8. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.

2. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.

3. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.

4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

6. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.

7. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

8. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

9. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание	Ответ достаточно полный, допускаются отдельные	не Может ответить лишь на некоторые вопросы	Обучающийся не усвоил тему

	темы	ошибки	темы	
--	------	--------	------	--

2.2.2 Комплект тестов

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложноассортимента

Вариант 1

1. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
 - а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;
 - в) 110-120°C;
 - г) 130-140°C.
2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?
 - а) растительное масло;
 - б) сливочное масло или маргарин;
 - в) свиной жир;
 - г) комбижир.
3. К жирным продуктам подают соусы:
 - а) нежные; б) кислые; в) острые; г) неострые.
4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
 - а) 65°C;
 - б) 70° С
 - в) 80° С;
 - г) 85° С.
5. Производным какого соуса является соус томатный?
 - а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного;
 - г) лукового.
6. К каким блюдам используют соус белый основной?
 - а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
 - б) к блюдам из котлетной массы;
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам;
 - г) для тушения мяса и рыбы.
7. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?
 - а) белой мучной пассеровки;
 - б) без мучной пассеровки;
 - в) красной мучной пассировки;
 - г) холодной пассеровки.
8. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:
 - а) пассерование белых кореньев и репчатого лука;
 - б) приготовление мясного бульона;
 - в) соль, лимонная кислота;
 - г) разведение бульоном горячей белой мучной пассеровки;
 - д) варка 30 минут;
 - е) доведение до кипения;
 - ж) заправка сливочным маслом;
 - з) процеживание и протирание овощей;

и) соединение мучной и овощной пассеровок.

9. Определите, к какой группе относят соусы:

1) с мукой 2) без муки

а) соус луковый

б) соус хрен

в) майонез

г) кисло-сладкий

д) молочный сладкий

е) паровой

ж) соус мадера

10. Какие соусы используют для супов-пюре?

а) красные;

б) яично-масляные;

в) на уксусе;

г) белые.

11 Температура подачи горячих супов:

а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.

12. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

а) крахмал;

б) пассерованная мука;

в) желатин;

г) агар.

13. Что является основой красных соусов?

а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;

б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;

в) бульон и красная мучная пассеровка;

г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

14. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

15. Основные горячие соусы хранят:

а) от 3 до 4 ч;

б) от 1 до 2 ч;

в) от 2 до 3 ч;

г) от 4 до 5 ч.

16. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

17. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

а) баранина жареная;

б) биточки рубленые;

в) Рыба жареная;

г) птица отварная.

18. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино;

б) паровой;

в) польский

;г) рассол.

19. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная;
- г) красная.

20. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

- 1) Соус луковый с горчицей
- 2) Соус польский
- 3) Соус паровой
- 4) Соус красный кисло-сладкий
- 5) Соус молочный сладкий
- 6) Соус абрикосовый
- 7) Соус белый основной на рыбном бульоне

а) припущенная рыба

б) яблоки в тесте

в) сардельки

г) цветная капуста

д) отварная курица

е) пудинг

ж) тушеное мясо

21. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении сливочных соусов?

- а) растительное масло
- б) сливочное масло или маргарин;
- в) свиной жир;
- г) комбизир.

22. К жирным продуктам подают соусы:

а) нежные; б) кислые; в) острые; г) неострые.

23. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

а) 65°С; б) 70°С; в) 80°С; г) 85°С.

24. Производным какого соуса является соус субиз?

- а) белого;
- б) красного;
- в) бешамель;
- г) лукового.

25. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус робер
- 2) Соус болоньезе
- 3) Блюда
- а) Свинина жареная, биточки
- б) Кабачки фаршированные
- в) Паста
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленые
- з) Рулет картофельный

26. Что является основой голландских соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон, яйцо, масло сливочное, белая мучная пассеровка;

- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.
27. Для запекания используют сложные горячие соусы:
- а) средней густоты;
 - б) густые;
 - в) жидкие;
 - г) вязкие.
28. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
- а) сухая;
 - б) жировая;
 - в) коричневая;
 - г) красная.
29. Какая основа используется для приготовления соуса грибного?
- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
 - б) белая пассеровка сметана, отвар;
 - в) белая пассеровка сметана, мясной бульон; г) белая пассеровка и грибной отвар.
30. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?
- 1) Соус луковый с горчицей
 - 2) Соус польский
 - 3) Соус креветочный
 - 4) Соус красный кисло-сладкий
 - 5) Соус бешамель
 - 6) Соус субиз
 - 7) Соус Велюте
- а) припущенная рыба
 - б) стейк говяжий
 - в) сардельки
 - г) цветная капуста
 - д) отварная курица
 - е) пудинг
 - ж) тушеное мясо

Вариант 2

1. Какие вещества овощей благоприятно влияют на процесс пищеварения?
- а) клетчатка;
 - б) бактерицидные вещества;
 - в) витамины.
- 2.. В каких овощах содержатся вещества, обладающие противосклеротическим действием?
- а) баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) зелень.
3. Какие овощи содержат особые бактерицидные вещества (фитонциды), уничтожающие болезнетворные микробы и задерживающие их развитие?
- а) чеснок, лук, хрен;
 - б) капуста, лук, редька;
 - в) морковь, свекла, петрушка.
4. Сочетание овощей с мясом и рыбой повышает биологическую ценность блюд и поддерживает в организме:
- а) пищеварение;
 - б) кислотно-щелочное равновесие;
 - в) жидкостный обмен.
5. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?
- а) от содержания углеводов;

- б) от содержания витаминов;
 - в) от стойкости протопектина.
6. За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?
- а) за счет перехода углеводов в сахара;
 - б) протопектина в пектин;
 - в) за счет расщепления крахмала.
7. За счет чего при жарении овощей, содержащих крахмал, на их поверхности образуется румяная корочка?
- а) за счет клейстеризации;
 - б) декстринизации;
 - в) карамелизации.
8. За счет чего в овощах, содержащих сахар, при нагревании количество сахара уменьшается, а на поверхности образуется поджаристая корочка?
- а) за счет клейстеризации;
 - б) декстринизации;
 - в) карамелизации.
9. Как сохранить зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке?
- а) варить при медленном кипении;
 - б) закладывать в бурно кипящую воду;
 - в) варить при закрытой крышке.
10. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?
- а) добавить соль;
 - б) добавить уксус;
 - в) добавить сахар.
11. В какую воду закладывают овощи при варке?
- а) в холодную;
 - б) в теплую;
 - в) в кипящую.
12. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
- а) в кипящую;
 - б) в холодную;
 - в) в теплую.
13. Как изменяется крахмал при нагревании в воде?
- а) клейстеризуется;
 - б) набухает;
 - в) растворяется.
14. Почему картофель при приготовлении пюре протирают горячим?
- а) клетки, содержащие крахмальный клейстер, эластичны и при протирании сохраняются;
 - б) клетки становятся хрупкими и при протирании разрываются;
 - в) из клеток выделяется клейстер и пюре получается клейким, тягучим.
15. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
- а) варить овощи при низкой температуре;
 - б) овощи кладут в бурно кипящую воду и варят с открытой крышкой;
 - в) овощи кладут до закипания воды.
16. Как сохранить цвет свеклы при тушении и варке?
- а) добавить уксус, лимонную кислоту;
 - б) обжарить свеклу;
 - в) добавить соль и сахар.
17. От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?
- а) от вида овощей и формы нарезки;
 - б) от времени года;

- в) от способа их тепловой обработки.
18. От чего зависит продолжительность размягчения овощей при тепловой обработке?
- а) от высокой температуры при тепловой обработке;
б) от создания кислой среды;
в) от стойкости протопектина в овощах.
19. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
- а) картофель протерли горячим;
б) картофель протерли холодным;
в) добавили холодное молоко.
20. Почему картофельное пюре имеет водянистый вкус?
- а) вместо молока добавили воду;
б) плохо обсушили картофель;
в) пюре плохо взбили.
21. Почему капуста отварная имеет запах пареной капусты?
- а) долго варили;
б) долго хранили в отваре;
в) заложили в кипящую подсоленную воду.
22. Почему при варке картофеля в молоке большая часть его не сохранила форму нарезки?
- а) долго варили;
б) мелко нарезали;
в) добавили много молока.
23. Почему жареные баклажаны горчат?
- а) перед тепловой обработкой посыпали перцем;
б) не выдержали в течение 10... 15 мин, посыпав солью;
в) не посыпали сахаром.
24. Почему у крокет картофельных при жареньи образуются трещины?
- а) картофельная масса слишком влажная;
б) картофельная масса плотная;
в) крокеты плохо запанировали.
25. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины? а) картофельная масса слишком влажная;
б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.
26. Почему при жареньи картофеля фри жир разбрызгивается?
- а) картофель крупно нарезали;
б) картофель не обсушили;
в) картофель посыпали солью.
27. Почему котлеты картофельные при формовании трескаются?
- а) картофельная масса холодная;
б) картофельная масса плотная;
в) картофельная масса жидкая.
28. В каком случае у запеканки картофельной корочка слабо окрашена, масса не пропеклась полностью, изделие крошится?
- а) мало запекали;
б) плохо смазали и нарушена тепловая обработка; в) нарушение рецептуры, недоложение.

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента

Вариант 1

1. 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.
2. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.
3. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85...90^{\circ}\text{C}$?
- а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
б) бульоны остаются прозрачными;
в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.
4. 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.
5. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков;
б) перехода коллагена в глютин;
в) уплотнения белков и выделения воды.
6. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы;
б) погибают бактерии;
в) ухудшается цвет рыбы.
7. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?
- а) при жарке не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки;
б) панировка впитывает жир;
в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.
8. Назовите ингредиенты, входящие в состав массы для фарширования рыбы.
- а) Рыба, молоко, лук, сливочное масло, соль, перец.
б) Рыба, хлеб, молоко, соль, перец, яичные белки.
в) Рыба, хлеб, молоко, лук, маргарин, яйца, чеснок, соль, перец.
г) Рыба, соль, перец, сливочное масло, яйца.
9. У какой рыбы кожу снимают «чулком»?
- а) судак;
б) щука;
в) треска;
г) камбала.
10. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы
11. Назовите ингредиенты, входящие в состав начинки для тельного.
- а) Яйца, лук, грибы, соль;
б) Яйца, лук, жир, грибы, соль, сухари;
в) Яйца, грибы, соль;
г) Яйца, лук, зелень.
12. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- а) котлеты, биточки;
б) зразы, тельное;
в) тефтели, фрикадельки;
г) биточки, шницель.
13. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
- а) котлеты;
б) зразы;

- в) тефтели;
- г) судак фаршированный.
14. Назовите состав рыбной кнельной массы.
- а) Рыба, пшеничный хлеб, молоко (сливки), соль, яйца, лук.
- б) Рыба, пшеничный хлеб, молоко (сливки), соль, яичные белки.
- в) Рыба, пшеничный хлеб, молоко (сливки), майонез, соль, перец;
- г) Рыба, сливки, соль, лук, перец.
15. Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?
- а) судака, форель, щуку, стерлядь;
- б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь;
- в) сига, салаку, сельдь.
16. 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.
17. Какой водой для варки основным способом заливают порционные куски рыбы и кладут кожей вверх?
- а) холодной;
- б) горячей;
- в) пряным отваром.
18. Какую рыбу припускают?
- а) стерлядь, судака, щуку, кефаль, треску;
- б) камбалу, палтуса, налима, зубатку;
- в) ставриду, скумбрию, салаку, карпа, леща.
19. В каком виде припускают рыбу?
- а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью;
- б) порционные куски с кожей или из чистого филе под углом 30° целиком, звеньями;
- в) из филе с реберной и позвоночной костью.
20. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?
- а) картофельное пюре или овощи отварные;
- б) отварной картофель, обточенный бочонками;
- в) картофель жареный, огурец, помидоры.
21. Каким соусом поливают припущенную рыбу при ее отпуске?
- а) соусом паровым, соусом томатным, соусом с рассолом;
- б) соусом белое вино, соусом красным основным;
- в) соусом белым основным, соусом томатным, соусом сметанным.

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Вариант 1

1. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготовляемых блюд?
- а) белков — миозина, коллаген эластина;
- б) минеральных веществ, витаминов;
- в) экстрактивных веществ.
2. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?
- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.
3. За счет чего происходит размягчение мяса при тепловой обработке?

- а) глютин растворился в воде, связь между волокнами ослабла;
б) за счет испарения влаги и перехода ее в бульон;
в) за счет высокой температуры обработки мясных полуфабрикатов.
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?
а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б) от количества коллагена в разных частях мяса; в) от первичной подготовки полуфабрикатов.
5. Что влияет на стойкость коллагена?
а) высокая температура
б) использование кислот при приготовлении;
в) возраст, порода животного и его упитанность.
6. Почему мясо солят за 10... 15 мин до окончания варки?
а) часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона;
б) в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться;
в) чтобы не пересолить бульон и мясо.
7. Что влияет на качество приготавливаемых блюд из мяса?
а) наличие жировой ткани;
б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена;
в) подготовка полуфабрикатов;
г) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.
8. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке?
а) уменьшается;
б) увеличивается;
в) разбрызгивается.
9. Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?
а) 2...3 л;
б) 1...1,5 л;
в) 4...5 л.
10. От чего зависит продолжительность варки мяса?
а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
б) от величины кусков;
в) от используемой посуды.
11. Какую часть говядины используют для варки?
а) лопатку, покромку, грудинку;
б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть;
в) грудинку, лопатку, окорок;
г) грудинку, лопатку.
12. Как определить готовность отварного мяса?
а) по вкусу и запаху;
б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
в) по продолжительности варки.
13. Как хранят готовое отварное мясо?
а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч;
в) отпускают сразу же после нарезки на порции.
14. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?
а) красный основной, луковый;
б) белый;
в) сметанный с хреном, красный.
15. Какой гарнир используют при отпуске говядины отварной?
а) припущенный рис;

- б) тушеная капуста;
 - в) картофель отварной, припущенные овощи.
16. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?
- а) холодную;
 - б) горячую;
 - в) пряный отвар.
17. При какой температуре запекают мясные блюда?
- а) 200...220°C;
 - б) 250...300°C;
 - в) 300... 350°C.
18. Что готовят для запеканки картофельной с мясом?
- а) картофель отварной, нарезанный кусочками;
 - б) картофельное пюре;
 - в) картофельную массу.
19. Из чего готовят мясной фарш?
- а) из мяса отварного с рисом и луком;
 - б) из обжаренного мяса с луком;
 - в) из сырого мяса с луком.
20. Назовите часть кулинарного разруба баранины, предназначенной для приготовления блюда «Седло барашка»?
- а) Корейка (поясничная часть).
 - б) Окорок.
 - в) Грудинка.
21. Из какой части кулинарного разруба баранины готовят полуфабрикат «Каре ягненка»?
- а) Из корейки.
 - б) Из лопатки.
 - в) Из грудинки.
21. Назовите части говядины, используемые для жарения:
- а) Вырезка, толстый край, лопатка, подлопаточная часть, тонкий край.
 - б) Толстый край, вырезка, тонкий край.
 - г) Лопатка, толстый край, боковая часть задней ноги, вырезка.

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Вариант 1

1. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?
- а) для повышения калорийности;
 - б) для быстрого приготовления;
 - в) чтобы образовалась румяная корочка.
2. 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.
3. 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.
4. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?
- а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу

- 2...3 мин;
- б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;
- в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.
5. 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.
6. 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.
7. В каких случаях жареные изделия не имеют корочки?
- а) жарили при очень низкой температуре;
- б) не смазали поверхность сметаной;
- в) не дожаривали в жарочном шкафу.
8. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?
- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;
- б) нарушение мягкости филе при отбивании;
- в) до жаренья не хранили в холодильнике.
9. Назовите ингредиенты, входящие в состав фарша для приготовления цыплят, фаршированных по-абхазски.
- а) Яйца, сыр, грибы, соль, перец, жир, зелень.
- б) Сыр, зерна граната.
- в) Чернослив без косточек, сахар.
10. Назовите основной продукт для приготовления «Котлет по-Киевски».
- а) Курица.
- б) Свинина.
- в) Говядина.
11. Назовите ингредиенты для приготовления полуфабриката «Гусь (утка) фаршированные».
- а) Гусь (утка), чернослив или изюм, кардамон, соль, перец.
- б) Гусь (утка), картофель, корица, маргарин, соль.
- в) Гусь (утка), маргарин и картофель; или чернослив (яблоки), сахар, соль.
12. Чем фаршируют котлеты из кур и дичи?
- а) Сливочным маслом с мукой, печеночным паштетом, молочным соусом с грибами.
- б) Зеленым маслом, сливочным маслом с мукой, густым грибным соусом.
- в) Печеночным паштетом, густым молочным соусом с грибами, сливочным маслом.
13. Назовите ингредиенты для приготовления полуфабриката рулета из кур «Праздничного».
- а) Курица, соль, орехи, чернослив, курага.
- б) Курица, петрушка (зелень), соль, перец, чеснок, яблоки.
- в) Курица, яйца, майонез, чеснок, соль, петрушка (зелень).
14. Назовите фарши и начинки для фарширования.
15. Назовите рубленые изделия из птицы:
- а) котлеты по-киевски
- б) шницель по-столичному в) котлеты «Пожарские»
16. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
- а) жарка
- б) брезирование в) пассерование г) тушение
- д) бланширование е) запекание

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.2.3 Комплект лабораторных работ

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бульон мясной прозрачный, гренки с сыром; бульон мясной прозрачный с профитролями; бульон-борщок с острыми гренками; бульон рыбный с фрикадельками.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления прозрачных супов и оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - бульон мясной прозрачный, гренки с сыром;
 - бульон мясной прозрачный с профитролями;
 - бульон-борщок с острыми гренками;
 - бульон рыбный с фрикадельками.
4. Провести органолептическую оценку качества прозрачных супов.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу:

Таблица 2

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Лабораторная работа 2

Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Щи с грибами по-русски; суп-гуляш; суп харчо; похлебка Старомосковская.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления национальных супов и оценить их качество.

3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - щи с грибами по-русски;
 - суп-гуляш;
 - суп харчо;
 - похлебка Старомосковская.
4. Провести органолептическую оценку качества национальных супов.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 3

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Приготовление и отпуск сложных блюд из сыра. Оценка качества готовой продукции.

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: перец, фаршированный брынзой с яйцом; уэльский рейбит; французский сырный суп с шампиньонами; сырные крокеты; фондю из сыра с шампиньонами.
2. Прodeгустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления сложных блюд из сыра, оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - перец, фаршированный брынзой (или сыром) с яйцом;
 - уэльский рейбит;
 - французский сырный суп с шампиньонами;
 - сырные крокеты;
 - фондю из сыра с шампиньонами.
4. Провести органолептическую оценку качества сложных блюд из сыра.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 7

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни. мелкие столовые тарелки, матрицы, мерные ложки, весы, индукционная плита, холодильный шкаф, миксер, бумажные полотенца, пищевая пленка, одноразовая посуда, приборы.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из яиц, творога, сыра, муки.
4. Провести первичную обработку продуктов.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Выбрать и отполировать необходимую посуду для презентации блюда.
6. Приготовить, оформить и подать блюда.
7. Произвести бракераж приготовленного блюда и соуса.
8. Произвести санитарную обработку рабочего места.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу № отчёта.

Указания к работе:

1. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами, оформите технологические карты «Орешки творожные по-русски», «Омлет фаршированный», Блюдо «Саганаки» (на 3, 5, 10 порции).

2. Составьте алгоритм работы.

3. Заполните заявку на сырье.

4. Приготовьте и оформите для подачи блюда (на 1 порцию).

5. Произведите бракераж приготовленных горячих блюд по пятибалльной системе:

- **оценка «5»** - блюдо соответствует ТКК;

оценка «4» - блюдо имеет легко устранимые дефекты (слабовыраженный вкус, без трещин и т.п.);

- **оценка «3»** -блюдо имеет неустраняемые дефекты, но не наносит вреда здоровью, подлежит реализации (несоответствующая форма твердая или увядшая консистенция и т.п.);

- **оценка «2»** - блюдо имеет неустраняемые дефекты, наносит вред здоровью, не подлежат реализации (посторонние привкусы, запахи, примеси и т.п.)

6. Отправьте фото или видео по каждому этапу:

1. Проверка наличия сырья.

2. Обработка продуктов

3. Приготовление соуса молочного сладкого.

4. Приготовление, оформление блюд «Орешки творожные по-русски», «Омлет фаршированный», Блюдо «Саганаки».

Ход работы:

1. Приготовить «Орешки творожные по-русски»

Наименование продуктов	Орешки творожные		Соус молочный сладкий	
	Б	Н	Б	Н
Творог	91	90		
Сахар	10	10		
Мука пшеничная	16	16		
Яйца	1/4	10		
Варенье	25	25		
Изюм	13,3	13		

Мука пшеничная	5	5		
Масло растительное	15	15		
Молоко			50	50
Масло сливочное			2	2
Мука пшеничная			2	22
Сахар			6	6
Ванилин			0,001	0,001
Выход		140		50

Технология приготовления:

1. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.
2. Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.
3. Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2-3 минут. Доводят до готовности в жарочном шкафу.
4. Для соуса муку пассеруют на масле, разводят горячим молоком и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, процеживают, доводят до кипения.
5. При подаче на тарелку кладут орешки и красиво поливают соус, украсить изюмом и вареньем.

Внешний вид: шарики, поверхность без трещин, равномерно обжарены, политы сладким молочным соусом

Цвет: на разрезе кремовый с желтоватым оттенком с изюмом внутри, корочки - золотистый

Вкус и запах: сладковатый с привкусом творога и изюма
Консистенция: мягкая, умеренно плотная.

1. Приготовить «Омлет фаршированный»

НаименованиеПродуктов	Омлет натуральный		фарш	
	Б	Н	Б	Н
Яйца	2 шт.	80		
Молоко	30	30		
Маргарин	5	5	2	2
Печень говяжья			35	29
Мука пшеничная			1	1
Сметана			17	17
Масло сливочное		5		
Выход		110/5		30

Технология приготовления:

1. Для фарша печень нарезать тонкими ломтиками или нашинковать соломкой, слегка обжарить, ввести пассерованную муку, смешанную со сметаной, и все хорошо прогреть.
2. Приготовить омлетную смесь: яйца соединить с холодным молоком, посолить, хорошоразмешать венчиком до однородной консистенции и процедить. Процеженную смесь вылить на сковороду с разогретым маслом. Когда снизу омлет загустеет, перемешать его и довести до готовности на слабом огне.
3. Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекалывают на тарелку швом вниз и поливают сливочным маслом.

Внешний вид: в виде пирожка

Цвет: поверхности – золотистый, на разрезе – светло-желтый, с фаршем внутри

Вкус и запах: свойственные сочетанию свежеприготовленного омлета, печеночного фарша и сливочного масла.

Консистенция: мягкая, пышная

3. Приготовить: Блюдо «Саганаки»

Наименование продуктов	На 1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Сыр «Фетта»	55	50
Яйцо	3/4шт	
Мука пшеничная	32	30
Масло растительное	10	10
Помидоры	22	20
Салат фризе	11	10
Выход	-	150

Технологический процесс

Сыр зачистить, нарезать в виде небольших прямоугольников. Яйцо промыть, дезинфицировать, промыть, удалить скорлупу, взбить. Муку просеять. Помидор помыть, зачистить, нарезать кружочками. Салат фризе сортировать, промыть, обсушить. Ломтики сыра запанировать в яйце и муке, обжарить с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Обжаренный сыр выложить на тарелку, чередуя с кружочками помидор, посолить, поперчить, в центр выложить салат фризе. Подавать сразу после приготовления при t 60oC.

Внешний вид: Обжаренный сыр - прямоугольный, чередуется с кружочками помидор, в центре выложен салат фризе

Цвет: Золотистая корочка, на разрезе – белый Запах: Соответствующий помидорам и сыру

Вкус: В меру солёный

Консистенция: Нежная, сочная

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

Лабораторная работа оценивается по 10 критериям.

Отчет о проделанной работе оценивается по 5 бальной системе.

№	критерии оценки	присутствие показателя			итог
		1	0,5	0	
1	самостоятельно планирует и организует предстоящую работу	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
2	рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
3	самостоятельно выполняет в установленные нормы времени подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
4	рационально расходует сырье	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
5	осуществляет контроль за качеством конечной продукции	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
6	самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении изделий	+	+ возможна существенная помощь	не умеет	
7	выход при подаче изделия соответствует нормативным документам Сборника рецептур	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
8	грамотно использует инвентарь, инструменты при приготовлении изделий	+	+ возможна несущественная помощь	не умеет	
9	соблюдает технику безопасности труда	+	+	не соблюдает	
10	соблюдение правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов	+	+	не умеет	
	«5»	«4»	«3»	«2»	
	100-90	89-75	74-50	Ниже 50	
ал лы	9-10	7-8	5-6	менее 5	

2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: фаршированное филе

судака с отварными овощами, соус сметанный с томатом; карп, фаршированный кусками с картофельным пюре, соус сметанный; форель, запеченная в слоеном тесте; судак с картофелем, запеченный в фольге.

2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления сложных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы, оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - фаршированное филе судака с отварными овощами, соус сметанный с томатом;
 - карп, фаршированный кусками с картофельным пюре, соус сметанный;
 - форель, запеченная в слоеном тесте;
 - судак с картофелем, запеченный в фольге.
4. Провести органолептическую оценку качества сложных блюд из припущенной и запеченной рыбы.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 8

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Тема 2.7.

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: ростбиф, шпигованный чесноком и перцем, гарнир сложный; стейк (гриль) с яйцом, картофель фри; фаршированная баранья грудинка, рис отварной; свиная отбивная в тесте, гарнир сложный.
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления сложных блюд из жареного мяса, оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - ростбиф, шпигованный чесноком и перцем, гарнир сложный;
 - стейк (гриль) с яйцом, картофель фри;
 - фаршированная баранья грудинка;
 - свиная отбивная в тесте, гарнир сложный.
4. Провести органолептическую оценку качества сложных блюд из жареного мяса.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 10

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место.

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

работа Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кнели из кур с рисом, картофелем в молоке; курица, фаршированная черносливом; курица, фаршированная яблоками; филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом со сложным гарниром.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления сложных блюд из птицы, оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - кнели из кур с рисом, картофелем в молоке;
 - курица, фаршированная черносливом;
 - курица, фаршированная яблоками;
 - филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом со сложным гарниром;
4. Провести органолептическую оценку качества сложных блюд из птицы.
5. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу:

Таблица 13

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

6. Убрать рабочее место. Лабораторная работа 11
 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: фрикасе из кур с шампиньонами; курица, тушеная с орехами и чесноком; плов из кур; жаркое из кур (утки) по-русски.
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

2. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
3. Подготовить продукты для приготовления сложных блюд из птицы, оценить их качество.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - фрикасе из кур с шампиньонами;
 - курица, тушеная с орехами и чесноком;
 - плов из кур;
 - жаркое из кур (утки) по-русски.
5. Провести органолептическую оценку качества сложных блюд из птицы.
6. Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу:

Таблица 14

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

7. Убрать рабочее место.

Критерии оценки (в баллах):

Форма текущего	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно

контроля				
лабораторная работа	глубокое и прочное усвоение программного материала, свободно справляется с задачами, владеет разносторонними навыками и приёмами при выполнении заданий лабораторных занятий;	твёрдое знание материала, правильное применение теоретических положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	имеется знание только основного материала, но не усвоены его детали, допускаются неточности, затруднения при выполнении заданий лабораторных занятий;	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно справляется с большими затруднениями выполняет задания лабораторных занятий.

2.2.4 Комплект практических заданий (ситуаций)

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Вариант 1

Задание 1

Составить алгоритмы приготовления отдельных сложных супов.

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Составьте ассортимент протертых супов.
2. Назовите гарниры к прозрачным супам.

Вариант 2

Задание 1

Составить схемы приготовления отдельных сложных супов.

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Составьте ассортимент горячих национальных супов.
2. Назовите состав мясной оттяжки к прозрачным супам.

Практическое занятие Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Вариант 1

Задание 1 Заполните таблицу

№№ п/п	Задания контроля знаний.	Суп-пюре из кур.	Гренки к супу-пюре из кур.	Борщ украинский.	Пампушки к борщу украинскому.
1	Посуда для отпуска				

2	Норма отпуска				
3	Температура подачи				
4	Требования, предъявляемые к качеству				

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
2. Назовите дефекты протертых супов и возможные пути их устранения.

Вариант 2

Задание 1 Заполните таблицу

№№ п/п	Задания контроля знаний.	Суп-пюре из разных овощей	Гренки к супу-пюре из овощей	Бульон мясной прозрачный	Профитроли к прозрачному мясному бульону
1	Посуда для отпуска				
2	Норма отпуска				
3	Температура подачи				
4	Требования, предъявляемые к качеству				

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления протертых супов?
2. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.

Вариант 3

Задание 1 Заполните таблицу

№№ п/п	Задания контроля знаний	Суп-пюре из печени	Гренки к супу-пюре из печени	Бульон-борщок	Острые гренки к бульону-борщок
1	Посуда для отпуска				
2	Норма отпуска				
3	Температура подачи				
4	Требования, предъявляемые к качеству				

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.
2. Назовите жидкую основу супов-пюре.

Вариант 4

Задание 1 Заполните таблицу

№№ п/п	Задания контроля знаний	Суп-пюре из разных овощей	Гренки к супу- пюре из разных овощей	Похлебка Старомосковская	Суп харчо
1	Посуда для отпуска				
2	Норма отпуска				
3	Температура подачи				
4	Требования, предъявляемые к качеству				

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Назовите температуру отпуска протертых супов.
2. Назовите жидкую основу супов-крем.

Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.

Вариант 1

Задание 1

Выписать продукты для приготовления 45 порций супа-пюре из разных овощей по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в январе, если выход супа на одну порцию составляет 300гр.

Задание 2

Сколько порций супа харчо можно приготовить при наличии 7 кг крупы рисовой? Выход одной порции 500гр

Вариант 2

Задание 1

Выписать продукты весом брутто для приготовления 250 порций супа-пюре из кур по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в марте, если выход супа на одну порцию составляет 300гр.

Задание 2

Сколько порций борща с черносливом и грибами можно приготовить по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий при наличии 800 гр. Белых сушеных грибов? Выход одной порции 500гр.

Вариант 3

Задание 1

Какое количество говядины II категории потребуется, чтобы приготовить 40 порций супа с фрикадельками по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий? Выход одной порции 500гр.

Задание 2

Выписать продукты для приготовления 60 порций борща украинского по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в феврале, если выход супа на одну порцию 500гр.

Вариант 4

Задание 1

Выписать продукты весом нетто для приготовления 100 порций щей уральских по колонке №

2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если выход одной порции 400гр. и используется томатная паста.

Задание 2

Сколько супа-пюре из печени можно приготовить из 2кг печени охлажденной по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если выход супа на одну порцию составляет 400гр.?

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Практическое занятие 1 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Вариант 1

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Соус «Голландский» (Холландез)
1	Требования, предъявляемые к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	
2	Область применения	
3	Производные соуса «Голландского» с указанием добавок (необходимых ингредиентов) и кулинарного использования соусов	

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих соусов?
2. Назовите температуру отпуска горячих соусов.

Вариант 2

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Соус «Беарнез»
1	Требования, предъявляемые к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	
2	Область применения	
3	Производные Беарнского соуса с указанием добавок (необходимых ингредиентов) и кулинарного использования соусов	

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Какие методы используются при изготовлении сложных горячих соусов?
2. Какие вкусовые добавки используются для приготовления сложных горячих соусов?

Вариант 3

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Соус «Бешамель»
1	Требования, предъявляемые к качеству (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	
2	Область применения	
3	Производные соуса «Бешамель» с указанием добавок (необходимых ингредиентов) и кулинарного использования соусов	

Задание 2

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Что понимают под терминами «букет Гарнье», «прованские травы»?
2. Назовите ассортимент горячих соусов, приготовленных на мучной пассеровке.

Практическое занятие 2. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Вариант 1

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите его кулинарное использование.

Вариант 2

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления соуса «Голландского» (Холландез).

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите его кулинарное использование.

Вариант 3

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления соуса «Охотничьего».

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите его кулинарное использование.

Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций блюд; расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур и нормативных документов.

Вариант 4

Задание 1

Выписать продукты для приготовления соуса пикантного (с корнионами) к 100 порциям лангета по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание 2

Выписать продукты для приготовления соуса к 50 порциям рыбы в рассоле по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Вариант 5

Задание 1

Выписать продукты для приготовления соуса к 30 порциям рыбных тефтелей по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание 2

Рассчитать продукты для приготовления соуса к 100 порциям печени в сметане по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Вариант 6

Задание 1

Сколько можно приготовить соуса польского к рыбе отварной по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий при наличии 30 шт. яиц?

Задание 2

Сколько яиц потребуется для приготовления соуса к 40 порциям рыбы отварной под соусом голландским по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий?

Практическое занятие №3 Расчет сырья для приготовления сложных горячих закусок с учетом выхода, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептур и нормативных документов.

Вариант 1

Задание 1

Выписать продукты для приготовления 50 порций кокота из грибов по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если выход порции 150гр.

Задание 2

Рассчитать продукты для приготовления соуса красного с овощами к 30 порциям мясных тефтелей по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если выход порции 150гр.

Вариант 2

Задание 1

Выписать продукты для приготовления 15 порций рыбы, тушеной в томате с овощами по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если поступил окунь морской мелкого размера в январе.

Задание 2

Рассчитать количество порций кокиля из судака по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий получится из 3кг молока.

Вариант 3

Задание 1

Сколько порций судака орли (рыба в тесте жареная) по по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий получится из крупного неразделанного судака.

Задание 2

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 40 порций кокиля из судака по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, если в наличии 0,5 кг сухого молока.

Разработка новых видов продукции (соусов).

Вариант 4

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению соуса «Морней» с сыром, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в

соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 5

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению соуса «Нантюа», учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 6

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению соуса «Ракового», учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Практическое занятие №4 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: соус «Бешамель», соус «Морней» с сыром, соус «Нантюа», соус «Сюпрем», соус «Голландский» с лимонным соком.
2. Прodeгустировать блюда и дать органолептическую оценку их качества.

Ход работы:

1. Организация рабочих мест. Подобрать посуду и инвентарь.
2. Подготовить продукты для приготовления соусов и оценить их качество.
3. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:
 - соус «Бешамель».
 - соус «Морней» с сыром.

- соус «Нантюа».
- соус «Сюпрем».
- соус «Голландский» с лимонным соком.

4. Провести органолептическую оценку качества соусов.

Оформить тетрадь. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу: Таблица 4

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Оценка
...						

5. Убрать рабочее место.

Тема 2.4.

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Практическое занятие Адаптация рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вариант 1

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления рулета картофельного с овощами и грибами. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 2

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления крокет картофельных с грибным соусом. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 3

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления пирожков картофельных с грибами и соусом сметанным.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 4

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления грибов фаршированных. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 5

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления картофеля, тушеного с грибами в сметане в горшочке.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Практическое занятие Составление алгоритмов и схем приготовления блюд из сыра.

Вариант 1

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления фондю из сыра с шампиньонами. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 2

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления сырных крокет. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 3

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления Уэльского рейбита. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 4

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления перца, фаршированного брынзой с яйцом. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 5

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления французского сырного супа шампиньонами.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Тема 2.6.

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.

Вариант 1

Задание 1

Выписать продукты для приготовления гарнира к 80 порциям рыбы припущенной по колонке

№ 1 в декабре Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Задание 2

Сколько скумбрии атлантической неразделанной потребуется для приготовления 60 порций скумбрии отварной с выходом 125г? На сколько расход этой рыбы будет больше по сравнению с расходом скумбрии дальневосточной неразделанной?

Вариант 2

Задание 1

Определите количество отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями 8кг окуня морского крупного размера, потрошеного с головой.

Задание 2

Какое количество отходов получится при разделке 6,5 кг хека серебристого потрошеного для варки, если масса одной порции отварной рыбы составляет 125г?

Вариант 3

Задание 1

Рассчитайте продукты для приготовления соуса парового к 50 порциям рыбы припущенной в ресторане.

Задание 2

Рассчитайте продукты для приготовления соуса парового к 50 порциям рыбы припущенной в ресторане.

Практическое занятие Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Вариант 1

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления тельного из судака со сложным гарниром.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 2

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления карпа тушеного по-венгерски.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 3

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления кутапа (армянская кухня).

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 4

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления судака с картофелем, запеченным в фольге.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 5

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления карпа, фаршированного кусками со

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 6

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления форели, запеченной в слоеном тесте.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Практическое занятие Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Вариант 1

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению форели, запеченной в слоеном тесте, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 2

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению рулета из разных видов рыб с нерыбными продуктами моря, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 3

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению судака с картофелем и овощами, запеченного в фольге, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Практическое занятие Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясopодуlктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вариант 1

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления фаршированной бараньей грудинки сотварным рисом.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 2

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления жаркого по-крестьянски из свинины с грибами.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 3

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления рулета из свинины с фруктами (по-датски) с картофелем жареным.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 4

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления жаркого «Казань».

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Вариант 5

Задание 1

Составьте технологическую схему приготовления свинины отбивной в тесте со сложным гарниром.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 6

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления стейка (гриль) с яйцом и картофелем фри. Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы, с которыми можно подать блюдо.

Практическое занятие Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупными порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).

Вариант 1

Задание 1

Сколько порций котлет отбивных можно приготовить из 50 кг баранины первой категории и свинины мясной по по колонке № 1 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий?

Задание 2

Найдите массу брутто охлажденной и мороженой говяжьей печени, если масса одной порции печени жареной составляет 120 г.

Вариант 2

Задание 1

Какое количество языка массой брутто необходимо взять для приготовления 24 порций языка отварного, если масса готового языка составляет 90 г.

Задание 2

Определите выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2-ой категории.

Вариант 3

Задание 1

Сколько картофеля весом брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям лангета спомидорами по колонке № 2 в январе?

Задание 2

Сколько порций антрекотов можно нарезать из мяса, полученного при разделке 113кгговядины 2-ой категории?

Практическое занятие Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

Вариант 1

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению мяса тушеного в горшочке, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 2

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению рулета фаршированного из свиной корейки, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 3

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению кролика фаршированного, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Практическое занятие Мастер-класс по решению производственных ситуаций.

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Рулет картофельный с овощами и грибами	Соус сметанный с томатом
1	Посуда для отпуска		
2	Норма отпуска		
3	Температура подачи		
4	Требования, предъявляемые к качеству		

Задание 2

Составить технологическую карту на блюдо по шаблону

Бланк технологической карты

Наименование предприятия Рецептура № _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Вес готового продукта (г)	Вес нетто (г) на _____ порций	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:					

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Задание 3

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Какие методы используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей и грибов?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов?

Вариант 2

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Крокеты картофельные	Соус грибной
1	Посуда для отпуска		
2	Норма отпуска		
3	Температура подачи		
4	Требования, предъявляемые к качеству		

Задание 2

Составить технологическую карту на блюдо по шаблону

Бланк технологической карты

Наименование предприятия Рецептура № _____

Технологическая карта № _____
Наименование блюда

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Вес готового продукта (г)	Вес нетто (г) на _____ порций	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:					

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Задание 3

По

окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Какие соусы используются для приготовления и отпуска сложных горячих блюд из овощей и грибов?
2. Какие фарши применяются для приготовления сложных горячих блюд из овощей?

Вариант 3

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Пудинг рисовый	Соус абрикосовый
1	Посуда для отпуска		
2	Норма отпуска		
3	Температура подачи		
4	Требования, предъявляемые к качеству		

Задание 2

Составить технологическую карту на блюдо по шаблону

Бланк технологической карты

Наименование предприятия Рецептура № _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Вес готового продукта (г)	Вес нетто (г)на _____ порций	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:					

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Задание 3

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Какие способы варки круп существуют?
2. Какие сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих блюд из круп?

Вариант 4

Задание 1 Заполнить таблицу:

№№ п/п	Задания контроля знаний	Грибы фаршированные	Соус сметанный с томатом и луком
1	Посуда для отпуска		
2	Норма отпуска		
3	Температура подачи		
4	Требования, предъявляемые к качеству		

Задание 2

Составить технологическую карту на блюдо по шаблону

Бланк технологической карты

Наименование предприятия Рецептура № _____

Технологическая карта № _____
Наименование блюда _____

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Вес готового продукта (г)	Вес нетто (г)на _____ порций	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:					

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Задание 3

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы:

1. Назовите производные красного основного соуса.
2. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы.

Тема 2.8.

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Практическое занятие . Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного

водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вариант 1

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления кнелей из кур.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы и гарниры, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 2

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления птицы, фаршированной черносливом.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения.

Назовите гарниры, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 3

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления филе индейки, фаршированного черносливом.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы и гарниры, с которыми можно подать блюдо.

Вариант 4

Задание 1

Составьте алгоритм приготовления жаркого из кур по-русски.

Задание 2

Укажите температурные и временные режимы при подаче и сроке хранения. Назовите соусы и гарниры, с которыми можно подать блюдо.

Практическое занятие Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

Вариант 1

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению жаркого из индейки в горшочке, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 2

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению цыплят, фаршированных черносливом, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Вариант 3

Задание 1

Разработать алгоритм технологических операций по приготовлению кнелей из кур, учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.

Задание 2 Разработать рецептуру блюда и составить технико-технологическую карту в соответствии с заданием. Примерный образец технико-технологической карты представлен в приложении 1.

Задание 3

Составить таблицу показателей качества изделий по форме:

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.2.5 Темы курсовой работы:

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

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

2.2.6 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.

4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюда кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с гарниром в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

**3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной/производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Учебная практика по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1- ПК 2.8

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени</p>	<p>ПК 2.1- ПК 2.8</p>

<p>готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с 3-казом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
---	--

Обучающиеся, не выполнившие план учебной и/или производственной практики и не представившие отчет по учебной и/или производственной, не допускаются к экзамену по модулю.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	<p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике 	<p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; 	<p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с 	<p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;

			отчетной документацией по практике	· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике
--	--	--	------------------------------------	--

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, осуществляется на экзамене по профессиональному модулю. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по всем видам практик.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

- I. Паспорт.
- II. Задание для экзаменуемого.
- III. Пакет экзаменатора.
 - III а. Условия.
 - III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Текст задания:

- 1.Подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супа-крема из моркови с гренками.
- 2.Выберете оборудование и инвентарь для приготовления блюда и обоснуйте сделанный выбор.
- 3.Приготовьте суп-крем из моркови с гренками.
- 4.Выполните оформление и подачу супа.
- 5.Проредите презентацию и бракераж готовой горячей кулинарной продукции.
- 6.Составьте меню бизнес-ланча с указанием выхода порций.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Квалификационный экзамен проводится подгруппами по 8-14 человек (не более 2 подгрупп) в кулинарном цеху колледжа.

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами, технологическим оборудованием и производственным инвентарем, исходным продуктовым сырьем (основным и дополнительным).

В ходе выполнения задания обязательным требованием является соблюдение правил санитарии и гигиены.

Максимальное время выполнения задания 180 мин.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: инструктаж по работе на технологическом оборудовании

Оборудование: техническое оснащение кулинарного цеха

Литература для экзаменующихся : справочная, методическая и др.

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Экзамен по модулю/квалификационный экзамен	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель ______ФИО

«12» января 2024 г.