

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

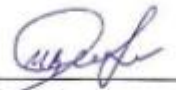
2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

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

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1 Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3 Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	профессиональной и смежных областях	
ПК.2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	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 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы	выполнения подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых	
--	---	---	--

	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад	продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК.2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	выполнения подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона использовать для приготовления бульонов концентраты	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи	хранении, отпуске бульонов, отваров
--	---	--	--

	промышленного производства определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК.2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим варки супов изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа определять степень готовности супов доводить супы до вкуса, до определенной консистенции проверять качество готовых супов перед	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила	
--	--	---	--

	отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов консультировать потребителей,	разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	---	--

	оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК.2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов ассортимент готовых соусных	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции	полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к	
--	---	--

	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса доводить соусы до вкуса проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК.2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

	специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств готовить массы из каш, формовать,	ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---	---

	жарить, запекать изделия из каш готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить пюре из бобовых определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий органолептические способы определения готовности ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	---	--

	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК.2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пицц хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и	
--	---	--	--

	безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК.2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров,	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения	отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	---

	морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с	готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	--	--

	потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК.2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,	назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из требования	
--	---	---	--

	домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями	
--	---	--	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	236	172
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	66	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
промежуточная аттестация	6	0
Всего	380	416

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (184 ч)		184/130	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		184/130	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4/0	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4/0	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	16/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-	8/8	

	пюре разнообразного ассортимента		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6/0	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	16/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска: техника рационирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	

	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	6/0	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	8/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР	6/0	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	14/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления. Условия хранения и назначение соусных	2/0	

	полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4/0	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2/0	ПК.2.6 ПК.2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.2.8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.8. Приготовление,	Содержание	6/0	ОК 01

подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов			ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4/0	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и	2/0	ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8

	гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	8/8	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	8/8	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Правила варки бобовых. Правила варки макаронных изделий. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение	2/0	ПК.2.7

	готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	24/24	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	10/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,	2/0	

	транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	10/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	

	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным	1/0	

	способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	8/8	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	8/8	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	8/8	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	20/18	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009>

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

	хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов,	

	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата	
--	---	--

	готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; — выполняет все действия по соответствию содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; — правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	

	– выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствии методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствии с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – Методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов	
--	---	--

	соответствуют инструкциям, регламентам выполняет все действия в соответствии организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); выполняет все действия по соответствию методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; — точно, в соответствии с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; — оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; — потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; — оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); Правильно проводит процессы	
--	---	--

	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; Соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуски на вынос	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

**«МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

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

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

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

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01-11	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД 2, ПК 2.1-2.8	ПО 1	разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	ПО 3	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		инструкциями и регламентами;
	ПО 4	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	ПО 7	Контроль хранения и расхода продуктов
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки				
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	Вопросы для собеседования (п.5,1)	Контрольная работа, вариант №1 (п.5,4)
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супо	33	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Тестовые задания №1 (п. 5,2.)	Контрольная работа, вариант №2 (п.5,4)
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		Варианты 1 (п. 6)
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусо	33	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Тестовые задания №2 (п. 5,2.)	Контрольная работа, вариант №4 (п.5,4)
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		Варианты 2 (п. 6)
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	33	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Тестовые задания №3 (п. 5,2.)	Контрольная работа, вариант №3 (п.5,4)
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		Варианты 3 (п. 6)
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1.	31	требования охраны труда, пожарной безопасности,	Тестовые	Вариант 1 (п. 6)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров		производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<i>задания №1 (п. 5.1, вопросы)</i>	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	32	правила и способы сервировки стола, презентации супов	<i>Тестовые задания №2 (п. 5.1, вопросы)</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>
	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	32	правила и способы сервировки стола, презентации супов	<i>Решение ситуационных задач №1</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>
	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.4	32	правила и способы сервировки	<i>Решение</i>	<i>Вариант 1 (п.</i>

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
СРС по Теме 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни		стола, презентации супов	<i>ситуационных задач №1</i>	б)
	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	<i>Тестовые задания №3 (п. 5.1)</i>	Вариант 2 (п. 6)
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	<i>Тестовые задания №3 (п. 5.1)</i>	Вариант 2 (п. 6)
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	<i>Тестовые задания №3 (п. 5.1)</i>	<i>Вариант 2 (п. 6)</i>
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.8 СРС по Теме 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	<i>Тестовые задания №3 (п. 5.1)</i>	<i>Вариант 2 (п. 6)</i>
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	<i>Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 1)</i>	<i>Вариант 2 (п. 6)</i>
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 2)	Вариант 2 (п. 6)
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	34	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 4)	Вариант 2 (п. 6)
	35	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 5)	
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

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

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5,6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

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

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

Программа создана в цифровом конструкторе

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

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

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

4 Описание процедуры оценивания

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

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

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

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

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

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

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

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

Критерии оценивания письменной работы

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

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

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

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

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

Критерии оценивания тестового задания

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

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

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

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

«неудовлетворительно»	компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.
-----------------------	--

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

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

5.2 Темы рефератов

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

16. Приготовление отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов

5.3 Тестовые задания 1

Вариант 1.

1. Фасоль для варки закладывают:
 - 1) в кипящую воду
 - 2) в холодную воду
 - 3) сначала обжаривают
2. Какой рассольник заправляют льезоном?
 - 1) московский
 - 2) ленинградский
 - 3) домашний
3. Какой суп вы заправите мучной пассеровкой?
 - 1) суп с рисовой крупой
 - 2) суп крестьянский
 - 3) ботвинью
4. Капуста квашеная входит в состав супа:
 - 1) солянка
 - 2) щи
 - 3) биск
5. Время настаивания супа:
 - 1) 10 – 15 минут
 - 2) 20 – 30 минут
 - 3) 5 – 10 минут
6. Капусту квашеную для супов подготавливают:
 - 1) отжимают от рассола, варят
 - 2) тушат или припускают
 - 3) жарят
7. Морковь, лук репчатый для супа с крупой:
 - 1) шинкуют, жарят
 - 2) нарезают соломкой, пассеруют
 - 3) нарезают мелким кубиком, пассеруют
8. В каком порядке вы будете закладывать продукты при приготовлении борща
 - 1) капуста квашеная, картофель
 - 2) картофель, капуста квашеная тушеная
 - 3) все равно
9. Для рассольника ленинградского перловую крупу подготавливают
 - 1) перебирают, моют
 - 2) варят
 - 3) варят до полуготовности, промывают кипятком
10. Суп-крем – это
 - 1) суп из протертых продуктов
 - 2) суп из протертых продуктов с загустителем из сливок

- 3) продукты измельчены блендером
11. Консоме подают с гарниром
- 1) профитроли
 - 2) рис отварной
 - 3) пюре из зеленого горошка
12. Ароматизировать рыбный бульон можно
- 1) корицей
 - 2) укропом
 - 3) апельсином
13. Осветлить рыбный бульон можно оттяжкой
- 1) икра, холодная вода
 - 2) котлетное мясо, яичный белок
 - 3) лимон, апельсин
14. Каперсы участвуют в формировании вкуса
- 1) борщей
 - 2) солянок
 - 3) окрошек
15. Щи суточные от других щей отличаются
- 1) наличием картофеля
 - 2) длительностью приготовления более суток
 - 3) добавлением квашеной капусты, тушеной с костями свиного копченостей

Ключ к тесту

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

Вариант 2.

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

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

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

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

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- 1) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- 2) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при

слабом кипении при закрытой крышке

3) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

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

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

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

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

- 1) соломка
- 2) шашки
- 3) рубка?

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

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

8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком

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

9. Какой вкус должен иметь борщ

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

10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей

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

11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего

- 1) соломка
- 2) шашки
- 3) долька

12. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

- 1) варка
- 2) бланширование

3) припускание

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

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

14. При какой температуре подают горячие супы?

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

15. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

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

Тестовое задание №2

Вариант 1.

Укажите один правильный вариант ответа

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

7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	
9	Соус сүпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сүпрем	
12	Соус «мандера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	1) Натёртый хрен 2) Молоко 3) Грибы	
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сүпрем	
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 °С 2) 70 °С 3) 80 °С	

Программа создана в цифровом конструкторе

20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	
----	-------------------------------	----------------------------------	--

Эталоны ответов

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

Программа создана в цифровом конструкторе

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

Вариант 2.

1. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук?

2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

б) грибной

в) паровой?

3. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

Программа создана в цифровом конструкторе

4. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? _____

5. Заполните таблицу:

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

6. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

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

Почему повар исправляет свои ошибки соусом?

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

8. Дайте определение: Соусы – это:

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

9. Допишите: Соусы классифицируют

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

10. Жидкие соусы используют для:

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

11. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

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

12. Две большие группы соусов:

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

13. Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

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

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

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

15. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

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

16. Перечислите, что является основой красных соусов?

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

17. Горячую мучную пассировку разводят бульоном:

1. холодным
2. горячим

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

18. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

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

19. Перечислите, что является основой белых соусов?

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

20. Назовите: К каким блюдам подают белые соусы?

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

Вариант 3

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

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

2. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

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

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

- 1 Красная
- 2 Белая

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.fipr.ru_[ID 2170_43.01.09]

4. Укажите: Использование грибных соусов.

- 1 Подают к биточкам
- 2 Подают к котлетам
- 3 Подают к рулетам
- 4 Подают к крупяным блюдам

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

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

- | | |
|------------|----------------------|
| 1) жидкий | а) для фарширования |
| 2) средний | б) для подливки блюд |
| 3) густой | в) для запекания |

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

- 1 Белая жировая
- 2 Белая холодная
- 3 Белая сухая

8. Соус молочный сладкий подают:

- 1. к сырникам, пудингам, запеканкам из крупы творога.
- 2. к котлетам натуральным и к жареному мясу из баранины
- 3. к крупяным блюдам

9. При приготовлении соуса молочного с луком, лук:

- 1 Протирают
- 2 Отваривают
- 3 Пассеруют

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

- 1 Натуральные
- 2 На основе белого соуса
- 3 На основе красного соуса
- 4 Ненатуральные
- 5 Красивые

11. Назовите, что является основой сметанных соусов?

- 1 Сметана
- 2 Белая пассеровка.

12. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Особенность приготовления	Подача к блюдам
------------------	---------------------------	-----------------

Соус сметанный с томатом		Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей
Соус сметанный		

13. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

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

10. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

Ключ к тесту

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

Тестовое задание №3

Вариант 1

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

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

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

- А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.

Программа создана в цифровом конструкторе

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?

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

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

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

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

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

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

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

Вариант 2

1. Калибровка это процесс распределения овощей по

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

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

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

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду

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

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

- А) 2-4⁰С не более 24 часов;
- Б) 10-12⁰С не более 48 часов;
- В) 20-25⁰С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в

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

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

- А) 100⁰С;
- Б) 70⁰С;

В) 65⁰С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания

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

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

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

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд

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

10. К группе пластинчатых грибов относят

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

11. Требования к качеству очищенной моркови

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

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет

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

Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют
2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют
3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки,

	моют
--	------

14.

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

15.

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

16.

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

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

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

Тестовое задание №4

Вариант № 1.

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?

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

2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

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

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

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

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

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

5. Установите последовательность операций технологии приготовления:

«Рыба припущенная»

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

6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
----------------	--------	------	--------------

Рыба припущенная			
------------------	--	--	--

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

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

8. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?

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

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

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

10 Перечислите: Способы жарки рыбы

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

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

12. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?

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

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

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			

Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

14. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

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

15. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?

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

Вариант № 2.

1. Подчеркните правильные ответы:

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:

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

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

Приведите примеры:

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

3. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?

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

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

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

к) Белый.

5. Укажите: Температуру, и время для запекания

- а) 1-2 мин, при t- 120-130⁰ С
- б) 15-30 мин, при t- 250-280⁰ С
- в) 3-4 мин, при t- 56-78⁰ С

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

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

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

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

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

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

9. Заполните пропуски в таблице:

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

10. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»

Программа создана в цифровом конструкторе

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

11. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»

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

12. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

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

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

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

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

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

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

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

Тестовое задание №5

Вариант № 1.

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

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

2. Укажите: Мясо содержит много:

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

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

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

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

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

1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Мясные блюда для человека являются важнейшим источником:

1. Белка
2. Мела
3. Фосфора
4. Хрома

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

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

8. Объясните: Когда солят мясо?

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

9. Укажите: Потери при варке мяса?

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

10. Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

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

11. В какую воду закладывают подготовленное мясо?

1. Холодную
2. Горячую.

12. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

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

13. Для варки мясо используют массой:

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

14. Готовое отварное мясо нарезают:

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

15. Гарниры к мясу отварному:

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

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

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

17. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное		

18. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

1. Молоке
2. Бульоне
3. Воде.

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

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

20. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

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

Вариант № 2.

1. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

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

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

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

3. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

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

4. Укажите: Степень готовности ростбифа

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

5. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

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

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

- 1. вырезку,
- 2. толстый и тонкий края,

3. внутреннюю и верхнюю части задней ноги.
4. Лопаточную часть
5. Шею.

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

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

8. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

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

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

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

10. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

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

11. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

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

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

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

13. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

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

14. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

- а) лопаточная
- б) подлопаточная
- в) грудинка
- г) покромка

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

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

16. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

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

17. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

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

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

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макароны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				

Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

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

1. Наличием хлеба
2. Отсутствием хлеба

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

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

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

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

Вариант 2

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

Программа создана в цифровом конструкторе

Вариант 3

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

Вариант 4

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
2. Технология приготовления коричневого бульона. Способы использования бульона.
3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 5

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

Вариант 6

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

Вариант 7

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

Вариант 8

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

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

Вариант 9

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

Вариант 10

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

Вариант 11

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

Вариант 12

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

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Программа создана в цифровом конструкторе

1	Соус основной красный						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 13

1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

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

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

Вариант 14

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.

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

3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять приготавливая отвар специально для соуса.

Вариант 15

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда « Щи по уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 16

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

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

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 17

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

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

3.При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса.

Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 18

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

Вариант 19

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Вариант 20

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Вариант 21

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

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

Вариант 22

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

Программа создана в цифровом конструкторе

2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Вариант 23

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья. Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 24

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

Вариант 25

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

Вариант 26

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

Вариант 27

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.

3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Вариант 28

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

Вариант 29

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

Вариант 30

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

5.6 Решение ситуационных задач

Супы

Пример решения задачи.

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

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

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

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

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

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

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

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

$$0,030 \times 15 = 0,45 \text{ кг}$$

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

$$x = a \times c \times \square, \text{ где}$$

x - масса заменяющего продукта

а - масса заменяемого продуктов на 1 порцию

с - количество порций

□ - коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

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

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

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

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

Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

$$200 \times 30 = 6000 \text{ г.} = 6 \text{ кг}$$

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

$$0,222 \times 6 = 1,330 \text{ г.}$$

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

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

$$4,92 \text{ л} - 100\%$$

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

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

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

сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

$$0,030 \times 6 = 0,18 \text{ кг}$$

г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.

$$0,004 \times 6 = 0,024 \text{ кг}$$

$$0,005 \times 6 = 0,030 \text{ кг}$$

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

$$6 \text{ кг} - 80\%$$

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

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1) Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

2) Для варки каши берем котел объемом 10 л.

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

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

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

$$2,1 + 1 = 3,1 \text{ л}$$

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

$$3,1 - 0,1 = 3 \text{ л}$$

• Объем 8 кг крупы с водой

$$3 \times 8 = 24 \text{ л}$$

• Количество воды, которая наливается в котел

$$24 - 8 = 16 \text{ л}$$

• Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг крупы - 28 г.

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

Задачи для самостоятельного решения

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

2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой

ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.

2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.

3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.

4. Какое количество отварного картофеля получится в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.

5. Какое количество моркови припущенной дольками получится в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.

6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получится в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.

7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.

8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.

9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.

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

Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
6. Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

Блюда из яиц и творога

Пример решения задач

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

Дано: Решение:

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

Выход яичницы определяем по формуле:

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

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

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

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

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

Примеры тестовых заданий

Вариант 1

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?
 - а) соломкой и стружкой
 - б) шашками
 - в) кубиками
 - г) дольками
2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?
 - а) соломкой
 - б) ломтиками
 - в) кружочками
 - г) бочонками
3. Как правильно пассеруют муку?
 - а) в воде
 - б) в жире
 - в) на жире
 - г) на сковороде
4. К каким блюдам относятся супы?
 - а) к сладким
 - б) первым
 - в) вторым
 - г) напиткам
5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
 - а) заправочные, жидкие, густые
 - б) холодные, молочные, прозрачные
 - в) заправочные, протёртые, консоме
 - г) горячие, сладкие, молочные
6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
 - а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
 - б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
 - в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
 - г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
 - а) крупа, картофель, свёкла
 - б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
 - в) свёкла, капуста, репа
 - г) капуста, солёные огурцы, морковь
8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
 - а) тыква, сливки, молоко
 - б) масло, лук, морковь
 - в) тыква, масло, картофель

г) лук, картофель, тыква

9. Какова консистенция сложных супов-кремов?

а) густая

б) рассыпчатая

в) жидкая

г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

а) картофель, морковь, лук

б) мясной набор, солёные огурцы, маслины

в) крупа, капуста, солёные огурцы

г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

Вариант 2

1. Варка осуществляется при температуре:

а) 60°C

б) 180°C

в) 100°C

г) 220°C

2. Припускание продуктов производят:

а) в небольшом количестве воды

б) на жире,

в) в жире

г) в воде

3. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

а) водка, спирт, ром

б) текила, старка, шампанское

в) вино, бренди, коньяк

г) шампанское, пиво, водка

4. При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

а) кладут в кипящую воду

б) моют

в) размораживают

г) нарезают

5. К сложным блюдам из отварных овощей подают

а) соус красный, молочный,

б) паровой, мадера, майонез

в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен

г) сметанный, грибной, польский

6. На растительном масле готовят:

а) соус молочный, майонез, маринад

б) сметанный, томатный, южный

в) майонез, винегрет,

г) голландский, сухарный

7. К сложным соусам относятся:

а) голландский, икорный, бешамель

б) польский, сметанный, винегрет

в) сметанный, молочный, голландский

г) польский, красный, луковый

8. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:

- а) красный, луковый,
 - б) молочный, грибной
 - в) сметанный, винегрет
 - г) польский, сухарный
9. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?
- а) маринад, майонез, красный,
 - б) польский, белый, паровой
 - в) молочный, томатный, грибной
 - г) голландский, польский, соус пулет
10. Томатный соус готовят на основе:
- а) красного основного
 - б) майонеза
 - в) белого основного
 - г) польского

Вариант 3

1. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
- а) замачивают
 - б) жарят
 - в) варят
 - г) процеживают
2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
- а) варят
 - б) замораживают
 - в) маринуют
 - г) бланшируют
3. Для маринования мяса используют:
- а) Муку, соль, лук
 - б) сахар, уксус, соль
 - в) уксус, лук, соль
 - г) лук, уксус, муку.
4. Для приготовления сложного соуса голландского используют:
- а) яйцо, сливки, масло
 - б) сливки, масло, муку
 - в) яйцо, молоко, муку
 - г) лук, муку, масло
5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:
- а) морковь, лук, масло
 - б) яйцо, морковь, лук
 - в) мука, масло, сливки
 - г) вино, помидор, бульон
6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:
- а) муку, молоко, масло
 - б) муку, морковь, бульон
 - в) лук, морковь, муку
 - г) бульон, муку, лук
7. Фуа гра это:
- а) овощ
 - б) печень уток и гусей
 - в) мясо

- г) фрукт
- 8. Сложный соус бешамель готовят на:
 - а) бульоне
 - б) сливочном масле
 - в) растительном масле
 - г) молоке
- 9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:
 - а) овощи припущенные
 - б) отварные макароны
 - в) каши рассыпчатые
 - г) овощи жаренные
- 10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:
 - а) соус хрен
 - б) соус белый основной
 - в) соус сметанный
 - г) соус южный

Вариант 4

- 1. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:
 - а) по запаху и вкусу
 - б) по цвету и запаху
 - в) по консистенции и цвету
 - г) по цвету и вкусу
- 2. Срок хранения сложных горячих супов:
 - а) 24 часа
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
 - г) 6 часов
- 3. Способы украшений сложных блюд из мяса:
 - а) сахарная пудра, сухари, паприка
 - б) зелень, овощи, сухари
 - в) соусы, зелень, овощи
 - г) паприка, сухари, овощи
- 4. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:
 - а) варят
 - б) коптят
 - в) солят
 - г) маринуют
- 5. Температура подачи сложных горячих супов:
 - а) 50-60°C
 - б) 40-50°C
 - в) 70-75°C
 - г) 10-12°C
- 6. Температура подачи сложных горячих блюд:
 - а) 65-70°C
 - б) 40-50°C
 - в) 50-60°C
 - г) 10-12°C
- 7. Сложные блюда из сыра крокеты:
 - а) варят
 - б) тушат

- в) жарят
- г) запекают
- 8. Фондю это блюдо из:
 - а) сыра
 - б) крупы
 - в) овощей
 - г) яиц
- 9. Для приготовления фондю сыр:
 - а) жарят
 - б) расплавляют
 - в) запекают
 - г) варят
- 10. Перед запеканием сложные блюда посыпают:
 - а) сахаром
 - б) солью
 - в) сыром
 - г) перцем

Дифференцированный зачет по учебной практике

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

14. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
15. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
16. Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.
17. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции - 500 г, используя необходимые формулы.
18. Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.
19. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочкам