Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Мазяр Лилия Владимировна – мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Содержание

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
1.1.1.Основной вид деятельности……..…….
1.1.2.Профессиональные и общие компетенции……
1.1.3.Дидактические единицы «Иметь практический опыт», «уметь», «знать»……...
2. Оценка освоения междисциплинарного курса
2.1. Формы и методы оценивания……
2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК……
2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации…….
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике
3.1.Формы и методы оценивания…….
3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике…….
3.2.1.Учебная практика…….
3.2.2. Производственная практика……
3.3. Критерии оценки…….
4. Оценочные материалы для экзамена по модулю
4.1.Формы проведения экзамена по модулю…….
4.2.Критерии оценки……
Приложение 1 Задания для оценки освоения МДК……
Приложение 2 Задания для экзамена по модулю……

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)

1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу профессионального модуля ПМ. 02 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе:

ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ. 02 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям

- Контролируемые компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций.

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 2	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
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, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции; – вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,

	полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; –контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; –контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Дополнительные умения	-разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд русской национальной кухни - применять, комбинировать различные способы приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок русской национальной кухни
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских,

	брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинар ной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
Дополнительные знания	- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок русской национальной кухни

2. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК 02.01 и МДК 02.02)

2.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
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

2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.01 и МДК 02.02.

Перечень оценочных средств по разделам МДК 02.01 и МДК 02.02 для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11		Задания для дифференцированного зачета
Раздел №1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы)	
Раздел №2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы)	
Раздел №3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
Раздел №4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8 ОК 1- ОК11	Задания для курсовой работы	Задания для дифференцированного зачета

Раздел № 1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел №2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.3, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел №3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.8 ОК 1- ОК11		
Раздел №4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.5, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел № 6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.6, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел 8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7, 2.8 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	

2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации

2.3.1. Критерии оценки по выполнению заданий лабораторных и практических работ:

- **«отлично»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- **«хорошо»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- **«удовлетворительно»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- **«неудовлетворительно»** - за неправильно выполненные расчеты.

2.3.2 Критерии оценки теста

90% - 100% – «отлично»
70% - 89% – «хорошо»
50% - 69% – «удовлетворительно»
Менее 50% – «не удовлетворительно»

2.3.3.Критерии оценки самостоятельной работы

Оценка «5» ставится тогда, когда:

- Обучающийся свободно применяет знания на практике;
- Не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- Обучающийся выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
- Обучающийся усваивает весь объем программного материала;
- Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Оценка «4» ставится тогда когда:

- Обучающийся знает весь изученный материал;
- Отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;
- Обучающийся умеет применять полученные знания на практике;
- В условных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет определенные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
- Материал оформлен недостаточно аккуратно и в соответствии с требованиями.

Оценка «3» ставится тогда когда:

- Обучающийся обнаруживает освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных дополняющих вопросов преподавателя;
- Предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на воспроизводящие вопросы;
- Материал оформлен не аккуратно или не в соответствии с требованиями.

Оценка «2» ставится тогда когда:

- Имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
- Материал оформлен не в соответствии с требованиями.

3. Оценка по учебной и (или) производственной практике

3.1.Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
УП.02 Учебная практика.	Дифференцированный зачет
ПП.02 Производственная практика.	Дифференцированный зачет

3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1.Учебная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля
Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 02– практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:
- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике;
- контроль за ведением дневника практики.

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.
Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом.
Дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
-Организация рабочего места. Подготовка оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. - Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. - Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров грибного, овощного. Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров. - Приготовление заправочных супов. - Приготовление прозрачных супов; - Приготовление суп-пюре. - Приготовление супов региональной кухни. - Приготовление соусов: грибного, молочного, сметанного. Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках - Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента -Приготовление блюд из каш. - Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий - Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление горячих блюд из творога и сыра - Приготовление мучных блюд и мучных изделий - Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы -Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы. - Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья. - Приготовление горячих блюд и закусок из мяса. - Приготовление горячих блюд и закусок из рубленого мяса и котлетной массы. - Приготовление горячих блюд и закусок из субпродуктов. - Приготовление горячих блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы - Приготовление горячих блюд из кролика	ПК 2.1-ПК.2.8 ОК 01-ПК 11

3.2.2.Производственная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 02 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в

рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике согласно календарно-тематическому планированию;
- контроль за ведением дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. - Приготовление бульонов и отваров. - Приготовление заправочных супов. - Приготовление супов-пюре. - Приготовление грибных, яично-маслянных соусов - Приготовление соуса красного, и их производных. - Приготовление соуса белого основного и их производных. - Приготовление сметанных, молочных, соусов. - Приготовление блюд из грибов. - Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из запечѐнных, тушеных овощей. - Приготовление блюд из круп и бобовых. - Приготовление блюд из макаронных изделий. - Приготовление блюд из яиц. - Приготовление горячих блюда и закусок из творога. - Приготовление домашней лапши. - Приготовление пельменей, вареников. - Приготовление блюд из отварной рыбы. - Приготовление блюд из припущенной, отварной рыбы - Приготовление блюд из жареной рыбы. - Приготовление блюд из запеченной рыбы. - Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. - Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. - Приготовление блюд из субпродуктов. - Приготовление тушеных мясных блюд. - Приготовление запеченных мясных блюд -Приготовление жареных мясных блюд. - Приготовление блюд из котлетной массы. - Приготовление блюд из рубленой массы. - Приготовление блюд из мяса порционными кусками. - Приготовление блюд из мяса мелкими, панированными кусками. - Приготовление блюд из отварного мяса крупными кусками. - Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками.	ПК 2.1-ПК.2.8 ОК 01-ПК 11

- Приготовление блюд из отварной курицы. - Приготовление блюд из жареной курицы. - Приготовление блюд из запеченной курицы. - Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы. - Приготовление блюд из жареного кролика. - Приготовление блюд из запеченного кролика. - Приготовление блюд из дичи - Приготовление горячих блюд европейской кухни - Приготовление горячих блюд русской национальной кухни	

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно- тематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

Система оценивания качества прохождения производственной практики при промежуточной аттестации.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики.

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики.

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики.

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):
- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
-перечень видов работ выполненных студентом за определенные промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
-табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику.
Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):
- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

При проведении Дифференцированного зачета по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

Критерии оценки на выполнение заданий на производственной практике

«Отлично»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Хорошо»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;

- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Удовлетворительно»

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание раскрыто не полностью;
- нарушены сроки сдачи отчета.

«Неудовлетворительно»

-соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;
- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание не раскрыто;
- нарушены сроки сдачи отчета.

* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

<u>Защита отчета по практике п.п.</u>

«Отлично»

- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;
- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;
- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

«Хорошо»

- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;
- владеет необходимой для ответа терминологией;
- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

«Удовлетворительно»

- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;
- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

«Неудовлетворительно»

- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;
- не владеет минимально необходимой терминологией;
- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

4.Оценочные материалы для экзамена по модулю
4.1.Формы проведения экзамена по модулю

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
Назначение: — Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и Оценки результатов освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.2.Критерии оценок на выполнение заданий по модулю

П/П	Критерии оценки	Максимальное количество балов	Оценка
	Организация работы:		
1	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и СаНПин	0-2	
2	Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету)	0-2	
3	Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	0-2	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)	0-2	
	Технология приготовления:		
5	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой	0-2	
6	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)	0-2	
7	Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
	Презентация блюда:		
9	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	0-2	
10	Соблюдение массы блюда, изделия	0-2	
11	Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)	0-2	
12	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции *общее визуальное впечатление:* - цвет -сочетание	0-2	

	-баланс -композиция		
13	Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию	0-2	
Общее количество выполненных критериев_____			
Оценка выполнения задания _____			

Возможное количество баллов: 26
Критерии оценивания: 0 баллов - признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в неполном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 20-26 балла - «5»
14 -19 балла - «4»
8-13 балла - «3»
0-7 балла - «2»

Приложение 1

Примерные задания для оценки освоения МДК 02.01 и МДК 02.02

Тест

на тему «Горячие блюда из мяса».

Выберите правильный вариант ответа

1.При какой температуре запекают мясные блюда?

а) 200…220 ^{0} С; б) 250…300 ^{0} С; в) 300…350 ^{0} С.

2.Что готовят для запекания картофельной с мясом?

а) картофель отварной, нарезанный кусочками;

б) картофельное пюре;

в) картофельную массу.

3.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.

4.Какой гарнир готовят для блюда «Гавядина, запеченная в луковом соусе»?

а) из отварного картофеля кружочками или картофельной массы;

б) из отварных макарон;

в) из тушеной капусты.

5.Каким образом помимо выравнивания подготавливают перед запеканием поверхность блюд?

а) сбрызгивают маслом;

б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;

в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.

6.Запекают блюда непосредственно перед отпуском:

а) в порционных сковородках;

б) на противне смазанном маслом;

в) нарезанные на порции по 200г.

7.Почему мясо бывает малосочным, а его поверхность серой, увлажненной?

а) куски мяса при жаренье раскладывали слишком близко;

б) низкая температура жаренья мяса;

в) нарушение кулинарного использования частей туши.

8.В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом?

а) после жаренья мясо залили холодной водой;

б) добавили мало томата и специй;

в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена.

9.Почему куски жаренного натурального мяса бывают деформированными, жесткими?

а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;

б) использована не та часть мяса, которая предусмотрена;

в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия.

10.В каких случаях жаренные котлеты на изломе сохраняют красный цвет,при надавливании вытекает розовыйсок?

а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

б) изделия не дожарены в духовом шкафу;

в) Использовали недоброкачественное сырье.

11.Укажите в какое блюдо входят соленые огурцы?

а) рагу;

б) плов;

в) азу;
г) мясо духовое.
12.Укажите продукты которыми шпигуют мясо:
а) морковь;
б) шпик;
в) корень петрушки;
г) все варианты верны.
13.Укажите фактор, определяющие консистенцию плова.
а) соотношение мяса и риса;
б) соотношение риса и жидкости;
в) количество жидкости;
г) соотношение мяса и жидкости.
14.Укажите блюдо которое не готовят в горшочках
а) рагу;
б) плов;
в) азу;
г) мясо духовое.
15.Укажите, блюдо, в которое можно положить сметану?
а) рагу;
б) гуляш;
в) азу;
г) мясо духовое.
16. Кажите блюдо, которое готовят только из говядины.
а) рагу;
б) гуляш;
в) азу;
г) мясо духовое.
17.Укажите овощи, которые фаршируют мясом и рисом.
а) помидоры;
б) перец;
в) кабачки;
г) все варианты верны.
18. Укажите с какой целью на поверхности картофельной запеканки делают проколы.
а) для красоты;
б) во избежания потрескивания;
в) для образования румяной корочки.
19.Укажите,для чего при тушении мяса добавляют томатное пюре.
а) для густоты;
б) для цвета;
в) для размягчения мяса.
20.Укажите блюдо, в рецептуру которого входят все перечисленные ингредиенты: морковь, петрушка(корень), репа, картофель, лук репчатый.
а) рагу; б) гуляш; в) азу; г) мясо духовое.

Тест
на тему: «Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и муки».

1.Выберите правильные утверждения

1.Муку для приготовления теста просеивают через дуршлаг	Да/нет
2.Перед приготовлением блюд яйца не требуют подготовки	Да/нет

3.Рабочее место повара по приготовлению гарниров оснащают пищеварочным котлом	Да/нет
4.Перед приготовлением блюд макаронные изделия не требуют подготовки	Да/нет
5.Творог через сито протирают силиконовой лопаткой	Да/нет
6.Для подготовке круп к варке стол производственный не требуется	Да/нет
7. Рабочее место повара по приготовлению гарниров оснащают пароконвектоматом	Да/нет
8. Рабочее место повара по подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога и муки оснащают ножами поварской тройки	Да/нет
9.При подготовке круп к тепловой обработке повару необходим жарочный шкаф	Да/нет
10. На производственный стол поварам запрещается устанавливать яйца в заводской упаковке	Да/нет
11.Гречневую крупу не перебирают	Да/нет
12.Для приготовления холодных блюд творог протирают	Да/нет
13.Плющеные крупы перед использованием не промывают	Да/нет
14.Бобовые замачивают в холодной воде	Да/нет
15.Рисовую крупу перед варкой перебирают, промывают	Да/нет
16.Диетические яйца не обрабатывают	Да/нет
17. Готовое тесто для лапши домашней оставляют на 20-30мин для набухания белков клейковины	Да/нет
18. Пшено промывают 2-3раза теплой водой	Да/нет
19.Макаронные изделия перед варкой подсушивают	Да/нет
20.Качество яиц проверяют с помощью овоскопа	Да/нет

Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды 2. Пряные 3. Плодовые 4. Томатные 5. Луковые 6. Капустные 7. Клубнеплоды	а) картофель б) базилик в) морковь г) тыква д) капуста цветная е) редис ж) лук репчатый	з) кабачки и) капуста белокочанная к) томат л) батат м) чеснок н) свекла о) брокколи	п) хрен р) огурцы с) баклажаны т) укроп у) перец ф) сельдерей х) эстрагон

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка
4. калибровка
5. очистка
VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех
VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?
VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель 2. Морковь 3. Лук 4. Капуста	а) крахмал б) сахар в) минеральные вещества г) белки	д) витамин С е) фитонциды ж) каротин з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?
X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Ответы:

I.
1- в, е, н, п, ф
2- б, т, х
3- г, з, р,
4- к, с, у
5- ж, м
6- д, и, о
7- а, л
II. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки.

III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.
IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.
V. 3-4-1-5-2
VI. 2
VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.
VIII.
1- а, б, в, г, д, з
2- б, в, д, ж, з
3- б, в, г, д, з
4- б, е
IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.
X. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

Тест по теме: «Обработка рыбы»

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
а) б) в)
2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) б) в)
3. В каком цехе обрабатывают рыбу?
а) заготовочный цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
а) приготовление полуфабрикатов
б) разделка
в) вымачивание
г) размораживание
5) Какие есть способы размораживания рыбы?
а) б) в)
6) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?
а) удаление жабр
б) промывание
в) очистка чешуи
г) удаление плавников
д) удаление внутренностей
7) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
9) В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?
а) б) в)
10) Для чего панируют рыбу?
11) Какие виды панировок вы знаете?
а) б) в) г)
12) Что такое льезон и как его приготовить?
13) Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

Ответы:

1. а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.
2. а) мелкую – (до 200 гр) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)
3. а, б
4. г – в – б – а
5. а) на воздухе б) комбинированным в) в воде
6. в – г – а – д – б
7. Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.
8. белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, E, B_2, B_{12}, PP, C.
9. а) крупные (целая рыба) б) порционные в) мелкокусковые
10. Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.
11. а) мучная
б) красная панировка (размолотые сухари пшеничного хлеба)
в) белая панировка (мелкотёртый черствый пшеничный хлеб)
г) хлебная панировка соломкой (пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки)
12. Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту.
13. Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот в целях придания

готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а так же для размягчения соединительной ткани рыбы.

Тест по теме: « Обработка мяса и субпродуктов»

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. В каком цехе обрабатывают мясо?

3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?

4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

а) обсушивание б) обмывание в) кулинарная разделка г) размораживание	д) обвалка е) сортировка мяса ж) приготовление полуфабрикатов

5. Для чего размораживают мясо?

6. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

а) б)

7. Для чего необходимо обсушивание мяса?

8. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?

а) б) в) г)

9. Как необходимо нарезать мясо?

10. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?

11. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

12.Чему способствует маринование мяса?

13. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?

а) б) в) г) д) е) ж)

14. Какую форму имеет антрекот?

15. Какие части получают при разделке свиной туши?

а) б) в) г) д) е)

16. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?

а) б) в) г) д)

17. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

а) сердце б) рубцы в) язык	г) ноги д) печень е) вымя говяжье	ж) легкие з) почки и) мозги

18. Как производят обработку следующих субпродуктов:

а) мозги; б) печень; в) языки

Ответы:

1. а) Мышечная (мускульная)
   б) Соединительная
   в) Жировая
   г) Костная
2. В мясном (заготовочном) цехе.
3. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и пельменными автоматами, холодильными шкафами, рабочими столами, ваннами, стеллажами.
4. г – б – а – в – д – е – ж
5. Для того чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку.
6. При медленном размораживании в камере поддерживается температура от 0 до 6-8 ° С, влажность воздуха 90-95%. При быстром размораживании в камере поддерживается

температура 20-25 ° С, влажность воздуха -85 – 95%, для чего в неё подают подогретый воздух.
7. Оно препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках.
8. а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть
9. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40 - 45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.
10. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.
11. Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки.
12. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хороший вкус и аромат.
13. а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс.
14. Овально-продолговатую форму.
15. а) лопаточная часть; б) корейка; в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть; е) шпик (у жирной туши) (обрезки).
16. а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка.
17. а, в, д, е, з, и
18. а) мозги замачивают в холодной воде на 1-2 часа для удаления крови и кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.
б) У печени вырезают кровеносные сосуды, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.
в) Языки зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой.

Тест по теме: «Приготовление супов»

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

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

7. Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?
8. Почему супы варят при слабом кипении?
9. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
а) за 1 – 2 минуты
б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут
10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?
а) за 10 – 15 минут
б) за 20 – 30 минут
в) за 5 – 7 минут
11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

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

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?
а) Борщ московский в) Борщ флотский
б) Борщ украинский г) Борщ сибирский
13. Установите соответствие?

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

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

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

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?
20. Какой срок хранения супов?
а) 5 часов
б) 30 минут
в) 2 часа
г) более суток

Ответы:

1. жидкой (основы) и плотной (гарнира).
2. бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д.
3. а) горячие и холодные; б) заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные.
4. а, г
5. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
6. а, д, ж, з, и.
7. Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
8. Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
9. в
10. а
11. а – б,г б – а в – в
12. а) В его состав входит большое количество мясных продуктов таких как: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски и т.д.

б) Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Подается с пампушками

в) Варят с грудинкой и свинокопченостями. Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками.

г) В его обязательно входит фасоль, которую варят отдельно и фрикадельки. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью.
13. а – г ; б – е; в – б; г – в; д – а; е – д
14. а) Готовится с крупой (перловой, рисовой или овсяной).

б) Готовится с капустой

в) Готовят на куринном бульоне, с потрохами и с почками. Отличительная особенность этого рассольника в том, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые коренья.
15. Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.
16. Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа.
17. Варка или припускание продуктов введение пассерованных овощей
варка или припускание продуктов вместе с овощами протирание соединение с соусом разведение бульоном проваривание добавление соли заправка льезоном или маслом отпуск.
18. а – а, в, з, к; б – б, г, д, е, ж, и
19. Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.
20. в

Тест по теме: «Приготовление соусов»

1. Значение соусов в питании?
2. Соусы классифицируют?
а) по температуре подачи: на ….. и ….. .
б) по цвету: на ….. и ….. .
в) в зависимости от жидкой основы: соусы на …… , на ….. , на ….. , ….. , …… , …… , ….. .
г) по консистенции: …… , ….. , ….. .
д) по технологии приготовления: ….. и ….. .

3. Для чего муку пассеруют?
4. Мучную пассеровку классифицируют?
а) по способу приготовления: ……. и ……. .
б) по цвету: ……. и ……. .

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей б) Соус польский в) Соус паровой г) Соус красный кисло-сладкий д) Соус молочный сладкий е) Соус абрикосовый ж) 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

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

Ответы:

1. Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука. Способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, так как содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.
2. а) горячие и холодные
б) красные и белые
в) на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе.
г) жидкие, средней густоты и густые
д) основные и производственные
3. для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.
4. а) сухая и жировая
б) красная и белая.
5.

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

6. а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.
б) для бутербродов, для фарширования яиц, как холодную закуску
в) как холодную закуску

7. Приготовление мясного бульона соединение пассеровки с бульоном добавление овощей варка (30 минут) добавление соли и лимонной кислоты

процеживание доведение до кипения заправка маслом.
8. Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной,
9. Используют для блюда «Рыба под маринадом».
10. в

Тест по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
3. Каши классифицируют по густоте: на ….. , ….. и ….. ?
4. От чего зависит консистенция каши?
5. Что такое привар каши?
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
а) Внешний вид –
б) Консистенция –
в) Цвет –
г) Вкус –
д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
а) в 3 раза
б) в ½ раза
в) в 2 раза
г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
а) б)
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
а) Внешний вид –
б) Цвет –
в) Вкус –
г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

а) 4 часа б) 2 часа в) 12 часов	г) не более 36 часов д) более суток

Ответы:

1. Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшенную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющеные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.
2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

3. рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы).
4. От соотношения крупы и жидкости.
5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы
6. Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа разваривается хуже.
7. Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.
8. а) имеют круглую форму, без трещин.
б) плотная
в) на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета
г) соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый.
д) соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости
9. Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.
10. в
11. а) Сливной б) Несливной
12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму
б) белый
в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый
г) без запаха затхлости
13. б

Тест на тему: «Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»

1. Значение овощных блюд в питании?
2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. овощные блюда.
3. Как сохранить витамин С в овощах?
4. При варке вода должна покрывать овощи?
а) на ½ - 1 см
б) на 3 - 4 см
в) на 1-2 см
г) на 5 см
5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная б) Голубцы овощные в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.

6. Как правильно припустить шампиньоны?
7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

а) морковь б) грибы	в) яйца г) лук	д) рис е) все ответы верны

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов
б) не более 6 часов
9. Требования к качеству картофеля отварного?
а) Внешний вид –
б) Консистенция –
в) Цвет –
г) Вкус –
д) Запах –

Ответы:

1. Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения.
2. отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.
3. Необходимо не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей, использовать посуду из неокисляющегося металла, при варке овощи закладывать в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести до готовности, варить овощи в посуде с закрытой крышкой, что бы не было доступ кислорода, во время приготовления не следует часто перемешивать овощи, не допускать полного их разваривания, соблюдать сроки тепловой обработки, не допускать длительного хранения блюд в горячем состоянии. Витамин С значительно лучше сохраняется при варке на пру или при жарке, так как жир предохраняет овощи от соприкосновения с кислородом воздуха.
4. в
5. а – в
   б – г
   в – д
   г – б
   д – а
6. В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре.
7. е
8. а
9. а) должен сохранить форму
   б) плотная
   в) от белого до желтоватого
   г) в меру соленый
   д) свойственный отварному картофелю

Тест на тему: «Приготовление блюд из рыбы»

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
а) 3 литра
б) 2 литра
в) 1 литр
2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?
а) 5-7 минут при температуре 200°С
б) 20-30 минут при температуре 100 °С
в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С
3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?
а) 5 – 7 шт.
б) 6 – 8 шт.
в) 10 – 12 шт.

5. Сколько времени варятся кальмары?
а) 10 – 15 минут
б) 18 – 20 минут
в) 5 – 7 минут
6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
8. Сколько времени варятся креветки?
9. Требование к качеству жареной рыбы?
а) Внешний вид –
б) Консистенция –
в) Цвет –
г) Вкус –
д) Запах –
10. Определите сроки хранения готовой рыбы?
а) отварная рыба –
б) жареная рыба –

Ответы:

1. б
2. в
3. Рыба жареная во фритюре.
4. б
5. в
6. Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д. Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.
7. Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука.
8. 3-10 минут
9. а) рыба должна сохранить свою форму;
б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;
в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета;
г) специфический, без постороннего привкуса;
д) рыбы и жира.
10. а) не более 30 минут
б) не более 2-3 часов

Тест на тему: «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .
2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.
3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
а) 1 л.
б) 1-1,5 л.
в) 2 л.
4. Потери при варке мяса составляют?
а) 24 – 30 %
б) 38 – 40 %
в) 48 – 64%

5. Как определить готовность мяса?
6. Установите соответствие:

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

7. Как отпускаю люля-кебаб?
8. Как приготовить макаронник с мясом?
9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
а) не более 30 минут
б) не более 2 часов
в) не более 6 часов

Ответы:

1. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.
2. 65°С
3. б
4. б
5. Определяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок.
6. а – г
   б – в
   в – б
   г – д
   д – а
7. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпажки люля-кебаб (2-03 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис.
8. Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.
9. Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные.
10. а

Тест на тему: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»

1. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?
2. Сколько % составляют потери при варке птицы?

а) 10 %
б) 25 %
в) 50 %
3. Установите соответствие?

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

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

8. Требование к качеству курицы отварной?
а) цвет –
б) консистенция –
в) вкус –
г) запах –
9. Срок хранения тушеных блюд из курицы?
а) не более 6 часов
б) не более 30 минут
в) не более 2 часов

Ответы:

1. зависит от вида птицы, её упитанности, возраста. Кур и индеек варят, жарят, тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.
2. б
3. а – г
   б – в
   в – а
   г – б
4. Жареные тушки птицы разрубают на порционные куски, кладут в сотейник, заливают соусом красным или луковым и тушат 15-20 минут. При отпуске в баранчик или на тарелку кладут припущенный рис или жареный картофель, рядом куски тушеной птицы, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью.
5. Шницель по – столичному жаренный.

6. проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный)
7. а, в, д
8. а) от серо-белого до светло-кремового;
   б) мягкая, сочная
   в) в меру соленый, без горечи
   г) аромат присущий данному виду птицы
9. в

Тест на тему: «Приготовление блюд из яиц»

1. Что представляет собой меланж?
2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на ….. , ….. , и ….. .
3. Сколько берут воды для варки одного яйца?
а) 400 – 500 мл
б) 250 – 300 мл
в) 100 – 200 мл
4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – ….. , ….. , ….. .
5. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?
6. Установите соответствие?

а) Яйца всмятку б) Яйца сваренные без скорлупы в) Яичница глазунья г) Омлет натуральный запеченный д) Яйца, запеченные под молочным соусом	а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?
8. По технологии приготовления омлеты делят на: ….. , ….. , ….. .
9. Можно ли хранить блюда из яиц?
10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.
11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?
12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

Ответы:

1. Представляет собой смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках.
2. Отварные, жареные и запеченные.
3. б
4. Всмятку, в мешочек, вкрутую.
5. 10 – 12 минут.
6. а – в
   б – д
   в – г
   г – а

д – б
7. Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок
8. Натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.
9. Готовые блюда из яиц не подлежат хранению.
10. Омлет с сыром жаренный.
11. Ветчина, сосиски, колбаса, отварные почки, печень, лук, различные овощи: фасоль, цветная капуста, зеленый горошек, морковь, шпинат, кабачки, грибы, ягоды, варенье, джем.
12. Яичница – глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли.

Тест на тему: «Приготовление блюд из творога»

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: ….. , ….. и ….. ?
2. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?
3. Что добавляют в творог для улучшения аромата?
4. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: ….. , ….. , …..
5. Какие продукты входят в состав творожной массы?
6. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом б) Вареники с творожным фаршем в) Пудинг из творога г) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими

7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.
8. Вареники с творожным фаршем выпускают двух видов?
а)
б)
9. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?
10. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога?
а) Вареников, сырников –
б) Пудингов –
в) Запеканок –
г) творога и творожной массы –

Ответы:

1. Жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный.
2. Его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.
3. В творог добавляют тертую цедру, ванилин.
4. Отварные, жареные и запеченные.
5. Творожные массы состоят из протертого жирного или полужирного свежего творога, сахара или рафинадной пудры, размягченного сливочного масла, изюма, ванилина, меда, цукатов, сметаны, яиц, орехов, а так же соли, тмина, томата, перца.
6. а – в
б – а
в – б
г – г
7. Пудинг из творога (запеченный)

8. а) сладкие
б) соленые
9. Сырники должны быть правильной круглой формы. Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция мягкая, масса – однородная, без крупинок внутри. Запах творога, вкус – кисло-сладкий.
Запеканки из творога должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой. Цвет на разрезе – белый или желтый. Вкус – кисло-сладкий. В изделиях из творога недопустимы: горький вкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.
10. а) не более 15 минут в теплом месте до отпуска
б) 30 минут
в) 1 час
г) от 6 до 24 часов

Тест на тему: « Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки»

Вставь пропущенные слова

1.Яйца – один из наиболее ценных высококачественных пищевых продуктов.

В предприятиях общественного питания используют _____ яйца, так как яйца водоплавающей птицы бывают загрязнены _____.

Яйца – наиболее усвояемый продукт: белок усваивается на _____%, желток – _____%.

В зависимости от сроков и способов хранения яйца подразделяют на _____ и _____.

Вместо натуральных яиц для большинства кулинарных изделий можно использовать продукты их переработки – _____ (*замороженные перемешанные яйца)* и _____ (*высушенные яйца*).

2.Яйца являются скоропортящимся продуктом, поэтому необходимо принимать определенные меры, чтобы сохранить их качество.

Перечисли их.

1) _____
2) _____
3) _____
4) _____
5) _____

3. Подумай и ответь, почему при использовании большого количества яиц для приготовления блюда нельзя все яйца разбивать над одной емкостью.

_____
_____

4. Опиши, как правильно подготовить к использованию яичный порошок.

_____
_____

5. **Заполни пропуски, описывая общие правила варки яиц.**

Для подачи яиц в скорлупе в натуральном виде их варят до различной степени готовности - _____, _____ или _____, а для приготовления блюд – только _____ или _____.
У яиц всмятку белок должен быть _____, а желток _____;

у яиц в мешочек – _____ желток и _____ белок;
у яиц вкрутую и белок и желток _____. Кроме варки яиц в скорлупе, варят яйца и без скорлупы: в воду добавляют _____ и _____ доводят до кипения и быстро выпускают яйца.
Варят яйца в мешочек _____ мин.

6.Установи соответствие времени варки.

3-3,5 мин.	вкрутую
4,5-5,5 мин.	в мешочек
8-10 мин.	всмятку

7. Вспомни, как подают по-разному приготовленные яйца и соедини стрелками.

Яйца всмятку	Готовые яйца шумовкой перекладывают в холодную, слегка подкисленную воду и хранят до
Яйца в мешочек (в скорлупе)	Неочищенные яйца, подают как и яйца _____. Очищенными от скорлупы из используют для приготовления различных блюд.
Яйца в мешочек (без скорлупы)	Подают яйца горячими на тарелке с салфеткой или на специальной рюмке-подставке («пашотнице») по 2-3 штуки. Отдельно подают хлеб, масло

8. Опиши подачу яйца с ветчиной на гренках.
_____
_____
_____

9. Заполни пропуски.
Для приготовления яиц, жареных во фритюре в разогретый до ___ 0С фритюр выпускаю яйцо и жарят ___ мин., _____ для равномерного прожаривания . Вздувающийся при жарке белок завертывают в середину _____ деревянной лопаткой. Готовые яйца вынимают _____, кладут на _____, дают стечь жиру. У правильно жареных яиц должен быть _____ желток и _____ белок. Подают яйца-фри на гренках из _____ хлеба с _____ соусом.

10. Опиши технологию приготовления блюда из яиц драчена.
_____
_____
_____
_____

11. Вспомни и запиши из чего готовят сладкую творожную массу.
_____ _____ _____
_____ _____
_____

12. Заполни пропуски.

Для вареников ленивых готовится масса из _____ творога, _____ муки, _____, _____ и _____.
Вымешанную массу раскатывают пластом толщиной _____ мм и разрезают на полосы шириной ____ мм.
Затем нарезают на кусочки _____ или _____ формы.
Отваривают в подсоленной воде при _____ кипении 4–5 мин.
Отпускают с _____, _____ или _____.

Для сырников в протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.
Массу хорошо перемешивают, закатывают в _____ диаметром _____ см, нарезают _____, панируют в _____, придавая форму _____ толщиной 1,5 см.
Сырники обжаривают _____ и ставят в жарочный шкаф на ____ мин. Отпускают со _____, или _____, или _____, с молочным, или сметанным, или _____ соусами.

13.Опиши, с чем отпускают вареники, сырники и творожную запеканку.
Вареники отпускают с _____
Сырники отпускают с _____
Творожную запеканку отпускают _____
_____

4. Установи соответствие: название блюда и технологию его приготовления.

Пудинг	протертый творог смешивают с пшеничной мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладут в смазанную жиром и посыпанную сухарями посуду (противень или форму) слоем 3–4 см, поверхность смазывают сметаной, запекают 20–30 мин до образования румяной корочки.
Творожная запеканка	В небольшом количестве горячей воды растворяют ванилин, всыпают манную крупу и заваривают при помешивании. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный маргарин или сливочное масло, соль, промытый и обсушенный изюм (можно добавить фрукты), рубленые орехи и тщательно перемешивают.

15. Составь кроссворд из десяти слов на тему «Блюда из творога»

															По горизонтали
															1
															2
															3
															4
															5
															По вертикали
															1
															2
															3
															4
															5

Тест
на тему: «Технология приготовления горячих блюд из сыра сложного ассортимента»

1.Закончите предложение:

«Сложные блюда из сыра - крокеты - …»

А) Жарят
Б) Запекают
В) Тушат
Г) Варят

2. Укажите перечень ингредиентов для приготовления сложного блюда «Суфле из сыра»

А) сахар- песок, сыр, бульон
Б) сыр, яйцо, сахар-песок
В) сыр, молоко, яйцо
Г) йогурт, сыр, рис

3. Закончите предложение:

«Фондю – это блюдо...»

А) из овощей
Б) из яиц
В) из крупы
Г) из сыра

4. **Укажите** сыр, который используют для приготовления сложных жареных блюд:

А) сычужный
Б) сливочный
В) твердый
Г) плавленый

Тест
на тему: «Технология приготовления горячих блюд из яиц и творога сложного ассортимента»

1.Закончите предложение:

«Утиные яйца не используют на предприятиях общественного питания, так как они могут содержать …»

А) много холестерина
Б) лецитин
В) вредные для человека микроорганизмы

2.Укажите блюдо из творога, в состав которого обязательно входит изюм и орехи

А) запеканка
Б) сырники

В) вареники ленивые
Г) пудинг

3. Укажите перечень ингредиентов, необходимых для приготовления омлета

А) яйца, вода, соль, сахар- песок, мука
Б) яйца, мука, сметана, соль
В) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
Г) молоко, яйца, соль, сливочное масло

4.Укажите количество воды, необходимое для варки одного яйца

А) 250-300мл
Б) более 500мл
В) 100-200мл
Г) 400-500мл

5.Закончите предложение:

«При приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар-песок в массу не добавляют, потому, что масса….»

А) разжижается
Б) крошится
В) становится вязкой
Г) уплотняется

6.Укажите причину появления в процессе приготовления белой пленки на поверхности желтка у яичницы-глазуньи

А) посолили в процессе жарки
Б) жарили при закрытой крышке
В) жарили при высокой температуре
Г) жарили при низкой температуре

7.Закончите предложение:

«Готовность запеченных блюд из творога определяют….»

А) по румяной корочке
Б) по времени и температуре приготовления
В) по румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды
Г) по румяной корочке и консистенции

8. Укажите причину появления горьковатого привкуса у готовых вареников с творогом

А) Увеличение нормы закладки ванилина
Б) Хранение фарша без холодильника
В) Увеличение нормы закладки творога
Г) Увеличена норма закладки соли
Д) Использован не свежий творог

9.Закончите предложение:

«В сваренном вкрутую яйце потемнел верхний слой желтка…»

А) из-за разрушения жира
Б) из-за соединения железа желтка с сероводородом белка
В) вследствие денатурации белка
Г) вследствие разрушения витаминов

10. Укажите причину появления белых пятен у яичницы-глазуньи на поверхности желтка

А) белок посыпали солью
Б) желток посыпали солью
В) жарили при закрытой крышке
Г) жарили при низкой температуре
Д) жарили при высокой температуре

11. Укажите верное утверждение

А) яйца, сваренные без скорлупы, используют для приготовления фаршей и салатов
Б) при приготовлении пудинга в массу вводят взбитые белки
В) для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога в массу добавить рисовую крупу
Г) меланж – это взбитый яичный белок, замороженный в банках

12. Укажите, что необходимо сделать для улучшения усвояемости белков при приготовлении сырников, запеканок

А) в творожную массу добавить разрыхлители
Б) Использовать только зернистый творог
В) использовать только жирный творог
Г) протереть творог
Д) использовать низкую температуру при тепловой обработке

13. Укажите, блюдо, которое можно приготовить из следующего набора продуктов: творог, крупа манная, сахар-песок, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари

А) сырники по-киевски
Б) запеканка
В) вареники с творогом
Г) пудинг из творога (запеченный)

14. Установите соответствие между блюдом и способом его подачи

1.Яйца всмятку	А) Отпускают в горячем виде по 1-2шт; укладывают на тарелку или вставляют в специальные подставки
2.Яйца пашот	Б) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами
3. Яйца «в мешочек»	В) Подают на завтрак в пашотницах в натуральном виде как горячее блюдо; иногда подают к бульонам

15. Установите соответствие между блюдом и способом его подачи

1.Омлет натуральный запеченный	А) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают

	измельченной зеленью
2.Яичница глазунья	Б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным сливочным маслом
3. Яйца, запеченные под молочным соусом	В) нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом

16. Установите соответствие между блюдом и временем приготовления

1. Яйца пашот	А) 2-3мин
2. Яйца всмятку	Б) 4-5мин
3. Яйца «в мешочек»	В) 2-3мин (без скорлупы)

17. Установите соответствие между блюдом и его характеристикой

1.Яйца всмятку	А) Белок – свернувшийся, желток - полужидкий
2.Яйца пашот	Б) Белок - свернувшийся, желток - жидкий
3. Яйца «в мешочек»	В) Белок – полужидкий, желток - жидкий

18. Установите соответствие между названием и технологией операций при приготовлении сырников

1.Приготовление творожной массы	А) Творог отжимают и протирают через сито; яйца обрабатывают и высушивают
2.Оформление готового блюда	Б) В подготовленный творог добавляют сахар-песок, соль, яйца, муку и тщательно перемешивают
3. Первичная обработка творога и яиц	В) Укладывают на тарелки по 2-3шт., поливают сметаной или сладким соусом
4. Формование	Г) массе придают круглую форму батончика диаметром 5-6см, нарезают кружочки толщиной 1,5-2см, придают форму круглых лепешек и панируют в муке

19. Распределите продукты для приготовления блюд по соответствующим колонкам.

Омлет с мясными продуктами	Мука пшеничная Ветчина Сметана Молоко Масло сливочное Молоко или вода Яйца Грудинка копченая Маргарин столовый
Драчена	

20.Вставьте пропущенные слова и числовые значения, выбрав их из предложенного списка.

1.Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, всыпают в посуду, заливают_____	теплой; горячей; холодной.
водой или молоком в соотношении _____ размешивают.	1:2; 1:3; 1:1.
Смесь оставляют_____	на холоде; в тепле.
для набухания на _____, добавляют соль; используют только для изделия, подвергающихся тепловой обработке	90мин.; 45-60мин.; 30мин.
2.При приготовлении запеканки творожной используют_____ творог, содержащий много влаги.	полужирный; жирный; нежирный.
_____ густую манную кашу	теплую; горячую; остывшую
соединяют с _____ творогом, добавляют сахар-песок, соль, яйца и хорошо перемешивают.	протертым; прогретым; взбитым.
На противень, смазанный_____ сливочным маслом и посыпанный	холодным; растопленным
_____, выкладывают	молотыми сухарями; мукой
массу слоем _____.	4-5см; 2-2,5см; 3-4см.
Поверхность разравнивают и смазывают сметанной или яйцами, взбитыми со сметанной, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре _____.	250^0С; 300^0С; 200^0С;
3.Для варки вареники ленивые закладывают небольшими порциями	низкую широкую; высокую узкую.

в _____ посуду с _____ подсоленной водой в соотношении _____ и варят при _____ при кипении _____. Всплывшие вареники осторожно вынимают шумовкой и кладут в тарелку _____ сливочным маслом. Чтобы избежать вытекания яиц при варке, в воду можно добавить _____. Жир в желтке яйца (_____) находится в виде эмульсии, благодаря чему_____ усваивается организмом; свежие яйца без скорлупы можно заменять меланжем в соотношении _____	холодной; теплой; кипящей
	1:4; 1:1; 1:2.
	слабом; бурном.
	5мин; 3-4ми; 10мин.
	растопленным; размягченным.
	Соду пищевую; Соль.
	32% 50%
	легко; тяжело.
	1:3; 1:1; 1:2.
4.В отличие от запеканки, пудинг более сдобный, в него добавляют _____ и отдельно вводят взбитые _____. Белки яиц – это источник белков _____ биологической ценности. Если творог содержит много _____, то его заворачивают в чистую плотную ткань и _____ под прессом.	изюм; цукаты.
	белки; сливки.
	обычной; высокой.
	влаги; жира.
	отжимают; оставляют.

5. Для улучшения аромата блюд в творог добавляют тертую цедру лимона и _____. Для приготовления вареников используют _____ тесто.	ванилин; соль; сахар-песок
	дрожжевое; сдобное; слоеное; бездрожжевое.
При жарке сырников их укладывают на сковороду с _____ сливочным маслом, обжаривают с двух сторон до образования _____ корочки, после чего доводят до готовности в жарочном шкафу**.**	разогретым; холодным
	румяной; коричневой

Тест

На тему: «Организация работы горячего цеха».

<u>Задание №1.</u>

Вставьте пропущенные слова, выбрав их из предложенного списка .

1.Горячий цех условно делят на суповое и _____ отделения в соответствии с изготавливаемыми горячими блюдами	Соусное, Холодное
2. Горячий цех распологают рядом с _____ , _____, раздаточной, моечной столовой и кухонной посуды	Холодным цехом, Раздаточной, Складскими помещениями
3.Горячий цех должен иметь удобное сообщение с _____ цехами	Складскими помещениями Заготовочными
4.Повара горячего цеха перед началом работы должны ознакомиться с планом меню и _____, затем рассчитать необходимое колличество сырья и продуктов, получить _____, необходимые для приготовления блюд; подобрать _____ соответствующей вместимости	Технологическими картами, Подготовленным сырьем
	Продукты , Технологические карты Посуду Технологическое оборудование

Задание №2

Выбрать правильный вариант ответа

1.Укажите, какие технологические процессы осуществляют в горячем цехе.

а)Приготовление супов

б) Варка бульонов

в)Приготовление соусов

г) Приготовление мучных кондитерских изделий

2.Укажите, какую маркировку должна иметь разделочная доска, используемая для порционирования индейки для супа.

а) ВП

б) ВМ

в) ОВ

г) ВИ

3.Укажите, какой инвентарь используется для определения готовности мяса.

а) нож

б) черпак

в) поварская вилка

г) поварская игла

4.Укажите, какой инвентарь используют для проталкивания продукта в горловину привода.

а) черпак

б) толкач

в) нож

г) веселку

5.Укажите, что нужно сделать вслучае внезапной остановки привода

а) продолжать проталкивать продукт

б) остановить машину

в) позвать механика

г) верных вариантов нет

6.Укажите способ установки оборудования в горячем цеху.

а) пристенный

б) остравной

в) пристенно-островной

г) все варианты ответа верны

7.Выберите инвентарь используемый при процеживании бульона.

а) шумовка

б) дуршлаг

в) сито

г) марля

1. **Практические работы по МДК 02.01 и МДК 02.02 заключаются в составлении технико-технологической карты, схемы и алгоритма действий, решения ситуационных задач**

МДК 02.01

Практическая работа №1.
Расчет используемого сырья для приготовления супов, соусов.
Практическая работа №1.
Расчет используемого сырья для приготовления супов, соусов.
Практическая работа №3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.

МДК 02.02

Практическая работа №1
Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)
Практическая работа №2
Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)
Практическая работа №3
Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента
Практическая работа № 4
Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН
Практическая работа № 5
Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН
Практическая работа № 6
Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Пример практической работы

На тему: «Расчеты для приготовления супов».

Цель: научить учащихся определять норм закладки сырья на различное количество порций для приготовления супов. Научить учащихся рассчитывать количество порций из имеющихся продуктов; закрепить навыки и умения учащихся пользоваться сборниками рецептур.

При подсчете количества продуктов, необходимых для приготовления заданного количества порций различных супов, а также при расчете количества порций блюд следует учитывать, что в сборниках рецептур для супов приводятся нормы на 1 000 г супа, т.е. на две порции.

1. Определение количества продуктов для приготовления супов.

Расчет производится по общей методике и с учетом специфики норм вложения продуктов, приведенных в сборниках рецептур.

Образец решения задачи на расчет массы брутто

Задача № 1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 150 порций супа Рассольник «Ленинградский» приготовленного в феврале. Масса одной порции – 350г

В одном из сборников рецептур находим нужную рецептуру, составляем таблицу№1

1.Определяем колличества супа на 150 порций:

350*150=52500гр-(переводим в кг)-**52,5кг**

2.Производим перерасчет Мб картофеля в феврале по формуле

Мб= Мн*100
(100 -%отх)

Мб= 300*100
(100-35)

Мб=461гр-0,461кг

По такому - же принципу производим перерасчет моркови.

3.Определяем расчет **Мб** остальных продуктов

Мб (крупы) = Мн(кг)*52,5(количество супа)=0,02*52,5=1,05

4.Определяем количество бульона на 150порций супа
0,75*52,5=39,375кг

Таблица 1

№ П/П	Продукт	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, **52,5кг**	Масса брутто бульона на 50 порций супа **39,375 кг**	Итого
1	Картофель	35	24,2	-	24,2
2	Крупа (перловая или пшеничная, рисовая, овсяная)	-	1,05	-	1,05
3	Морковь	25	2,782	0,63	3,412
4	Лук репчатый	-	1,26	0,551	1,811
5	Огурцы солёные	-	3,517	-	3,517
6	Маргарин столовый	-	1,05	-	1,05
7	Кости	-	-	19,687	19,687
	Петрушка (корень)	-	-	0,551	0,551

2.Расчет количество порций супов из имеющихся продуктов.

Задача № 2 Используя рецептуру сборника, рассчитать количество порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свеклы в мае

Р е ш е н и е: 1. Определяем массу нетто Мн, кг, сырой чищенной свеклы в мае по формуле

Мн = Мб (100-% отх)

100

Следовательно, Мн = $\frac{20(100 – 25)}{100}$ =15 кг

2.Находим массу нетто свеклы, необходимую для приготовления двух порций борща холодного по рецептуре сборника: 120 г.

3. Определяем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной: 120: 2 = 60 г = 0,06 кг.

4. Рассчитываем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной: 15:0,06 = 250 порций.

Ответ: Из 20 кг свеклы в мае можно приготовить 250 порций борща холодного

П р и м е ч а н и е. Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые Для приготовления блюда, их подсчет производится по общей методике определения массы брутто.

Задание:

1.Определить количество продуктов для приготовления супов.

Вариант 1

№ П/П	Блюдо	Месяц обработки продуктов	Количество порций
1	Суп-пюре из разных овощей	Ноябрь	30
2	Борщ холодный	Январь	40

Вариант 2

№ П/П	Блюдо	Месяц обработки продуктов	Количество порций
1	Суп-пюре из разных овощей	Ноябрь	60
2	Борщ холодный	Январь	80

2.Расчитать количество порций супов из имеющихся продуктов.

Вариант 1

№ п/п	Блюдо	Количество порций	Продукт	Масса брутто, кг
1	Борщ «Украинский»	х	Капуста	17
2	Суп молочный с овощами	х	Морковь	26

Вариант 2

№ п/п	Блюдо	Количество порций	Продукт	Масса брутто, кг
91	Борщ «Украинский»	х	Капуста	7
123	Суп молочный с овощами	х	Морковь	16

1. **Лабораторные работы по МДК 02.02 заключаются в отработке полученные знаний и умений по приготовлению горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента и составление отчета**

Лабораторная работа № 1
Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.
Лабораторная работа № 2
Приготовление, оформление и отпуск суп-пюре.
Лабораторная работа №3
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов
Лабораторная работа №4
Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента
. Лабораторная работа №5
Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
Лабораторная работа №6.
Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни
Лабораторная работа №7.
Приготовление, творческое оформление и подача блюд из мяса и мясного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни
Лабораторная работа №8.
Приготовление, творческое оформление и подача блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

Пример лабораторной работы
На тему: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента»

Цель и задачи работы:
Приобрести практический опыт приготовления и оформления для подачи блюд из круп. бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента.

Содержание работы:
1.Приготовить и оформить для подачи следующее блюда:
- «Овощное ризотто»;
- паста «Карбонара»;
- «Лобио из фасоли»;
2.Составить отчет (заполнить форму)
3.Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование
Кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, шумовка, сито, дуршлаг, венчик, мерная кружка, листы кондитерские, лопатка, кисточка, форма для запекания изделий, весы, блендеры, порционные тарелки.

Последовательность выполнения работы:

1.Приготовьте следующие блюда:

«Овощное ризотто»
-Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
- Репчатый лук, нарезанный крошкой пассируют с добавлением чеснока, добавляют морковь, сладкий перец, нарезанный кубиками, зеленый горошек и кукурузу, грибы, нарезанные ломтиками, тушат 5мин.
- Рис перебирают, промывают и добавляют к овощам, перемешивают, вливают бульон в несколько приемов и тушат до готовности, периодически помешивая, до консистенции вязкой каши.

«Паста «Карбонара»»
- Бекон нарезать соломкой и обжарить на разогретой сковороде.
- Сварить спагетти. Добавить в отварные спагетти заранее подготовленные желтки (отделенные от белка) и перемешать.

«Лобио из фасоли»
- Подготовленную фасоль варят до готовности.
- Из половины фасоли приготовляют пюре, а оставшуюся используют в целом виде.
-Ядро грецкого ореха измельчают в блендере, смешивают с хмели-сунели и уцхо-сунели.
-Мелко нарезанный лук пассируют до прозрачности на смеси растительного и сливочного масел, присаливают, посыпают чёрным перцем. Добавляют очищенные от кожи и нарезанные кубиком помидоры, молотый кориандр, нарезанный мелким кубиком жгучий перец, пассируют ещё 5-8 мин. Затем соединяют с отварной фасолью и подготовленной смесью орехов со специями, добавляют фасолевый отвар, вливают уксус и помешивая нагревают до кипения. Затем добавляют измельчённый чеснок, зелень кинзы и петрушки, базилик, соль. Можно добавить аджику и лавровый лист по желанию. Готовят ещё 10 минут на среднем огне под крышкой.

Оформить блюда к подаче:
«Овощное ризотто»
При отпуске овощное ризотто кладут в подогретый баранчик или на порционную сковородку с помощью гарнирной ложки горкой, посыпают зеленью петрушки или укропа.
«Паста «Карбонара»»
- Выложить пасту на порционную тарелку для пасты , сверху посыпать пармезан тертый, перцем черный свежемолотый.
- Соус должен быть однородной консистенции и обволакивать пасту.
Можно добавить чеснок.
«Лобио из фасоли»
При отпуске лобио из фасоли кладут на порционную тарелку горкой, посыпают зеленью кинзы.

2. Продегустируйте и дайте оценку соответсвия качества готовых блюд

«Овощное ризотто»
Внешний вид: овощи должны сохранять форму нарезки, должны быть не помяты, не переварены. Зерна риса хорошо разваренные, набухшие и слипшиеся между собой.
*Цвет***:** в соответсвиии с видом овощей .
*Вкус и запах***:** отварного риса в сочетании с выраженным вкусом тушенных овощей, вмеру соленый.
Консистенция: вязкая, на тарелке держит заданную форму

«Паста «Карбонара»»

Внешний вид – без следов заветривания, посыпанное тертым сыром.
Вкус и запах – свойствен продуктам: жареного бекона и сливочного соуса, в меру соленый и острый.
Консистенция: соуса – средней густоты, паста аль денте. Гармоничное сочетание продуктов и соуса.

«Лобио из фасоли»
Внешний вид **–** цвет соответствует цвету фасоли из которой приготовлено блюдо.
Консистенция – зёрна должны быть полностью набухшими и хорошо разварены.
Вкус и запах – свойственный бобовым, специям и пряностям входящим в блюдо.

3.Оформить отчет и сдать работу.
4.Убрать рабочее место.

Отчет

Ответить на вопросы:
1.Рассчитать кол-во продуктов (брутто), необходимых для приготовления 5 порций блюда «Овощное ризотто», если масса одной порции 300г.
2.Какую жидкую основу можно использовать в приготовлении блюда «Овощное ризотто»?
3.Почему при варке увеличивается масса круп, бобовых и макаронных изделий?
4.Какой способ подготовки бобовых осуществляют при приготовлении блюда «Лобио из фасоли»?
5. Какова продолжительность варки спагетти при приготовлении блюда «Паста «Карбонара»»?
6.Каково количество жидкости на 1 кг спагетти необходимо использовать при приготовлении блюда ««Паста «Карбонара»»?
7. Какой способ варки спагетти используется при приготовлении блюда «Паста «Карбонара»»
8. Какова продолжительность варки фасоли.
9. Условия и сроки хранения блюд :
- «Овощное ризотто»,
-«Паста «Карбонара»»,
- «Лобио из фасоли»
10. Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты	Причины возникновения
«Овощное ризотто»	Рис в блюде получился рассыпчатым	
	Овощи не сохранили форму	
«Лобио из фасоли»	Фасоль жесткая.	
	Блюдо «сухое»	
«Паста «Карбонара»»	Сваренные макаронные изделия деформированы.	
	Поверхность блюда заветрены	

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление суп-пюре».

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп-пюре из грибов (1-бригада); суп-пюре из птицы (2-бригада);
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.
Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, половники, шумовка, мерная кружка, сито, лопатка, терка, доски разделочные, тарелки глубокие, весы, плита электрическая.

Последовательность выполнения работы
1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

«Суп-пюре из свежих грибов»

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Морковь	25	20
Лук репчатый	24	20
Петрушка (корень)	13	10
Шампиньоны или грибы белые свежие	263	200
Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	40	40
Молоко	200	200
Яйцо	2/5шт.	16
Вода или бульон	750	750
Выход	**-**	**1000**

«Суп-пюре из птицы»

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Птица (варианты): Курица Индейка Цыплёнок-бройлер Утка	218 204 209 232	150 150 150 150
Морковь	25	20
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	40	40
Молоко	150	150
Яйцо	1/4шт.	10
Вода	800	800
Выход	**-**	**1000**

1.У подготовленных свежих грибов отделяют шляпки. Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20-30мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассерованными и припущенными кореньями.
2. Протёртые овощи соединяют с белым соусом, приготовленным из муки (пассированной с жиром или без жира) и бульона.
3.Готовый суп заправляют льезоном. Для приготовления яично-молочной смеси (льезона) яичные желтки размешивают, добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.
4.Суп заправляют сливочным маслом. Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками, припускают до готовности и кладут в суп при отпуске.

5. Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решёткой и протирают.
6.Морковь и лук репчатый, пассеруют, затем варят в подсоленной воде или бульоне, до готовности, протирают.

7.Протёртые овощи соединяют с белым соусом, приготовленным из муки (пассированной с жиром или без жира) и бульона.
8. Готовый суп заправляют льезоном. Для приготовления яично-молочной смеси (льезона) яичные желтки размешивают, добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.
9. Суп заправляют сливочным маслом.

Требования к качеству приготовленных блюд:
«Суп-пюре из грибов»:
Внешний вид- имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротёртых продуктов и поверхностных плёнок.
Консистенция – эластичная, напоминающая густые сливки.
Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен.
Вкус – нежный, в меру солёный.

«Суп-пюре из птицы»
Внешний вид- имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротёртых продуктов и поверхностных плёнок.
Консистенция – эластичная, напоминающая густые сливки.
Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен.
Вкус – нежный, в меру солёный

Отчет.

<u>Бригада №1</u>
1.Расчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 7 порций «Суп-пюре из грибов», если масса одной порции 400гр
2.Составить технологическую схему приготовления «Суп-пюре из грибов».
3.Что нужно сделать с продуктами, чтобы получить суп-пюре из грибов однородной нежной консистенции?
4.Условия и сроки хранения супа-пюре из грибов?
5.С какой целью супы-пюре из грибов в процессе приготовления заправляют белым соусом.
6. Температура подачи супа-пюре из грибов?
7.Объясните технологию выполнения и назначения приема защипывание сливочным маслом?
<u>Бригада №2</u>
1.Определить количество отходов при обработке моркови (г,%)
2.Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 5 порций суп-пюре из птицы, если масса одной порции 350гр
3.Составить технологическую схему приготовления суп-пюре из птицы.
4.Чем заправляют супы-пюре из птицы перед отпуском и с какой целью?
5.Можно ли при отпуске супов-пюре из птицы в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?
6.Почему при подаче температура супов-пюре из птицы должна быть ниже температуры заправочных супов и составлять менее 70^0С?
7.Что можно подать к супу-пюре из птицы?

2. Примерные задания для дифференцированного зачета по МДК 02.02.

Вариант №1

Задание №1

Выберите правильный ответ.

1.Какая крупа варится дольше всех?

а) манная, б) рисовая, в) перловая.

2.Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50…100гр на 1 кг крупы)

а) чтобы не образовались комки, б) для улучшения вкуса и внешнего вида, в) чтобы каша не подгорела.

3.В какой воде замачивают бобовые и перловую крупу, для ускорения разваривания?

а) холодной, б) в теплой, в) в горячей.

4.Какова толщина слоя запекаемых смешанных омлетов?

а) 3см, б) 4см, в) 2см.

5.Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?

а) способом тепловой обработки, б) введение взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов.

6.Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают струйкой, непрерывно помешивая?

а) чтобы молоко не пригорело; б) чтобы не образовались комки; в) чтобы молоко не изменило цвет.

7.Какова продолжительность варки макаронных изделий:

1) Макароны 2) Лапша 3) Вермишель	а) 10-20мин б) 20-30мин в) 20-25мин г) 35-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

8.Какие загустители вводят в творожную массу, чтобы избежать его текучесть?

а) крахмал; б) муку; в) манную крупу.

9. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?

а) изделия получаются хорошо пропеченными и ровными по форме; б) обогащаются углекислым газом; в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

10. Какие кости используют для варки бульонов?

а)трубчатые и тазовые, б)грудные и крестцовые,

в) позвоночные, г)все варианты верны.

11. Для улучшения вкусовых качеств бульона используют:

а) подпеченные коренья, б) пучки пряных овощей, в) муку пассированную, г)все варианты верны.

12. Какие способы подготовки свеклы для варки борща используются?

а) варка и подпекание, б) тушение, в) пассированные.

13. Какую капусту используют в приготовлении щей?

а) белокочанную свежую и квашенную б) савойскую в) щавель, шпинат, г)крапива.

14. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

15. Картофельные зразы

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

16.При температуре 250-280ºС овощи

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

17. Запекают блюда из мяса при температуре:

а) 150-170 ^{0}С;

б) 200-220 ^{0}С;
в) 220-280 ^{0}С?

18.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.

19. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготавливаемых блюд?

а) белков – миозина, коллагена, эластина;
б)минеральных веществ, витаминов;
в)экстрактивных веществ.

20.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.

21.Почему рыбу варят и припускают при температуре85…90^{0}С?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
б) бульоны остаются прозрачными;
в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

22.Какой по консистенции соус молочный используют для фарширования котлет из курицы?

а) жидкий; б) густой; в) средней густоты.

23. Для какого соуса соус луковый является основным?

а)для красного; б)для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами

24.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.

25.Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.

а) «Украинский»; б) «Московский»; в) «Флотский»

Задание №2

<u>Установить соответствие:</u>

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога:

1) Жирный 2) Полужирный 3) обезжиренный	а) 9% б) 18% в) 0% г) 30%	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

2. **Сроки хранения блюд из творога.**

1)Вареников, сырников – 2)Пудингов – 3) Запеканок – 4)Творога и творожной массы	а) 1час б) 30 минут в) не более 15 минут в теплом месте до отпуска г) от 6 до 24 часов	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

3. Какие блюда приготавливают из разных видов каш:

1) Котлеты или биточки 2) Запеканка 3) Крупеник	а) рисовая вязкая каша б) манная вязкая каша в) пшенная вязкая каша	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

	г) гречневая рассыпчатая каша д) манная жидкая каша	**2-г** **3-б**

4. Указать соответствие блюд форме полуфабриката и части мяса.

Зразы отбивные	**1.Кубики массой 20-30г, лопатка, покромка, грудинка;** **2.Брусочки массой 5..7г, толстый край, верхняя внутренняя часть ноги.** **3.Боковая наружная часть, лопатка, 1-2куска на порцию.** **4.Брусочки массой 10-15 г, боковая наружная часть задней ноги**
Бефстроганов	
Гуляш	
Азу	

Задание №3

<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите форму нарезки свеклы в приготовлении борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы
«Московский»	
«Украинский»	
«Флотский»	
«Сибирский»	

Задание №4

Допишите пропущенные операции по приготовлению картофельного рулета.

1). Производят первичную обработку картофеля.
2). Ставят варить картофель, залив его горячей водой на 1…2 см сверху.
3). _____ .
4). Обсушивают картофель.
5). _____ .
6). Укладывают картофельную массу на чистую, смоченную водой салфетку, разравнивают массу.
7). _____ .
8). Придают форму рулета или кулебяки.
9). _____ .
10). Смазывают сверху рулет сметаной, посыпают сухарями, делают несколько проколов вдоль рулета, сбрызгивают сверху жиром.
11). При подаче режут на порции, при отпуске кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, отдельно в соуснике подают соусы: томатный, сметанный или грибной.
12). Выход блюда 250 г.

Задание №5

Найти ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	«Картофель в молоке»	Картофель, вода, соль, молоко, сахар, мука,

		масло сливочное
2	«Овощи в молочном соусе»	Морковь, тыква, свекла, соль, кабачки, молочный соус средней густоты, сахар
3	«Лук фри»	Лук, мука, соль, жир нагретый до t=180 С
4	«Шницель из капусты»	Капуста, вода, соль, сахар, уксус, яйцо, мука, сухари, жир, соус молочный
5	«Свекла, тушённая в сметанном соусе»	Свекла, масло сливочное, лук репчатый, томат, сметанный соус, зелень

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Ответ обоснуйте.

Задание № 2

Приготовленное поваром блюдо «Котлеты морковные» имеют вкус поджаренной панировки Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать «Котлеты морковные»

Задание № 3

Приготовленное поваром блюдо «Мясо, тушенное» мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №2

Задание №1
Выберите правильный ответ.
1.Какая крупа перед варкой не промывается?
а) манная, б) рисовая, в) пшенная.
2.За счет чего происходит увеличение массы бобовых, круп, макаронных изделий при варке?
а) поглощение воды клейстеризующимся крахмалом, б) увеличение температуры варки, в) карамелизация сахара.
3.Как подготавливают яичный порошок?
а) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:3,5 для набухания в течении 30 мин, б) соединяют с холодным молоком в соотношении 1:5 для набухания в течении 30 мин, в) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:6 для набухания в течении 2ч.
4. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога?
а) рисовую, б) манную, в) пшенную.
5.Как снизить отрицательное влияние тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
а) творог протереть, б) запекать при низкой температуре, в) в творожную массу добавить загустители.
6.Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

а) рисовую; б)пшенную в) гречневую.

7. Для чего проводится замачивание бобовых и круп?

а) улучшить вкус; б) сократить продолжительность варки; в) сохранить форму в процессе варки.

8. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста?

а) чтобы тесто не растекалось; б) для обогащения кислородом; в) для образования молочнокислых бактерий.

9. Когда тесто считается выбродившим?

а) когда увеличивается в объеме в 2,5раза и оседает; б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая; в) когда при надавливании пальцем ямочка быстро восстанавливается.

10.Какие виды рыб используют для варки бульонов?

а) окунь, б) судак, в) ерш, г) лещ.

11. Фюме – это…..

а) концентрированный бульон, б) восстановленный бульон, г) бульон из птицы, г) бульон из рыбы.

12. Как сохранить цвет свеклы при тушении?

а) заправить уксусом, б) заправить томатной пастой, в) все варианты верны.

13.Как подготавливают капусту в щах суточных?

а)квашенную капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копчёностей в течение 3…4ч, б) свежую капусту нарезают шашками и тушат с добавлением томатного пюре в течение 1ч, в) свежую капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копчёностей в течение 3…4ч,

14.Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фаршированиия; в) для приготовления супов.

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

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

16.Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

17. При тепловой обработке мяса происходит:

а) размягчение продукта; б) изменение объема; в) изменение цвета;

18.Какие блюда относятся к запеченным блюдам из мяса?

а) солянка сборная на сковороде; б) гуляш; в) рулет; г) голубцы.

19.Как определить готовность отварного мяса?

а) по вкусу и запаху;

б) пробуют кусочек проколом поварской иглы6 в готовое мясо игла входит свободно;

в) по продолжительности варки;

20.Какие виды рыб лучше использовать для пропускания?

А) треску, камбалу, окуня, щуку, палтус, зубатка;

Б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку;

В) лосося, ставриду, форель, сига

21.Что можно добавить в процессе варки свежевыловленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?

а) уксус (10г на 1 л воды);

б)сахар(10г на 1 л воды);

в)горчицу (10г на 1 л воды);

22.Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?

а)холодным; б)горячим.

23.Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого; красного; в)молочного; г)лукового.

24.Какой борщ заправляют чесноком, с растертым салом?

А) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

25. При какой температуре отпускают супы-пюре?

а) 75ºС; б) 65ºС; г) 80ºС.

Задание №2

Установить соответствие:

1. Какие соусы используются при подаче к блюдам из каш

1) Котлеты или биточки 2) Запеканка 3) Крупеник 4) Пудинги	а) грибной соус б) соус абрикосовый в) сметана г) соус клюквенный д) соус красный	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

2.

Виды брака	**Причина возникновения**	**Образец варианта правильного ответа**
а) какова причина комков в приготовленных гарнирах из макарон б) какова причина того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся в) в каких случаях лапшевник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон. г) горьковатый привкус каши д) темные крупинки, зерновая примесь	1-очень высокая температура в духовке 2-не заправили маслом. 3-переварены 4-не промыли крупу, 5-не перебрали крупу 6.-использовали некачественное сырье	**а-3**

3. Режим выпечки изделий из дрожжевого теста.

1) Пирожки печенные. 2) Расстегаи 3) Пироги	а) температура -240-260^{0}С, 8-10мин б)200-220^0 С, 8-15мин в) 230-240^0 С, 8-15мин г) 200-220^0 С, 30-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

4.Укажите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы и соусу.

Блюдо	**Способ тепловой обработки**	**Соус**
Рыба, запеченная «по-русски»	**1) Жаренный порционный кусок;** **2) Припущенные порционные куски;**	**А) молочный средней густоты;** **Б) белый;** **В) сметанный;**
Рыба, запеченная «по-московски»		

Рыба, запеченная под молочным соусом	**3) Сырой порционный кусок;** **4) Жаренный порционный кусок (карп, карась, сазан)**	**Г) томатный**
Рыба, запеченная под сметанным соусом		

Задание №3
<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите используемый бульон в приготовлении борщей

Борщ	Используемый бульон
«Московский»	На копчёностях
«Украинский»	Костный
«Флотский»	На копчёностях
«Сибирский»	Костный, вода

Задание №4
Дописать пропущенные операции по приготовлению голубцов с овощным фаршем.
1). Берут рыхлые кочаны капусты.
2). Зачищают.
3). _____ .
4). Кладут в кипящую подсоленную воду.
5) _____ .
6). Вынимают, охлаждают, разбирают на отдельные листья.
7). _____ .
8). _____ .
9). При t =140 С _____ .
10). Заливают соусом сметанным и запекают в жарочном шкафу.
11). При отпуске кладут на тарелку по 2 шт. на 1 порцию, поливают соусом, в котором запекали.
12). Выход блюда 150 / 100 г.

Задание №5
Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	**«Картофельное пюре»**	**Картофель, вода, соль, молоко, сахар, мука, масло сливочное.**
2	**«Капуста тушёная»**	**Капуста свежая, уксус 3%, кулинарный жир, томатное пюре, чеснок, морковь, петрушка, лук репчатый, лавровый лист, соус, перец горошком, мука пшеничная, сахар, сухари.**
3	**«Рагу из овощей»**	**Картофель, морковь, петрушка, лук репчатый, репа, капуста свежая, сухари, тыква, чеснок, перец горошком, лавровый лист, свёкла, маргарин столовый, соус, сахар, уксус, кулинарный жир**
4	**«Голубцы овощные»**	**Капуста белокочаннаясвежая, морковь, сахар, лук репчатый, крупа рисовая, зелень петрушки,**

		маргарин столовый, уксус, фарш грибной, соус, сухари панировочные
5	**«Свёкла тушёная с яблоками»**	**Свёкла, яблоки, масло сливочное, лук репчатый, сахар, томатное пюре, соус**

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Приготовленное поваром блюдо «Капуста, тушенная» получилось очень жидкой консистенции. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда.

Задание № 2

Вам предстоит приготовить блюдо «Баклажаны жаренные»
Какие условия вы будете соблюдать при подготовке этих овощей перед тепловой обработкой? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 3

В приготовленном поваром блюде «Бифштекс» мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №3

Задание №1
Выберите правильный ответ.
1.Какая крупа слегка поджаривается?
а) манная, б) гречневая, в) пшенная.
2.За счет чего происходит размягчение бобовых и круп при варке?
а) протопектин переходит в пектин, б) за счет добавления жира, в) за счет добавления сахара.
3.Как подготавливают яичный порошок?
а) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:3,5 для набухания в течении 30 мин, б) соединяют с холодным молоком в соотношении 1:5 для набухания в течении 30 мин, в) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:6 для набухания в течении 2ч.
4.Как определить готовность вареников при варке?
а) по продолжительности (8-10мин), б) по всплытию вареников, в) прокалыванием вареников вилкой.
5.Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?
а) химическим, б) биологическим, в) механическим.
6.Какую крупу не надо варить?
а) манную; б) пшенную; в) толокно
7.Как хранят яйца, сваренные вкрутую, после промывания холодной водой?
а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.
8.Какой творог используют для приготовления сырников?
а) жирный; б) полужирный; в) обезжиренный.
9. Каши по консистенции подразделяются на группы:
а - жидкие, полужидкие, вязкие; б - жидкие, вязкие, рассыпчатые; в –густые, вязкие жидкие.
10.Какие части мяса используют при варке бульонов?

а) грудинка и покромка, б) лопаточная и подлопаточная,
в) шейная часть, г) все варианты верны.

11.Почему бульон стал мутным и имел салистый привкус?

а) не снимали пену при варке, б) добавили много пряностей, в) не снимали лишний жир при варке, г) все варианты верны.

12. При отпуске к борщам можно подать:

а) ватрушки или пирожки, б) пампушки или крупеник, в) расстегаи.

13. В каких щах используют крупу?

а) «Щи по-уральски», б) «Щи из квашенной капусты», в) «Щи суточные», г) «Щи зеленые».

14. Какой из способов варки сохраняет в продукте пищевые вещества и форму

а) в воде; б) на пару.

15.От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля

16.Какой корнеплод используется только в сыром виде?

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

17.Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

а) нарезание вдоль волокон; б) денатурация белков; в) переход коллагена в глютин;

г) испарение влаги.

18.Почему мясо солят за 10…15мин до окончания варки?

а) часть белков сразу переходят в отвар и образуют пену на поверхности бульона;

б) в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться;

в) чтобы не пересолить бульон и мясо.

19.Как хранят готовое отварное мясо?

а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48ч;

б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50…60^{0}С не более 3ч;

в) отпускают сразу же после нарезания на порции.

20. Какую рыбу для варки используют целиком?

а) судака, форель, щуку, стерлядь;

б) белугу, белорыбицу, семгу.

в) сига, салака, сельдь.

21.Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками, так чтобы она была на 2см выше уровня рыбы?

а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола.

22.Какая пассировка используется для приготовления соуса сметанного натурального?

а) жировая мучная; б) холодная мучная; в) сухая мучная.

23.Какова температура пассерования муки для приготовления красных соусов?

А) 200^{0}С; б)150^{0}С; в)50^{0}С.

24.В состав какого рассольника входит крупа?

А) «Домашний»; б) «Ленинградский»; в) «Московский».

25.Какой борщ подается с мясным набором?

А)» Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский»

<u>Задание №2</u>

Установить соответствие:

1. Правила подачи блюд из творога.

1) Творожная масса сладкая с изюмом 2) Вареники с творожным фаршем 3) Пудинг из творога 4) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

2.Как используют яйца, сваренные:

а) всмятку	1.в горячем виде на завтрак, 2. для прозрачного бульона, 3.для яиц на гренках под соусом. 4.для фаршей, 5.для салатов	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

3.**Какие способы варки макаронных изделий используют при приготовлении перечисленных блюд?**

1) Макаронник. 2) Лапшевник. 3) Макароны отварные с овощами 4).Макароны с томатом	а) сливной способ б) не сливной способ в) откидной способ г) припущенный способ	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

4. Указать соответствие блюд и способу тепловой обработки.

Блюдо	**Вид тепловой обработки**
1.Биточки	а) Жарка основным способом; б) Запекание; в) Тушение; в) Жарка во фритюре; г) Припускание
2.Котлеты по-киевски	
3.Тефтели	
4.Рулет с макаронами	
5.Фрикадельки	

<u>Задание №3</u>
Ответить на вопросы.

1.Укажите форму нарезки капусты в приготовлении щей

Щи	Форма нарезки капусты
«Из свежей капусты»	
«Из квашенной капусты»	
«Суточные»	
«По-уральски»	

<u>Задание №4</u>

Допишите пропущенные операции по приготовлению солянки овощной.

1). Нарезанную _____ заливают бульоном или водой.
2). Добавляют уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности.
3). Затем добавляют пассированные и нарезанные соломкой морковь, коренья, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.
4). За 5 минут до готовности тушёную капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.
5). Солёные огурцы _____, нарезают ломтиками и припускают.
6). Подготовленные грибы _____, лук пассеруют.
7). Тушёную капусту соединяют с _____и каперсами, все перемешивают и прогревают.
8). На сковороду с жиром _____, посыпают тёртым сыром, смешивают с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.
9). При отпуске солянку нарезают на порции.
10). Выход блюда 250 г

<u>Задание №5</u>

Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	«Капуста тушёная»	Капуста белокочанная, уксус, кулинарный жир, вода, соус, томатное пюре, морковь, петрушка (корень), чеснок, лук репчатый, лавровый лист, перец горошком, мука пшеничная, яйца, сахар
2	«Кабачки жареные»	Кабачки, мука пшеничная, уксус 3%, сахар, кулинарный жир, сметана, лук репчатый
3	«Котлеты картофельные»	Картофель, яйца, сухари панировочные, морковь, лук зелёный, сахар, масло растительное, масло сливочное
4	«Свекла тушёная с яблоками»	Свёкла, яблоки, уксус 3%, сахар, соль, масло сливочное, морковь, лук репчатый, соус сметанный
5	«Оладьи из тыквы»	Тыква, мука пшеничная, петрушка, молоко, яйца, соль, сухари панировочные, сахар, сода, крахмал, жир кулинарный, сметана

Задание №6

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вам предстоит приготовить лук фри. Предложите формы нарезки лука. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить лук в недостаточно нагретом жире? Как подготовить лук к жарке во фритюре?

Задание № 2

Приготовленное поваром блюда «Картофель, жаренный из сырого» оказалось неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать «Картофель, жаренный из сырого»?

Задание № 3

В приготовленном блюде «Биточки» на изломе сохранился красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №4

Задание №1

Выберите правильный ответ.

1.В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши?

а) в горячем состоянии, б) пока она теплая, в) охлажденную.

2.**Что замедляет процесс варки бобовых?**

а) высокое содержание клетчатки, б) соль, томат и кислые соусы, в) примеси и неполноценные зерна.

3.Как хранят яйца, сваренные в «мешочек»?

а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.

4.Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?

а) красный, б) сметанный, в) молочный сладкий.

5.**Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?**

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; молоко меняет цвет.

6. **Как лучше использовать кашу гречневую рассыпчатую, если она имеет бледный цвет, плохо отделяющиеся друг от друга зерна, которые частично разварены?**

а) на гарнир; б) с молоком; в) для запеканок.

7.**Для приготовления омлета используют:**

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б) меланж, молоко, соль, сливочное масло; в) яйца молоко, соль, муку, сливочное масло.

8.**Что является основным сырьем для приготовления дрожжевого теста?**

а) мука, вода, дрожжи, соль; б) яйца, сахар, жир, молоко; в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.

9. **По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на следующие группы:**

а) жареные, б) вареные, в) запеченные, г) припущенные, д) охлажденные.

10.**Указать продолжительность варки бульонов?**

а) из говяжьих костей – 3,5-4ч
свиных и бараньих – 2-3ч

б) из говяжьих костей – 1-1,5ч
свиных и бараньих – 3-4ч

в) из говяжьих костей – 2ч
свиных и бараньих – 1ч
г) из говяжьих костей – 1,5-2ч
свиных и бараньих – 3ч

11.**Как подготавливают птицу для варки бульона, если ее используют всю?**
а) разрубают на порционные куски, б) заправляют, в) мелко измельчают, г) все варианты верны.

12. **Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?**
а) «Московский», б) «Украинский», в) «Флотский».

13.**Для приготовления щей используют жидкую основу:**
а) костный бульон и бульон из копчёностей, б) бульон из рыбы и вода, в) овощные и грибные отвары, г) крупяной отвар;

14.При температуре 170-180º с овощи жарят
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

15.**Какие изделия из картофельной массы не относятся к фаршированным?**
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

16.**За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?**
а) за счет переходов углеводов в сахара; б) протопектин в пектин; в) за счет расщепления крахмала.

17. От чего зависит продолжительность варки мяса?
а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
б)от величины кусков
в) от используемой посуды.

18.Температура подачи горячих блюд из мяса:
а) 75ºС; б) 65ºС; г) 80ºС; в) 55ºС.

19.Каков режим варки мяса?
а) варят при 105^0С при открытой крышке;
б) кладут вгорячую воду и быстро доводят до кипения – варят без кипения, снимая пену, до готовности;
в) быстро доводят до кипения – снимают пену, варятпри 90^0С.

20.Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем не панированных?
а) при жаренье не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки;
б) панировка впитывает жир;
в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

21.В каком виде припускают рыбу?
а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью;
б) порционные куски с кожей или из чистого филе, нарезанные подуглом $30^{0;}$
в) из филе с реберной и позвоночной костями.

22. Что является жидкой основой для соуса красного основного?
а) мясной бульон; б) рыбный бульон; в) грибной отвар; г) коричневый бульон.

23.Какой соус имеет однородную консистенцию?
а) луковый; б) грибной; в) сметанный

24.Как используют соус луковый.
А) для запекания мяса; б) для запекания рыбы; в) к блюдам из овощей.

25.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

Задание №2
<u>Установить соответствие:</u>

1.Какие изделия из теста относятся к перечисленным группам?

1) мучные блюда 2) мучные кулинарные изделия 3) мучные гарниры	а) клецки, профитроли, корзиночки, лапша домашняя; б) вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики в) пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

2. Каковы желток и белок у яйца сваренного:

а) всмятку	1.Полужидкий белок и жидкий желток, 2.У скорлупы белок свернувшийся, желток жидкий. 3.Плотный белок и желток. 4.белок загустевший, желток свернувшийся.	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

3.

Виды брака	**Причина возникновения**	**Образец варианта правильного ответа**
а) тесто не подходит или процесс происходит очень медленно. б) тесто слишком сладкое или соленое, в) тесто кислое	1-тесто перебродило 2-сахар и соль положены сверх нормы. 3-тесто охладилось ниже 10 ^{0}С 4-недостаточная обминка.	**а-3**

4. Указать соответствие блюд, вид полуфабриката.

Блюдо	**Форма полуфабриката и часть мяса**
1.Рагу	а) Кубики массой 15-20г, 6,8шт; б) Котлетная масса; в) Кусочки массой 30-40г вместе с косточками; г) Боковая наружная часть ноги, лопатка, 1-2 куска на порцию.
2.Плов	
3.Говядина, запеченная в луковом соусе	
4.Биточки, запеченные «По-казацки»	

Задание №3

<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите используемый бульон в приготовлении щей

Щи	**Используемый бульон**
«Из свежей капусты»	
«Из квашенной капусты»	

«Суточные»	
«По -Уральски»	

Задание №4
Допишите пропущенные операции по приготовлению картофеля, жаренного брусочками, основным способом.
1). Промывают картофель.
2). _____.
3). Нарезают картофель брусочками.
4). _____.
5). Обсушивают, уложив на сухое, чистое полотенце.
6). _____.
7). Кладут слоем не более 5 см на сковороду с разогретым жиром
8). Жарят до _____, периодически помешивая.
9). При отпуске картофель укладывают на тарелку, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью.

Задание №5

Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№п/п	Блюдо	Продукты
1	«Зразы картофельные»	Картофель, яйца, сахар, фарш грибной, соль творог, кулинарный жир, сухари, соус сметанный
2	«Котлеты капустные»	Капуста свежая белокочанная, молоко, бульон, уксус, маргарин столовый, крупа манная, яйца, яблоки свежие, соль, репа, сухари, соус сметанный
3	«Кабачки, запечённые под соусом»	Кабачки, мука пшеничная, сахар, капуста белокочанная, маргарин столовый, молочный соус средней густоты, сыр, масло сливочное, уксус
4	«Картофель отварной с луком и грибами»	Картофель, сухари, лук репчатый, сахар, маргарин столовый, грибы, масло сливочное, уксус, сыр, соль
5	«Каша из тыквы»	Тыква, масло сливочное, сыр, соль, сахар, сухари, крупа манная, вода, уксус

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 3

В приготовленном блюде «Котлеты» на поверхности имеют трещины, кисловатый запах, форма сжатая. Каковы причины данного вида брака?

3. Примерные задания для дифференцированного зачета по УП 02.

Задание 1

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции супа «Борщ сибирский» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Борщ сибирский» на 2 порции.

Задание 2

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Рассольник Ленинградский» масса одной порции 400гр.
2. Приготовить заправочный суп «Рассольник Ленинградский» на 2 порции. массой 400гр

Задание 3

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Щи из квашеннойкапусты» масса одной порции 500гр.
2. Приготовить заправочный суп «Щи из квашенной капусты» на 2 порции. массой 500гр

Задание 4
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Суп с бобовыми» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить заправочный суп «Суп с бобовыми» на 2 порции. массой 300гр

Задание 5
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Солянка сборная мясная» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Солянка сборная мясная» на 2 порции. массой 350гр

Задание 6
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Суп-пюре из птицы» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить «Суп-пюре из птицы» на 2 порции. массой 300гр

Задание 7
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Уха рыбацкая» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить суп «Уха рыбацкая» на 2 порции. массой 300гр

Задание 8
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Суп харчо» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить суп «Суп харчо» на 2 порции. массой 350гр

Задание 9
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Суп-лапша домашняя» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить суп «Суп-лапша домашняя» на 2 порции. массой 300гр

Задание 10
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Суп молочный с макаронными изделиями» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями» на 2 порции. массой 300гр

Задание 11
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порций блюда «Рагу из овощей» .
2. Приготовить блюдо «Рагу из овощей» на 2 порции.

Задание 12
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Зразы картофельные с соусом сметанным» .
2. Приготовить блюдо «Зразы картофельные с соусом сметанным» .на 2 порции.

.

Задание 13

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Крокеты картофельные с соусом грибным».
2. Приготовить блюдо «Крокеты картофельные с соусом грибным» .на 2 порции.

.

Задание 14

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рулет картофельный с овощами и грибами» с соусом томатным.
2. Приготовить блюдо «Рулет картофельный с овощами и грибами» с соусом томатным. На 2 порции.

.

Задание 15

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Кабачки, фаршированные овощами» с соусом, сметанным с томатом.
2. Приготовить блюдо «Кабачки фаршированные овощами» с соусом сметанным с томатом .на 2 порции.

.

Задание 16

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Крупеник» со сметанным соусом.
2. Приготовить блюдо «Крупеник» со сметанным соусом на 2 порции.

Задание 17
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Биточки рисовые» с абрикосовым соусом.
2. Приготовить блюдо «Биточки рисовые» с абрикосовым соусом на 2 порции

Задание 18
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Судак, фаршированный» с гарниром пюрекартофельное, соус томатный с овощами.
2. Приготовить блюдо «Судак фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами на 2 порции

Задание 19
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, жаренная с луком по-Ленинградски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, жаренная с луком по- Ленинградски» на 2 порции

Задание 20
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, запеченная по-русски»

2. Приготовить блюдо «Рыба запеченная по-русски» на 2 порции

Задание 21
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Тельное из рыбы» с гарниром картофель жаренный, соус томатный.
2. Приготовить блюдо «Тельное из рыбы» с гарниром картофель жаренный, соус томатный на 2 порции

Задание 22
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель жаренный во фритюре.
2. Приготовить блюдо «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель жаренный во фритюре на 2 порции

Задание 23
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бефстроганов» гарнир- картофель жаренный из сырого».
2. Приготовить блюдо «Бефстроганов» гарнир – картофель жаренный из сырого на 2 порции

Задание 24
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Печень по-строгановски» гарнир- макаронные изделия отварные».

2. Приготовить блюдо «Печень по- строгановски» гарнир – макаронные изделия отварные на 2 порции

Задание 25
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Шницель по- столичному» гарнир – сложный .
2. Приготовить блюдо «Шницель по-столичному» гарнир сложный. на 2 порции

.**Задание 26**
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Котлеты рубленные из птицы» гарнир –каши рассыпчатые, соус –красный основной..
2. Приготовить блюдо «Котлеты рубленные из птицы» гарнир- каши рассыпчатые, соус красный основной. на 2 порции

..**Задание 27**
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Голубцы с мясом и рисом», соус –сметанный с томатом.
2. Приготовить блюдо «голубцы с мясом и рисом», соус сметанный с томатом. на 2 порции

Задание 28
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Мясо шпигованное» гарнир – картофель жаренный из вареного..
2. Приготовить блюдо «Мясо шпигованное» гарнир – картофель жаренный из вареного на 2 порции

Задание 29
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Поджарка» гарнир – капуста тушеная.
2. Приготовить блюдо «Поджарка» гарнир – капуста тушеная на 2 порции

Задание 30
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Тефтели» гарнир – картофельное пюре, соус красный с кореньями.
2. Приготовить блюдо «Тефтели» гарнир – картофельное пюре, соус красный с кореньями на 2 порции

Приложение 2

Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 02

Вариант 1	**Горячее блюдо**: мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – говядина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - говядина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из овощей; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 220 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,

	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 2	**Горячее блюдо**: мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – свинина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - свинина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из макаронных изделий; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 3	**Горячее блюдо**: сельскохозяйственная птица
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из сельскохозяйственной птицы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из сельскохозяйственной птицы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 4	**Горячее блюдо**: из мясных субпродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мясных субпродуктов с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мясных субпродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 5	**Горячее блюдо**: из рубленого мяса
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рубленого мяса с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рубленого мяса - 1 соус на выбор участника - гарнир – из круп; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного

	имеющегося на площадке

Вариант 6	**Горячее блюдо**: из овощей
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из овощей с соусом Приготовить 2 порции горячего блюда из овощей - соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 7	**Горячее блюдо**: из грибов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из грибов Приготовить 2 порции горячего блюда из грибов Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 8	**Горячее блюдо**: из рыбы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 9	**Горячее блюдо**: из рыбной котлетной массы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбной котлетной массы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбной котлетной массы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,

	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 10	**Горячее блюдо**: из морепродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из морепродуктов. Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 11	**Горячее блюдо**: заправочный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо заправочный суп Приготовить 2 порции горячего блюда –заправочный суп; Оформление и наличие дополнительных ингридиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 12	**Горячее блюдо**: суп-пюре
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо суп-пюре Приготовить 2 порции горячего блюда – суп-пюре; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником

	-Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 13	**Горячее блюдо**: прозрачный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо прозрачный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – прозрачный суп с гарниром; Гарнир - на выбор участника Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕРГИЕВО-ПОСАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к выполнению и оформлению

КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оглавление:

I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ...…….……...……...…..4

II.ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ……6

III. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. ВЫБОР ТЕМЫ…….…….....9
2. ПОИСК ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ……10
3. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Структура курсовой работы. 12

3.2. Введение.....13

3.3. Основная часть 14

3.4. Заключение 16

3.5. Список использованной литературы.....16

3.6. Приложения…….16

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ…….....18

5.СДАЧА КУРСОВОЙ РАБОТЫ НА ПРОВЕРКУ РУКОВОДИТЕЛЮ.....….....25

IV. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ……28

V. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ……...……..30

Приложение1
Приложение 2
Приложение 3
Приложение 4
Приложение5
Приложение 6
Приложение 7

Приложение 8
Приложение 9
Приложение 10
Приложение 11

I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение устанавливает общие правила подготовки и оформления курсовой работы.

Методические указания, определяющие требования к содержанию, объему и оформлению курсовых работ с учетом специфики программ среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) разрабатывается, и принимаются кафедрами колледжа;

1.2. Выполнение студентами курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний, навыков и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности;

1.3. Курсовая работа – это одна из форм учебно-исследовательской работы. Ее выполнение является обязательным для всех студентов;

Выполнение курсовой работы представляет собой самостоятельное решение студента под руководством преподавателя частной задачи или проведение исследования по одному из вопросов, изучаемых в общепрофессиональных и специальных дисциплинах.

1.4. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

1.5. Общее число курсовых работ не может превышать двух за период обучения.

1.6. Студент выбирает тему курсовой работы, ориентируясь на перечень тем, разработанных и утвержденных цикловой комиссией, и руководствуясь при этом своими научными интересами и склонностями.

Тематика курсовых работ должна соответствовать предусмотренным в Федеральном государственном образовательном стандарте задачам изучения

дисциплины (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла; соответствовать современному уровню развития данной отрасли науки и опыту производственной деятельности.

При выборе темы студент консультируется с руководителем, но вправе предложить и свою тему с обоснованием целесообразности ее исследования.

Тема курсовой работы определяется индивидуально для каждого студента учебной группы.

1.7. Руководство курсовыми работами поручается преподавателям, читающим лекции по дисциплинам профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла.

Процесс выполнения курсовых работ обеспечивается учебниками, учебными пособиями, справочной и дополнительной литературой, техническими и другими учебно-вспомогательными средствами.

1.8. Курсовая работа оценивается зачетом с дифференцированной отметкой («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»).

Оценка проставляется на титульном листе за подписью руководителя.

1.9. Оценка вносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. 5

1.10. Курсовые работы хранятся в течение двух лет в архиве колледжа

11. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа представляет собой законченную разработку по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2.1. Курсовая работа должна выполняться на достаточном теоретическом уровне и соответствовать следующим требованиям:

- Включать анализ теоретического и экспериментального материала;
– Основываться на результатах самостоятельного исследования, если этого– требует тема;
- Обязательно иметь выводы после каждой главы и в заключении;
– Иметь необходимый объем;
–Оформление должно соответствовать утвержденным правилам;
– Работа должна быть представлена в установленные сроки.

2.2. Работа над темой выполняется последовательно по двум этапам: подготовительному и заключительному.

<u>На подготовительном этапе обучающийся:</u>

- Определяет предмет и объект исследования, его цель, задачи, структуру и методы;
- Осуществляет поиск необходимой информации (работа с каталогами,– составление списка литературы, работа с книгой, выписки, тезисы, конспектирование, ксерокопирование важного и интересного материала), разрабатывает программу и определяет ее объем;
- Систематизирует отработанные материал, изучает его и подготавливает краткую историографию проблемы исследования;
- Составляет план курсовой работы.

<u>На заключительном этапе обучающийся:</u>

- Дорабатывается материал в соответствии с рекомендациями руководителя;

– Оформляет работу с учетом установленных требований;

– Представляет работу руководителю.

2.3. Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД.

На момент написания курсовой работы студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 2	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
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, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.4.К выполнению курсовой работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы.

Курсовая работа является самостоятельной работой студента и основным способом овладения учебным материалом в свободное от обязательных учебных занятий время.

Курсовая работа представляет собой логическое завершенное и оформленное в виде текста изложение студентом содержания отдельных проблем, задач и методов их решения в изучаемой области науки и выполняется с целью углубленного изучения отдельных тем соответствующих учебных дисциплин и овладения исследовательскими навыками.

В процессе выполнения курсовой работы решаются следующие задачи:

1. Систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по учебной дисциплине;
2. Развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследовательской деятельности;
3. Развитие умения работать с научной экономической литературой;
4. Освоение современных методов организационного, правового, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и освоения предлагаемых решений;
5. Развитие умения дать обобщения, выводы, определять направления и тенденции развития предмета исследования в изучаемой области;
6. Развитие навыков оформления письменных работ.

Курсовая работа выполняется студентами по одной из тем, которая выбирается самостоятельно из утвержденного списка, приведенного в конце методических указаний.

Студенты, не выполнившие курсовые работы, не допускаются к квалификационному экзамену по профессиональному модулю.

Основная цель выполнения курсовой работы это: формирование у студента навыков к самостоятельному научному творчеству, повышение его теоретической и профессиональной подготовки, лучшему усвоению учебного материала.

Исходя из этого, курсовая работа должна способствовать не только углубленному усвоению теоретического курса, но и приобретению навыков решения практических задач и ситуаций, умению связать вопросы теории с практикой хозяйствования, делать выводы и предложения по улучшению работы предприятия (организации, домашнего хозяйства).

Готовая курсовая работа в сброшюрованном виде, и ее электронная копия должны быть сданы руководителю не позднее, чем за неделю до сдачи квалифицированных экзаменов по профильному модулю, согласно ФГОС.

При выполнении курсовой работы студент должен опираться на знания, полученные студентами в ходе освоения общепрофессиональных дисциплин:

«Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена»,

«Организация хранения и контроль запасов сырья»,

«Техническое оснащение организации питания»

«Охрана труда»,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,

«Основы калькуляции и учета»

III. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Процесс выполнения курсовой работы состоит из следующих этапов:

1. Выбор темы.
2. Подбор, изучение и анализ литературы по избранной теме.
3. Составление плана курсовой работы.
4. Сбор и обработка фактического и нормативного материала.
5. Написание текста курсовой работы и разработка приложений.
6. Оформление курсовой работы.
7. Сдача курсовой работы на проверку руководителю.

1. ВЫБОР ТЕМЫ

Тематика курсовых работ соотносится с содержанием профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и ряда других дисциплин специальности. Тема курсовой работы выбирается студентом из утвержденного колледжем рекомендуемого перечня тем.

Студенту рекомендуется выбирать тему курсовой работы, соответствующую его профессиональным или научным интересам, в которой он наилучшим образом ориентируется. Желательно при этом ориентироваться на тему будущей выпускной квалифицированной (дипломной) работы.

Допускается изменение рекомендованной темы в соответствии с интересами студента, но по согласованию с руководителем курсовой работы и заведующим кафедры.

После выбора темы по решению колледжа назначается научный руководитель курсовой работы, который осуществляет следующие функции:

- Оказывает помощь в выборе темы курсовой работы;
- Выдает курсовое задание и составляет календарный график выполнения– курсовой работы;

- Оказывает помощь в подборе литературы, справочных материалов и других– источников по теме;

- Проводит консультации по мере необходимости;

– Принимает выполненные этапы курсовой работы согласно календарного– графика;

- Проверяет выполнение работы в соответствии с календарным графиком;

– Пишет отзыв на готовую курсовую работу.

Студент совместно с руководителем уточняют круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, строят структуру работы, определяют сроки выполнения отдельных этапов работы, определяют список литературы, подлежащей изучению.

Основным документом, позволяющим планировать и контролировать ход выполнения курсовой работы, является календарный план, представленный в приложении № 5, который включает все этапы работы.

Закрепление за студентом темы курсовой работы осуществляется по его письменному согласию и утверждается руководителем курсовой работы согласно приложения № 4.

Содержание курсовой работы должно соответствовать ее теме и плану, приступать к работе можно тогда, когда вы абсолютно ясно и отчетливо видите ее тему. Поэтому тему лучше выбирать ту, в которой вы наилучшим образом ориентируетесь, которая наиболее вам близка, по которой вы уже что-то читали. Однако может быть и так, что ни одна из предложенных тем вас не заинтересовала.

2. ПОИСК ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Написанию курсовой работы предшествует глубокое изучение литературных источников по теме работы.

Для этого необходимо, прежде всего, обратиться в библиотеку.

Здесь на помощь студенту приходит справочно-поисковый аппарат библиотеки. Главную часть, которого составляют каталоги и картотеки.

В некоторых библиотеках ведется предметный каталог. Он значительно отличается от других каталогов по своей структуре и раскрывает фонд библиотеки в предметно-тематическом плане, за основы наименования раздела берется не отрасль знания, а названия предметов. Рубрики предметного каталога расставлены в порядке алфавита первых слов, поэтому в одном алфавитном ряду оказываются предметы, логически между собой не связанные.

Следует отметить, что для написания курсовой работы необходим также материал, напечатанный в журналах и различного рода сборниках. Для этого в библиотеках организованы библиографические картотеки, где помещаются описания журнальных и газетных статей, материалов из

сборников, отражающих важнейшие проблемы науки, техники, экономики, менеджмента.

Знакомиться с литературой целесообразно в следующей последовательности: руководящие документы (вначале законы, затем законодательные акты), научные издания (первоначально книги, затем периодические издания), статистические данные.

При этом вначале целесообразно изучить самые свежие публикации, затем – более ранние. При подборе нормативно-правовых актов целесообразно использовать возможности тематического поиска документов в справочной правовой системе «Консультант+», а также в других справочных системах («Гарант», «Кодекс» и др.). Эти справочно-информационные системы значительно облегчают тематический поиск необходимых нормативных документов.

Статистический и аналитический материал, связанный с протекающими в экономике процессами, можно получить через Интернет. При этом очень важным является умение работать в поисковых системах.

Одним из основных аспектов работы с литературой является определение главного в данном источнике, не читая его целиком.

В издании изучается:

заглавие;

фамилия автора;

наименование издательства (или учреждения, выпустившего книгу);

время издания;

аннотация;

оглавление;

введение или предисловие;

справочно-библиографический аппарат (список литературы, указатели и т.д.), иллюстративный материал.

При изучении заглавия следует сопоставить его с темой курсовой работы. Если заглавие совпадает с темой или уже ее, то для Вас будет представлять интерес весь материал публикации. Если заглавие шире темы, то Вам будет интересна только часть издания.

Аннотация помещается в начале книги и содержит, как правило, цель подготовки издания и характеристику потенциального круга читателей. На основе этих данных Вы 13 имеете возможность оценить, насколько близка книга к Вашим исследованиям.

Оглавление раскрывает структуру издания, позволяет получить информацию о поставленных проблемах. На основе изучения оглавления можно определить, какая часть издания будет особенно полезна при выполнении курсовой работы.

Во введении или предисловии наиболее часто раскрываются причины анализа исследуемых проблем, более подробно раскрывается цель книги.

Справочно-библиографический аппарат позволяет судить об обоснованности выдвигаемых автором положений в трудах других авторов.

Следует просмотреть список литературы, приводимый в конце издания, а также библиографические ссылки в тексте. Изучение списка литературы позволит получить информацию о проведенных исследованиях по выбранной тематике.

Иллюстративный материал позволяет более эффективно уяснить основные положения по исследуемым проблемам. Наличие рисунков, графиков, схем свидетельствует о высоком качестве проработки автором изучаемых проблем.

При подборе литературы ни в коем случае не следует поддаваться соблазну «набрать побольше». Чем больше Вы соберете научных источников, тем большую долю среди них будут составлять не очень нужные для работы публикации.

При подборе литературы необходимо сразу составлять библиографическое описание отобранных изданий в строгом соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению списка литературы.

3. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание будущей работы предоставляется в форме примерного плана.

3.1. Структура курсовой работы.

Курсовая работа должна иметь следующую структуру:
1) титульный лист;
2) задание;
3) содержание;
4) введение;
5) основная часть (теоретическая и практическая части);
6) заключение;
7) список литературы и используемых источников;
8) приложения, в том числе перечень принятых сокращений и терминов (при необходимости).

Указанный перечень определяет последовательность расположения составных частей работы.

Титульный лист является первым листом работы (нумерация на нем не проставляется). Он должен содержать все установленные реквизиты. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 3.

Задание на выполнение курсовой работы, подписанное преподавателем, вкладывается за титульным листом. Задание составляется и выдается руководителем, оно не входит в нумерацию работы. Без бланка задания работа к рецензированию не принимается.

При утере студентом задания преподаватель имеет право изменить тему курсовой работы.

Образец оформления задания представлен в Приложении 4.
Содержание включает перечень наименований всех глав и разделов работы с указанием номеров страниц.
Содержание дает наглядное представление о структуре и основных проблемах, освещаемых в работе, позволяет ориентироваться в ней. В содержание включаются все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список литературы и приложение. Наименования разделов и подразделов следует приводить в полном соответствии с их названиями, указанными в тексте работы.

3.2.Рекомендации по выполнению разделов курсовой работы

«Введение»

Введение имеет объем до двух страниц. Во введении необходимо обосновать актуальность и раскрыть сущность исследуемой проблемы, указать цель исследования, поставить задачи, необходимые для достижения цели, описать объект и предмет исследования, перечислить выбранные методы исследования, кратко раскрыть структуру курсовой работы.

Введение должно состоять из следующих частей:

Актуальность. Обоснование актуальности темы исследования — одно из основных требований, предъявляемых к курсовой работе. Студент должен кратко обосновать причины выбора именно этой темы, охарактеризовать особенности современного состояния экономики, управления, права и других общественных явлений, которые актуализируют выбор темы. Освещение актуальности работы должно быть немногословным, в пределах ¼ от объема введения, следует показать суть проблемы, определяющую актуальность темы.

Цель работы должна соответствовать теме курсовой работы. Цель исследования - конечный итог работы, мысленное предвосхищение (прогнозирование) результата, определение оптимальных путей решения задач в условиях выбора методов и приемов исследования в процессе подготовки курсовой работы студентом.

Исходя, из развития цели работы определяются задачи. Это обычно делают в форме перечисления (проанализировать…, разработать…, обобщить…, выявить…, доказать…, внедрить…, показать…, выработать…, изыскать…, найти…, изучить…, определить…, описать…, установить…, выяснить…, установить взаимосвязь…, сделать прогноз… и т.п.). Формулировки задач необходимо дать тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав курсовой работы. Это важно также и потому, что заголовки глав довольно часто рождаются из формулировок задач работы.

Объект исследования – это явление, на которое направлена исследовательская деятельность студента, он отвечает на вопрос: - что изучено в данной работе?

Предмет исследования – это планируемые к исследованию конкретные свойства объекта. Предмет изучения раскрывается в том случае, кода

необходимо, исходя из характера выбранного объекта, детализировать, что же конкретно будет исследоваться. Например, в курсовой работе на тему «Влияние стилей руководства на эффективность работы предприятия», объектом изучения является «Стили руководства», а предметом – методы стиля руководства на предприятии»

Метод исследования – способ получения достоверных научных знаний, умений, практических навыков и данных в различных сферах жизнедеятельности.

При выполнении курсовой работы необходимо помнить о том, что прогресс изучения науки не стоит на месте и постоянно обновляется, поэтому, в случае, если студент подтверждает и обновляет практические достижения науки, он должен указать это, как научную новизну.

«Основная часть»

Основная часть работы включает две главы, разбитые на параграфы.

Название глав и параграфов должны быть сформулированы кратко и отражать их содержание. Не допускается повторение в названии глав темы курсовой работы, в названии параграфа – название главы, поскольку это свидетельствует о неполном обобщении изложенного материала.

Количество параграфов в главе неограниченно, однако параграф не должен быть меньше 1 – 2 страниц. Если в главе один параграф, то он не выделяется. Все главы должны быть логически связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа — от вопроса к вопросу.

Первая глава имеет теоретический характер. Здесь демонстрируются умения студента систематизировать существующие теоретические аспекты, методологию и методологические разработки проблем обозначенной темы. В этой части необходимо представить основные теоретические положения по теме исследования.

1.Теоретическая часть:

1.1. “Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции” состоит из двух этапов:

Подбор списка рецептур, соответствующих профессиональным компетенциям, из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и различных кулинарных книг, брошюр и других источников.

1.2“Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции” необходимо отразить организацию технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Дать органолептическую оценку качества основного сырья, необходимого для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, их краткую товарную характеристику.

Необходимо привести характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, указать факторы, влияющие на формирование и комплектование рабочих мест, подобрать необходимое технологическое оборудование, инвентарь, инструменты для приготовления сложных горячих блюд(фирменных блюд).

При подборе технологического оборудования и производственного инвентаря необходимо показать новые виды. Описать назначение, правила эксплуатации и безопасного использования в соответствии с межотраслевыми правилами по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 2000 от 01.07.2000 г.

Составить схему примерного плана горячего цеха. Показать организацию рабочего места повара. Группировку оборудования в технологической линии. Санитарные нормы и правила при организации работы горячего цеха должны отражаться в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01.

1.3. “Приготовление сложной горячей кулинарной продукции” отразить способы и приемы приготовления. Изменение белков, жиров, углеводов при тепловой обработке. Опишите процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выбранной согласно ассортимента, где должны быть предоставлены нормы закладки. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении выбранной сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления гарниров, соусов, их подбор для выбранных блюд.

Органолептические способы определения готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.

Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложной кулинарной продукции.

2.Практической частью работы, при этом она должна содержать как аналитический характер, так и проектно-расчетный.

В данной главе студент проводит конкретные расчеты. Основой такого анализа и обобщений служат практические материалы, собранные на базе исследуемого предприятия во время прохождения производственной практики, а также использование широкого круга материалов учебных курсов. В этой же главе разрабатываются конкретные рекомендации, направленные на устранение выявленных проблем, обосновывают предложения экономическими расчетами.

2.1. “Методы расчета использования сырья и полуфабрикатов” проводятся расчеты по методике определения массы брутто, нетто, % отходов и готовой продукции.

Определение продажной цены.

Расчет белков, жиров, углеводов, калорийности с учетом сохранения массы веществ при тепловой обработке.

Расчет сырьевой ведомости.

В разработку технико-технологической карты и калькуляционной карты взять одно новое блюдо. При разработке технико-технологической карты руководствуются стандартом ГОСТ Р 53105-2008 “Технологические документы на продукцию общественного питания”.

«Заключение»

В заключение курсовой работы суммируются выводы и предположения по всем главам.

Здесь возможны повторения, но они должны быть краткими и четкими, с цифровым подтверждением и со ссылками нате места основной части работы, которые подтверждают обоснованность данных разработок.

В заключении необходимо зафиксировать степень достижения поставленных целей и задач, а также определить направления дальнейшего совершенствования разработок.

«Список использованной литературы».

Список использованной литературы приводится в конце курсовой работы после заключения и должен отвечать требованиям, указанным в разделе 6. Он должен содержать не менее 10 источников, изученных автором.

На все приводимые литературные источники должны быть ссылки в работе.(фамилии авторов и заглавий произведений).

Список использованной литературы включает только те источники, которые проработаны обучающимся и использованы в курсовой работе.

Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литературные источники располагаются в следующем порядке:

- Нормативно-правовая литература,
- Специальная литература,
- Интернет-ресурсы.

Приложения включают ксерокопированные документы, карты, схемы, таблицы.

«Приложения»

Приложения начинаются страницей, в центре которой прописными буквами полужирным шрифтом «Times New Roman Cyr», кегль 26 должно быть помещено слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

Приложение – заключительная часть работы, которая имеет дополнительное, обычно справочное значение, но является необходимой для более полного освещения темы. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии документов, выдержки из отчётных материалов, отдельные положения из инструкций и правил и т.д.

По форме они представляют собой текст, таблицы, технологические карты, схемы. Также в приложения необходимо выносить расчетные материалы (при значительном объеме вычислительных работ); формы документов. Цель «Приложения» - избежать излишней нагрузки текста материалами, которые не несут основной смысловой нагрузки. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и иметь заголовок. Приложения помещаются после списка использованной литературы и в общем объеме работы не учитываются.

4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Все листы пояснительной записки должны быть последовательно пронумерованы в правом нижнем углу рамки листов арабскими цифрами без точки и тире.

Нумерация листов должна быть сквозной от титульного листа до последнего, включая все приложения.

Титульный лист является первым листом пояснительной записки. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Задание на курсовую работу является отдельным самостоятельным документом, но при нумерации страниц обязательно учитывается. Номера страниц на листах курсовой работы не проставляют.

Листы отзыва и рецензии на курсовую работу не нумеруются и не учитываются при сквозной нумерации.

Пояснительная записка должна быть сброшюрована.

Пояснительная записка должна характеризоваться следующими параметрами:

- четкостью построения;
-логической последовательностью изложения материалов;
-убедительностью аргументации;
- краткостью и точностью формулировок;
-конкретностью изложения результатов работы;
- доказательностью выводов и рекомендаций.

Изложение материалов следует вести от первого лица множественного числа («принимаем…», «определяем…» и т.д.). Терминология и определения должны быть едиными на протяжении всей пояснительной записки и соответствовать действующим 23 стандартам.

Построение пояснительной записки

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в пояснительной записке:

- титульный лист (представлен в приложении В);
- задание на курсовую работу (представлено в приложениях Г);
- отзыв на курсовую работу (представлен в приложениях Д);
- рецензия на курсовую работу (представлена в приложениях Е);
- содержание (пример содержания представлен в приложении Ж);
- введение;

- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Наименование структурных элементов пояснительной записки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов пояснительной записки.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент пояснительной записки необходимо начинать с новой страницы.

Текст курсовой работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297).

Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт Times New Roman.

Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегль не менее 14). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа.

Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм.

В курсовой работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа, без слова страница (стр., с.) и знаков препинания. 15

Титульный лист и листы, на которых располагают заголовки структурных частей работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ","РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части курсовой работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей курсовых работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ", «РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 1,5 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть курсовой работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы ставится точка (в отличие от стандарта).

Оформление таблиц.

В текстовом документе таблица является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово «Таблица» и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например: Таблица 1.3. (третья таблица первого раздела). Если в работе одна таблица, ее не нумеруют. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: в соответствии с таблицей 1.3.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с 16 заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки таблиц точки не ставятся. Заголовки и

подзаголовки граф указывают в единственном числе. Графу "Номер по порядку" (№ п/п) в таблицу включать не допускается.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

При делении таблицы на части и переносе их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

Располагают таблицы на странице обычно вертикаль, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. Как правило, таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленные стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L - длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю.

Выводы к таблице (подтабличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде:

а) общего примечания;

б) сноски;

в) отдельной графы или табличной строки с заголовком.

Оформление иллюстраций.

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например, Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела). 17

Иллюстрации должны иметь подрисуночный текст, состоящий из слова «Рисунок», порядкового номера рисунка и тематического наименования рисунка, например, Рисунок 1.3 Динамика товарооборота

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных.

Каждая иллюстрация должна пояснять текст, то есть давать возможность наглядного восприятия явлений, процессов и подытоживать цифровые данные.

В работе следует помещать лишь такие иллюстрации, которые дополняют, раскрывают содержание текста. Причем предпочтение отдается такому их размещению, чтобы не было необходимости разворачивать работу. Если это невозможно, то иллюстрации располагают так, чтобы для их рассмотрения достаточно было повернуть работу по часовой стрелке.

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «… в соответствии с рисунком 2.1» при сквозной нумерации.

На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2.1)».

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например, Рисунок А.2.

Схема - это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого-либо устройства, предмета, сооружения или процесса и показывающее взаимосвязь их главных документов.

Диаграмма - это графическое изображение, наглядно показывающее функциональную зависимость двух и более переменных величин; способ наглядного представления информации, заданной в виде таблиц чисел.

Оформление диаграмм, изображающих функциональную зависимость двух или более переменных. Значения переменных величин следует откладывать на осях координат в линейном или нелинейном (например, логарифмическом) масштабах изображения. Масштаб может быть разным для каждого направления координат. В прямоугольной системе координат независимая переменная величина, как правило, откладывается на горизонтальной оси (оси абсцисс). Положительные значения величин откладываются вправо и вверх от точки начала отсчета. В полярной системе координат положительное направление угловых координат должно соответствовать направлению вращения против часовой стрелки, а начало отсчета углов (угол 0) должно находиться на горизонтальной или вертикальной осях.

Диаграммы эффективны в тех случаях, когда их точность не является основной задачей, а необходимо путем глазомерной оценки быстро определить превосходство одного процесса или явления над другими.

Необходимые качества любого рисунка - наглядность, графическая выразительность и ясность.

Перечисления и примечания.

Перечисления при необходимости могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или при 18

необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений - строчную букву (арабскую цифру), после которой ставится скобка.

Например:

Заключение содержит: - краткие выводы; - оценку решений; - разработку рекомендаций.

Оформление формул и уравнений.

В курсовых работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (4.2).

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия).

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Порядок изложения математических уравнений такой же, как и формул.

Сокращения в курсовой работе.

В курсовых работах допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. - страница; г. - год; гг. - годы; мин. - минимальный; макс. - максимальный; абс. - абсолютный; отн. - относительный; т.е. - то есть; т.д. 0 так далее; т.п. - тому подобное; др. - другие; пр. - прочее; см. - смотри; номин. - номинальный; наим. - наименьший; наиб. - наибольший; млн - миллион; млрд - миллиард; тыс. - тысяча; канд. - кандидат; доц. - доцент; проф. - профессор; д-р - доктор; экз. - экземпляр; прим. - примечание; п. - пункт; разд. - раздел; сб. - сборник; вып. - выпуск; изд. - издание; б.г. - без года; сост. - составитель; Мн. - Минск, Спб. - Санкт-Петербург.

Принятые в курсовых работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделить как самостоятельный структурный элемент студенческой работы и поместить его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа - их детальную расшифровку. 19

Оформление библиографического списка.

В курсовых работах используемые источники следует располагать в порядке появления ссылок в тексте работы или алфавитном порядке фамилий первых авторов (заглавий).

Оформление приложений и их использование.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают арабскими цифрами, например, «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ».

5.СДАЧА И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ НА ПРОВЕРКУ РУКОВОДИТЕЛЮ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке установленного образца.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: допуск \не допуск к защите, окончательная оценка выставляется после защиты работы.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин\16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

Критерии оценки курсовой работы

Защита курсовой работы – это определение уровня теоретических знаний и практических навыков студента. На защите слушатель кратко излагает основные результаты, полученные в ходе исследования, дает исчерпывающие ответы на замечания научного руководителя и вопросы членов комиссии.

На защите студент должен:

- свободно ориентироваться в представляемой работе;
- знать научные источники и источники количественных показателей;
- уметь обосновать собственные выводы и результаты;
- уметь отвечать на вопросы членов комиссии.

Оценка курсовой работы.

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- проведен обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание информационной (при необходимости – нормативной) базы, использованы актуальные данные;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- проведен количественный анализ проблемы, который подтверждает выводы автора, иллюстрирует актуальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы, в том числе и зарубежные источники;

- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по содержанию и форме курсовая работа полностью соответствует всем предъявленным требованиям, указанным в данных методических рекомендациях.

Оценка «ХОРОШО»:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует теме;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы;
- составлен список использованной литературы по теме работы.

Но имеются отдельные несоответствия требованиям к курсовой работе и неточности в оформлении работы.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи решены не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, информационные базы данных, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо связаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не отражает решения поставленных задач;
- имеются многочисленные неточности в оформлении работы.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;

- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;
- курсовая работа носит компилятивный характер;
- предложения автора четко не сформулированы.

Защита курсовой работы проводится открыто. Итоговые оценки объявляются после защиты работы. Итоговая оценка за курсовую работу выставляется по результатам защиты с учетом отзыва научного руководителя, соответствия работы предъявляемым требованиям к содержанию и оформлению, качества ответов на вопросы.

IV.ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ
по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

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.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
4. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
5. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Технология приготовления сложных горячих блюд в ресторане с восточной кухней.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы

11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок из мяса 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 приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
16. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
17. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
19. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
20. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
24. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок из рыбы для банкета-фуршета.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Пасхального стола
26. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
27. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
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 транширование в присутствии гостя.
32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

V.СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.18

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «Вика», 2012.

10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

11. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с. 15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

16. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /– 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256с(1часть);

А.Н.Мартинчик «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /– 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с(2часть);

17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

22.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов,В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с

23.Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с

24.Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина– 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320с

25.Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий,яиц, творога, теста.: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176с

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «Вика», 2012.

Дополнительные источники:

1.Журналы: Питание и общество, Хлебосол, Кулинар, Шеф, Ресторанный бизнес, Технологическое оборудование, Спрос, Вы и Ваш ресторан, Ресторатор, Ресторанные ведомости, Рестораны Москвы и др.

Газеты «СМАК», «Вкусная еда» и др.

2.Профессиональное программное обеспечение:

Программа Шеф-эксперт/ Центр ресторанного партнерства

Программа ИНИН/ Бизнес Софт

Программа 1С. Предприятие 7.7

3.Интернет-ресурсы:

1.http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

2.http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ (электронные) 11.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

3.http://www.eda-server.ru/gastronom/;

Образец

Технико-технологическая карта №

Утверждаю

_____

(должность)

_____ _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Наименование блюда (изделия) «Каша пшенная молочная с маслом сливочным»

1. Область применения: настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кашу пшенную молочную с маслом сливочным», вырабатываемую на «предприятие»_____ и реализуемую в (предприятие)_____

2.Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления каши, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно – эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход на одну порцию	
		Масса брутто (г)	Масса нетто (г)

1	Крупа пшенная	50	50
2	Молоко	160	160
3	Масло сливочное	10,2	10
Выход:			200/10

3.Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость и варят не более 10 минут. Затем воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

4.Требования к оформлению, реализации и хранению

Готовую пшенную кашу с температурой 60 – 70. С отпускают с маслом сливочным и посыпают сахаром, реализуют сразу.

5.Показатели качества и безопасности

5.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид – представляет собой густую массу аккуратно уложенную горкой, при этом не расплывается.

Цвет – желтый, характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах – приятный свойственный вазкой пшенной каше с маслом, без посторонних привкусов и запахов.

5.2.Микробиологические показатели каши, должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

5.3. Пищевая ценность

Каши пшенной молочной с маслом сливочным на выход 200/10 г

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
10.90	14.50	41.50	332.00

Инженер-технолог _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Ответственый исполнитель за оформление ТТК_____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Образец
Расчёт пищевой ценности сырьевого набора

Химический состав сырья, приведённый в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина, представлен на 100 г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто). Задача студента состоит в пересчёте данных таблиц химического состава на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которое входит в состав разрабатываемого блюда (изделия).

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, чая, какао, дрожжей (если они не являются основными компонентами блюда) не вычисляют, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона

Расчёт пищевой ценности сырьевого набора и готового блюда (изделия) производят математическим расчётным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчёт энергетической ценности производится по формуле

Эц=4*X+9*Y+3,75*Z

Где Эц – энергетическая ценность, ккал;

X – количество белков, г;

Y – количество жиров, г;

Z – количество углеводов, г.

Если блюдо подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают потери: для белков – 6%, для жиров – 12%, для углеводов – 9%.

Образец

Блюдо «Мясо духовое»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ		
		белки, г	жиры, г	углеводы, г
Говядина II категории	80	20,2-100 Х-80 Х=16,16	7-100 Х-80 Х=5,6	-
Жир животный	10	-	99,7-100 Х-10 Х =9,97	-
Картофель	160	2-100 Х-160 Х=3,2	0,1-100 Х-160 Х=0,16	19,7-100 Х-160 Х=31,52
Морковь	35	1,3-100 Х-35 Х=0,46	0,1-100 Х-35 Х=0,04	7-100 Х-35 Х=2,45
Лук репчатый	20	1,7-100 Х-20 Х=0,34	-	9,5-100 Х-20 Х=1,9
Томатная паста	5	3,6-100 Х-5 Х=0,18	-	11,8-100 Х-5 Х=0,59
Мука	3	10,3-100 Х-3 Х=0,3	0,9-100 Х-3 Х=0,03	74,2 -100 Х-3 Х=2,23

Итого		**20,64**	**15,8**	**38,69**
Потери при тепловой обработке		6%	12%	9%
Сохранность после тепловой обработки		19,4	13,9	35,21
Энергетическая ценность, ккал.		19,4*4=77,6	13,9*9=125,1	35,21*4=140,8

Энергетическая ценность блюда = 77,6+125,1+140,8=343,5 ккал.

Образец
Правила составления калькуляционной карты

В организации общественного питания на каждое изготавливаемое блюдо существует своя калькуляционная карточка.

Цель. Калькуляционная карточка предназначается для определения продажной цены блюда (изделия) кухни.

Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов - стоимости сырья, использованного для ее изготовления, торговой наценки, покрывающей все расходы организации общепита и включающей норму планируемой части прибыли.

Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо или изделие кухни на основании данных бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

Расчет продажной цены блюда (изделия) производится в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".

В калькуляционной карточке необходимо указать сырьевой набор продуктов (их наименование и количество).

Основными документами при калькулировании блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита, национальных кухонь народов Российской Федерации 1994, 1996

гг. издания. Перечень действующих сборников приведен в Письмах Минторга Российской Федерации от 07.06.1999 г. N 21-9/410, Роскомторга от 15.07.1996 г. N 1-806/32-9.

Обратите внимание!

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд, в последнем случае продажная цена одной порции блюда (изделия) будет определена более точно. Рассчитав продажную цену какого- либо блюда (изделия), работник подтверждает сделанный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заведующего производством и руководителя организации общепита.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например, 40/300. В отношении вторых блюд может действовать такое правило: указывается вес основного блюда, гарнира и подливки или соуса, например, 100/80/25, где 100 грамм - это вес основного блюда, 80 грамм - вес гарнира и 25 - вес соуса или подливки.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовляется блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом;
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек"). При этом цену одного блюда или одной порции (полупорции первых блюд) одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.

Причем стоимость продуктов (сырья) может быть отражена в калькуляционных карточках как по ценам их приобретения (то есть без торговой наценки), так и с учетом торговой наценки и НДС в зависимости от учетной политики, принятой на данной организации общепита.

В том случае, если учет поступивших от поставщиков сырья и товаров ведется на организациях общепита по покупным ценам без добавления торговой наценки (и НДС), то розничная цена формируется путем увеличения рассчитанной цены на торговую наценку, а также НДС (строки "Наценка __%, рублей копеек", "НДС __%, рублей копеек").

Калькуляционные карточки нумеруются и регистрируются в специальном реестре после подписей лиц, которые несут ответственность за правильность установления цен.

Продажная цена блюда (изделия) сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья.

В случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья, или изменение входящих компонентов сырьевого набора (стоимости сырья), бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки (2, 3 и т.д. по необходимости) с указанием в заголовке даты изменений.

В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации общепита. Расшифровка подписей дается в первой графе по соответствующим строкам.

При изменении цены составляется акт изменения цен.

Исчисленные указанным способом продажные цены на блюда и изделия необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Следует отметить, что цены на гарниры и соусы также исчисляются на отдельной карточке.

Цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам.

Образец

Калькуляционная карточка № 1

Наименование блюда «Котлеты», рецептура № 608

№ п/п	**Наименование сырья**	**Норма**	**Цена, р.к.**	**Сумма, р.к.**
		На одну порцию, кг		
1	**2**	**3**	**5**	**6**
1	Треска (потрашенная)	0,101	350-00	35-35
2	Мука пшеничная	0,005	45-00	0-22
3	Масло растительное	0,005	90-00	0-45
4	Гарнир №334	0,15	91-44	13-72
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию, р-к		**–**	–	**49-74**
Наценка 80%, р,к		**-**	**-**	**39-79**
Цена блюда, р.к.		**-**	**-**	**89-53**

Выход одного блюда в готовом виде, г	**-**	**-**	**75/150 225**

Калькуляционная карточка № 2

Наименование блюда гарнир «Картофель жаренный (из вареного)» № 334

№ п/п	**Наименование сырья**	**Норма**	**Цена , р.к.**	**Сумма, р.к.**
		На 1000 г, кг		
1	Картофель	1,656	50-00	82-80
2	Растительное масло	0,096	90-00	8-64
Общая стоимость сырьевого набора на 1000гр		-	-	91-44
Выход блюда в готовом виде, г		-	-	1000