



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Форма обучения очная

Владивосток 2020

Рабочая программа учебного профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22.04.2014г. № 384, Технического описания компетенции «Поварское дело» по стандартам Worldskills.

Разработчики: Чемис Г.Н., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС
Чипеева С.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании
Протокол № 9 от «18» 05 2020 г.
Председатель ЦМК  Мокшина И.В.

Рецензент:

Директор ОАО «Наноэкс»



Ж.С. Гаффоров

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие сведения
 - 1.2 Результаты освоения ПМ...
2. Структура и содержание ПМ
3. Условия реализации программы ПМ
4. Контроль результатов освоения ПМ
5. Лист изменений и дополнений

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПМ. 07

1.1. Область применения программы

Программа учебного профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы: МДК относится к профессиональному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП. 04. Организация обслуживания, ОП. 08. Охрана труда.

1.2 Требования к результатам освоения ПМ

Базовая часть

В результате освоения МДК 07.01 обучающийся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения МДК 07.01 обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

В результате освоения МДК 07.02 обучающийся должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения МДК 07.02 обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов		
	МДК 07.01	МДК 07.02	МДК 07
Максимальная учебная нагрузка	328	216	544
Самостоятельная работа (не более 20%)	110	72	182
Обязательная учебная нагрузка	218	144	362
в том числе:			
теоретическое обучение	116	80	196
практические занятия	17	32	49
лабораторные занятия (если предусмотрено)	85	32	117
учебная практика	-	-	144
производственная практика	-	-	72

Контрольная работа	-	-	-
Аттестация проводится в форме <i>квалификационного экзамена</i>	18		

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	10	
	1 Проведение обработки традиционных видов овощей и грибов. Ассортимент и основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей в свежем виде. Механическая кулинарная обработка. Примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Правила выбора плодов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i> Виды обработанных овощей и грибов. Виды первичной обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных,	2	1
			1

	салатно-шпинатных, плодовых, томатных. Способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
2	<p>Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд, оборудование и инвентарь, используемые при нарезке и формовке овощей и грибов. Техника простой и сложной нарезки овощей. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования.</p> <p><i>Приготовление блюд из овощей и грибов международной кухни.</i></p> <p>Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов, правила хранения нарезанных и формованных свежих овощей и грибов, в замороженном и охлажденном виде с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Подготовка пряностей и приправ и их использование в приготовлении блюд.</p> <p>Ассортимент, основные характеристики различных видов пряностей (местных и привозных), приправ и ароматических веществ, основных видов пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий. Пищевая ценность пряностей и приправ. Требования к качеству различных видов пряностей и приправ. Методы подготовки и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд. Принципы сочетаемости и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд и изделий.</p>	2	1
			1
3	<p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов: картофельное пюре, картофель отварной, овощи припущенные в молочном соусе.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Гратен.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p>	2	1

		<i>Составление тайминга блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов</i>		
4	<p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, грибов: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные, крокеты, зразы, шницель капустный.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров. Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга блюд и гарниров из жареных овощей, грибов.</i></p> <p>Приготовление простых блюд и гарниров из запеченных и тушеных овощей, грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, овощи фаршированные, солянка сборная на сковороде.</p> <p><i>Комбинирование и одновременное применение различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров. Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p>	2	1	
				1

	5	<p>Приготовление простых блюд из грибов: грибы запеченные, жульен</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Приготовление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p><i>Приготовление региональных блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>Методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд с учетом разных типов овощей и требований диетического питания.</p>	2	1
	Лабораторная работа		10	
	1	<p>Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>Произвести простую нарезку.</p> <p>Виды и способы нарезки традиционных видов овощей</p> <p>Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты.</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>Произвести сложную нарезку, произвести элементы карвинга.</p> <p>Виды и способы нарезки традиционных видов овощей</p>	2	2
	2	<p>«Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных овощей и грибов»</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей и грибов овощные гарниры: картофельное пюре, картофель отварной, овощи, припущенные в молочном соусе;</p>	2	2
	3	<p>«Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов»</p>	2	2

		технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом.		
	4	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных овощей и грибов овощные гарниры: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные;	2	2
	5	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных овощей и грибов овощные гарниры: крокеты, зразы, шницель капустный; «Приготовление блюд и гарниров запеченных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, солянка сборная на сковороде.	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Расчет количества отходов в зависимости от сезона. Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей. <i>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</i>	2	2
	Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление блюд из овощей и грибов» Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей». Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление		14	3

показателей качества		
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Составление тестов, кроссвордов.</p> <p>Решение задач «расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности».</p> <p>Реферат «Пряности и приправы», «Грибы», «Современные способы оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов»</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Разработка технологических карт.</p> <p>Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов».</p>		3
Учебная практика по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов»	18	
<p>Тема 1.1 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из отварных и из жареных овощей</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных овощей: овощные гарниры: картофель в молоке, картофельное пюре - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и овощные гарниры из жареных овощей: картофель жареный основным способом, картофель фри, лук фри - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража 	4	3
<p>Тема 1.2 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и овощные гарниры из жареных овощей: котлеты морковные, 	4	3

<p>картофельные зразы картофельные, шницель капустный, крокеты картофельные</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления жареных блюд из овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, грибов и пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража- участие в проведении бракеража 		
<p>Тема 1.3 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в технологическом процессе приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: морковь тушеная с рисом и черносливом, рагу из овощей, капуста тушеная, каша из тыквы, капуста тушёная с грибами и помидорами - овладение приготовления блюд из овощей и грибов; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из тушеных овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки тушеных овощей, грибов и пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража 	4	3
<p>Тема 1.4 Технологический процесс приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, картофель запеченный в сметанном соусе; - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: голубцы овощные, перцы фаршированные с рисом, баклажаны фаршированные овощами; - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: грибы запеченные, жульен - овладение приемами тепловой кулинарной обработки блюд; - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; 	6	3

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из запеченных овощей и грибов; - работа с нормативно - технической документацией на продукцию общественного питания; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки овощей, грибов и пряностей - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража 			
Производственная практика		12	
Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов. 1. Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов. Приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и гарниров из корнеплодов, и клубнеплодов, капустных, тыквенных, бобовых и зерновых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей путём бланширования, отваривания, припускания, жарения, тушения, запекания, приготовления на пару.		6	3
2. Приготовление горячих блюд и гарниров из свежих овощей и грибов. Приготовление консервированных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности.		6	3
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	
Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание	10	
	1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов. Пищевая ценность, требования к качеству, методы предварительной подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и	2	1

	<p>сахара.</p> <p><i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i></p> <p>Приготовление, оформление каш и гарниров из круп простых блюд из бобовых и кукурузы</p> <p>Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп.</p> <p>Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. Варка круп сливным и не сливным способом, варка на пару, варка припущенного риса, смешивание каш с другими ингредиентами.</p> <p>Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках.</p> <p><i>Применение совмещенных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></p> <p><i>Составление тайминга для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></p>		1
2	<p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Ассортимент макаронных изделий промышленного изготовления. Пищевая ценность, правила хранения макаронных изделий промышленного изготовления с учетом требований к безопасности пищевого продукта.</p> <p>Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в</p>	2	1

	яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий. <i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста международной кухни.</i>		
3	Приготовление и оформление простых блюд из яиц Технология приготовления простых блюд из яиц в соответствии с методом приготовления и типом яиц: яиц вареных всмятку; яиц вареных «в мешочек»; яиц вареных вкрутую; яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с луком; яичницы-глазуньи с помидорами; яиц, жаренных на плоской поверхности; омлета натурального, омлета с мясными продуктами, омлета с замороженными или консервированными овощами. Ассортимент простых блюд из яиц. Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из яиц. Требования к качеству простых блюд из яиц. <i>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд народов мира.</i>	2	1
4	Приготовление и оформление простых блюд из творога Технология приготовления простых блюд из творога: протираание, прессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование. Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога. Требования к качеству, правила хранения творога. Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога.	2	1
5	Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления и типом мучных изделий: пельмени, вареники с различными фаршами, лапша – домашняя, чебуреки. Ассортимент, пищевая ценность, основные характеристики различных типов мучных изделий собственного и промышленного производства, используемые для приготовления простых мучных блюд.	2	1

	<i>Применение инновационных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>		
Лабораторные работы		10	
1	<p>«Приготовление и порционирование блюд из каш»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп: котлеты рисовые, биточки манные, запеканка, пудинг, крупеник;</p> <p>Определение последовательности технологических операций при приготовлении блюд из каш. Подбор соусов. Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление соусов для отпуска блюд из каш.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каши рассыпчатые;</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп;</p>	2	2
2	<p>«Блюда из макаронных изделий».</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, сметаной, с томатом, овощами, творогом, с сыром, макаронник, лапшевник, макароны, запеченные с сыром; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;</p>	2	2
3	<p>«Приготовление и порционирование блюд из яиц»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, яичница – глазунья, омлет натуральный, фаршированный, яйца, запеченные под молочным соусом, драчена; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление блюд из яиц, творога.</p>	2	2
4	<p>«Изделия с фаршем из дрожжевого теста»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пирожки с</p>	2	2

	различными фаршами, ватрушки, растегаи, кулебяки; изделия жареные в жире: беляши, чебуреки, пончики, хворост. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из теста.		
5	«Приготовление изделий с фаршем из бездрожжевого теста» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блинчики, блинчики фаршированные, вареники с различными фаршами, лапша – домашняя; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из теста.	2	2
Практические занятия		2	
1	Расчет количества воды при приготовлении каш. Расчёт выхода готовых каш из 1 кг крупы. Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	2	2

<p>Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Самостоятельное изучение технологий приготовления разнообразных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога для приготовления блюд. 2. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов круп, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Оформление основных и простых блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста. 4. Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» (блюда указываются преподавателем) <p>Рефераты: «История происхождения расстегаев, курника, блинов, кулебяки, рыбника».</p>	14	3
<p>Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»</p>	24	
<p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых изделий.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каша вязкая, рассыпчатая, жидкая, бобовые с жиром и луком отварные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: клецки манные, биточки манные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп: запеканка, пудинг, крупеник <p>овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых; - уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и бобовых; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; <p>-овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки круп, бобовых.</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	4	3

<p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с томатом, макаронник, лапшевник - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: парпадели, карбонара - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий; - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки макаронных изделий. 	4	3
<p>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из яиц.</p> <p>Виды работ:</p> <p>технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, пашот, яичница – глазунья,</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, яйца запеченные под молочным соусом, дречена, бризоль - уметь проверять органолептическим способом качество яиц; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки яиц. <p>омлет натуральный, смешанный, фаршированный</p>	4	3
<p>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из творога.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники ленивые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из творога; - уметь проверять органолептическим способом качество творога; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки творога. 	4	3
<p>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из теста.</p>	4	3

Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пельмени, вареники с различными фаршами, лапша - домашняя, чебуреки - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста.			
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из теста. Виды работ: - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блины, блинчики, хворост - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста.		4	3
Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		8	
Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.		4	3
Приготовление холодных и горячих блюд из яиц, творога, теста. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.		4	3
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	

Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	Содержание		20	
	1	<p>Приготовление бульонов и отваров</p> <p>Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного. Бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.</p> <p><i>Оформление, подача супов и соусов в виде основного блюда.</i></p> <p><i>Применение уникальных методов приготовления супов и соусов.</i></p>	2	2
2	<p>Приготовление простых супов.</p> <p>Технология приготовления: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски, борщей мясных и вегетарианских, борща с грибами, борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского.</p> <p><i>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд с учетом регионального сырья.</i></p> <p>Приготовление простых супов.</p> <p>Технология приготовления: рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной; солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами.</p> <p><i>Применение совмещенных методов приготовления супов и соусов.</i></p>	2	1	

3	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супа овощного из замороженный овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней с грибами; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. <i>Составление тайминга для приготовления простых супов.</i></p> <p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре.</p>	2	1
4	<p>Приготовление простых супов. Технология приготовления: супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.</p>	2	1
5	<p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара. Овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянс, белой мучной пассировки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сока. Консоме. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассирование муки с жиром и без жира, смешивание, протираание, процеживание, прогревание. <i>Паста по стандартам WSR.</i> <i>Современные методы приготовления супов и соусов.</i> <i>Современные способы оформления и подачи супов и соусов.</i></p>	2	1
6	<p>Приготовление красного основного соуса, белого основного соуса.</p>	2	1

	Красный основной и его производные: луковый, с луком и огурцами, кисло – сладкий. пикантного (demi-glace). <i>Составление тайминга для приготовления основных соусов(белого и красного).</i>		
7	Приготовление красного основного соуса, белого основного соуса. Красный основной и его производные: луковый, с луком и огурцами, кисло – сладкий. Соус белый основной и его производные: паровой, томатный соуса красного. Соуса бешамель.	2	1
8	Приготовление простых холодных и горячих соусов Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Температура подачи основных горячих и холодных соусов. Требования к качеству и сроки хранения приготовленных основных горячих и холодных соусов, предназначенных для последующего использования. <i>Составление тайминга для приготовления простых холодных и горячих соусов.</i>	2	1
9	Приготовление простых холодных и горячих соусов Технология приготовления: соусов молочных, сметанных: сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий Приготовление простых холодных и горячих соусов Технология приготовления основных холодных соусов: соусы масляные, яично-масляные: голландский, польский.	2	1
10	Приготовление простых холодных и горячих соусов Технология приготовления: заправка для салатов, (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы), соус – майонез, маринад овощной заправки для салатов Приготовление простых холодных и горячих соусов Технология приготовления сладких соусов: абрикосовый, яблочный	2	1
Лабораторная работа «Приготовление супов»		20	
1	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые;	4	3
2	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: борщ из	4	

	свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский;		3
3	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя;	4	
4	Технология приготовления и оформления основных картофельных супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней.	2	
5	Технологии приготовления и оформления суп пюре из бобовых, овощей, грибов.	2	
6	Технологии приготовления и оформления суп молочный с макаронными изделиями, с крупой.	2	
7	Технологии приготовления и оформления суп молочный с крупой, холодных супов (окрошка мясная сборная, свекольник);	2	
Практические занятия		4	
1.	Работа со сборником рецептов, расчет количества сырья для приготовления супов.	2	3
2.	Составление технологических схем приготовления заправочных супов. Составление технологических карт приготовления супов.	2	
Лабораторная работа «Приготовление соусов»			
1.	Технологии приготовления и оформления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий; Оценить качество готовых блюд;	2	3
2.	Технологии приготовления и оформления белых основных соусов и их производных: красный белый основной, паровой, томатный; Оценить качество готовых блюд;	2	3
3.	Технологии приготовления и оформления соусов: сметанный основной, сметанный с луком, с томатом;	2	3
4.	Технологии приготовления и оформления соусов: молочный основной, сладкий, с луком, польский; Оценить качество готовых блюд;	2	3
Практические занятия			
1.	Работа со сборником рецептов, расчет количества сырья для приготовления соусов.	2	2

	<p>Составление технологических карт приготовления соусов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления красных и белых соусов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления молочных, сметанных, сладких и холодных соусов.</p>		
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых супов и соусов»		14	
<p>«Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом»</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Составление схем приготовления супов.</p> <p>Составление алгоритма приготовления супов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, солянки и др). 2. Составление технологических карт по приготовлению супов. 3. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. 4. Реферат « Национальные супы, особенности приготовления и отпуска». Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ». 5. Реферат «История происхождения соусов». 6. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). 7. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов» 			3
Учебная практика по теме «Приготовление простых супов и соусов»		30	
<p>Тема 3.1 Технологический процесс приготовления супов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: бульонов, прозрачных супов. - технологический процесс приготовления заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, прозрачным и заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов. 		4	3

<p>супы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество готовых блюд. 		
<p>Тема 3.2 Технологический процесс приготовление супов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд. 	4	3
<p>Тема 3.3 Технологический процесс приготовление супов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления заправочных супов: суп картофельный, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд. 	4	3
<p>Тема 3.4 Технологический процесс приготовление супов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления супа молочного с крупой, с макаронами - технологический процесс приготовления супа –пюре картофельный, гороховый, овощной, грибной - оценивать качество готовых блюд. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным картофельным супам и холодным и супам –пюре; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов. 	4	3
<p>Тема 3.5 Технологический процесс приготовление супов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской, окрошки сборной мясной, свекольнику, 	4	3

<p>супов плодовых, ягодных</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к ухи, к холодным супам и сладким супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов. - оценивать качество готовых блюд. 		
<p>Тема 3.6 Технологический процесс приготовление соусов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, паровой, томатный, сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красным и белым соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд. 	4	3
<p>Тема 3.7 Технологический процесс приготовление соусов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления соусов: голландский, польский; заправка для салатов, соус – майонез, маринад овощной; абрикосовый, яблочный; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным яично- масляным и холодным и сладким соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд. 	6	3
Производственная практика	10	
<p>Тема: Приготовление простых супов и соусов.</p> <p>1. Приготовление бульонов для супов и соусов. Способы осветления бульонов. Приготовление п/ф для заправочных супов (пассерованные овощи, подготовка свеклы, тушение капусты, томатного пюре). Приготовление картофельных супов, молочных, холодных, сладких.</p> <p>2. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.</p>	5	3
	5	3
Раздел 1: Организация	328	

	<p>мороженом виде.</p> <p>Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><i>Применение инновационных методов приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p>		
5	<p>Приготовление или подготовка нерыбных продуктов моря</p> <p>Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря.</p> <p>Пищевая ценность, требования к качеству, правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде, живых раков, свежих, сушеных и мороженных морских водорослей.</p> <p>Примерные нормы выхода подготовленных нерыбных продуктов моря. Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря.</p> <p>Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря.</p> <p>Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря в охлажденном и мороженом виде.</p>	2	1
6	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рыба, жаренная во фритюре целиком, рыба, жаренная во фритюре порционными кусками. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы.</p> <p><i>Применение совмещенных методов приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p> <p>Требования к качеству простых блюд из рыбы.</p> <p>Составление тайминга для <i>приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p>	2	1
7	<p>Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами</p>	3	1

	приготовления и типом рыбы: рубленые рыбные полуфабрикаты в панировке, жареные основным способом; рыба в панировке, запеченная в жарочном шкафу. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы. <i>Современные методы приготовления блюд из рыбы с костным скелетом</i>		
8	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом рыбы: рубленые рыбные полуфабрикаты в панировке, запеченные в жарочном шкафу; блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы.	3	1
	Лабораторные работы	10	
1	Правила выбора соусов и гарниров при приготовлении блюд из отварной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыбы припущенная, соус белый с рассолом.	1	2
2	Приготовлении блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте, зразы донские	1	2
3	Приготовление блюд из рыбы основным способом, тушении в жидкости и соусе, паровой.	2	2
4	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная по-русски, по-московски, под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде.	2	2
5	Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.	2	2
6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд	1	2

		из рубленной рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки с томатным соусом.		
	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов	1	2
	Практические занятия		2	
	1	Расчет взаимозаменяемости различных видов рыбы при приготовлении блюд. Определение массы сырья нетто или п/ф при механической кулинарной обработке рыбы. Расчёт количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Составление технологических карт приготовления блюд из отварной, жареной рыбы. Составление технологических схем приготовления блюд из запеченной рыбы, из котлетной массы. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из морепродуктов	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд из рыбы»			14	3
Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; Составление схемы обработки осетровой рыбы. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»; Составление технологических карт, с использованием сборников рецептов на количество порций, с учетом вида рыб. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей. Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептов, справочной литературы.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, особенности подачи. 2. Приготовление блюд из жареной рыбы.				

3. Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Использование регионального компонента. 4. Составление презентаций в программе Power Point. 5. Разработка технологических карт новых блюд с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление блюд из рыбы» (блюда указываются преподавателем)		
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из рыбы»	18	
Тема 4.1 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы. Виды работ: - технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с соусом польский, рыба припущенная с белым соусом с рассолом - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.	4	3
Тема 4.2 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы. Виды работ: - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с зеленым маслом, зразы донские; - технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по – московски, солянка из рыбы на сковороде; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из жареной основным способом рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из жаренной основным способом рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.	4	3

<p>Тема 4.3 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели рыбные с томатным соусом; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	4	3
<p>Тема 4.4 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рулет, тельное; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	4	3
<p>Тема 4.5 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из рыбы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: рыбы фаршированной; - технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления банкетного блюда из рыбы. -оформление технологических карт; 	2	3

-участие в проведении бракеража.			
Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд из рыбы. 1. Приготовление п/ф и блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. 2. Приготовление п/ф и блюд из запеченной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из запеченной рыбы. 3. Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из котлетной массы и морепродуктов рыбы.		8	3
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	38	
	1 Механическая кулинарная обработка мяса. Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса. Размораживание мороженого мяса. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> Кулинарный разруб туш Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	1

	2	<p>Технологический процесс приготовления рубленой массы. Приготовление рубленой массы. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной массы. Приготовления котлетной массы. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
	3	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые), их характеристика кулинарное назначение. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Методы минимизации отходов при обработке и измельчении сырья при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований качества.</i></p>	2	1
	4	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (порционные, натуральные и панированные), их характеристика кулинарное назначение. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. <i>Современные методы приготовления блюд из мяса крупного рогатого скота.</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
	5	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и</p>	2	1

	<p>приготовлении подготовки сырья.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (мелкокусковые), их характеристика кулинарное назначение.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.</p>		
6	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины</p> <p>Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из свинины, их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p><i>Современные методы приготовления блюд из мяса свинины.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
7	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса баранины</p> <p>Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из баранины, их характеристика, кулинарное назначение.</p> <p><i>Современные методы приготовления блюд из мяса баранины.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
8	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленой массы</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс, шницель, фрикадельки.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.</p> <p><i>Современные методы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.</i></p>	2	1

	<i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>		
9	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.</p> <p><i>Современные методы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
10	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов</p> <p>Обработка мясопродуктов: голов, ног, языка, мозгов, печени, почек.</p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
11	<p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы</p> <p>Обработка домашней птицы. Виды заправки тушек. Полуфабрикаты из домашней птицы, их приготовление.</p> <p>Обработка субпродуктов из домашней птицы, их использование.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Условия и сроки хранения.</p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из домашней птицы.</i></p>	2	1
12	<p>Приготовление блюд из отварного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.</p> <p>Особенности варки различных мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса: рецептура, приготовление, отпуск. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1

	<i>Современные способы оформления и подачи блюд из отварного мяса.</i>		
13	<p>Приготовление блюд из жареного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.</p> <p>Особенности варки различных мясных продуктов. Жарка мяса, способы жарки. Блюда из жареного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из жареного мяса.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
14	<p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.</p> <p>Особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из тушеного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из тушеного мяса.</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
15	<p>Приготовление блюд из запеченного мяса.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.</p> <p>Особенности варки различных мясных продуктов.</p> <p>Запеченные мясные блюда: рецептура, приготовление, отпуск.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи блюд из запеченного мяса.</i></p>	2	1

		<i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>		
16		<p>Приготовление блюд из рубленой массы Блюда из рубленой: рецептура, приготовление, отпуск. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству. <i>Современные способы оформления и подачи блюд из рубленой массы.</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы Блюда из котлетной массы: рецептура, приготовление, отпуск. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Современные способы оформления и подачи блюд из котлетной массы.</i></p>	2	1
17		<p>Приготовление блюд из мясопродуктов Блюда из мясопродуктов: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
18		<p>Приготовление блюд из вареной птицы Блюда из птицы: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из птицы и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i></p>	2	1
19		<p>Приготовление блюд из жареной птицы Блюда из птицы: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из птицы и сроки хранения. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i> <i>Современные способы оформления и подачи блюд из жареной птицы.</i></p>	2	11
		Лабораторные работы	16	2
1		Технологический процесс приготовления и оформления блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, сосиски, сардельки отварные;	2	

	2	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: ростбиф, свинина жареная, бефстроганов, поджарка. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного порционными кусками: бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель.	2	
	3	Технологический процессе приготовления п/ф из рубленого мяса: бифштекс рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы, рулет.	2	
	4	Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели, зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом;	2	
	5	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из тушеного мяса: мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов;	2	
	6	Технологический процесс приготовления и оформления блюд из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде;	2	
	7	Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов: почки по – русски, печень жареная, печень по-строгановски.	2	
	8	Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком, котлеты натуральные, панированные, котлеты по-киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские;	2	
	Практические занятия		3	2
	1	Работа с нормативной документацией (сборник рецептур блюд). Расчет массы выхода п/ф из различных частей туши. Расчёт массы нетто сырья, количества отходов. Расчет количества порций, учитывая потери при обвалке, зачистке, жиловке.	3	
Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении темы «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»			18	3

<p>Составление презентаций на тему: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы».</p> <p>Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из мяса.</p> <p>Пересчет рецептур на заданное количество порций.</p> <p>Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из мяса».</p> <p>Составление презентаций на тему: «Блюда из мяса».</p> <p>Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из домашней птицы».</p> <p>Составление презентаций на тему: «Блюда из птицы».</p>		
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы»	18	
<p>Тема 5.1 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, ростбиф; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного мяса; - уметь проверять органолептическим способом качество мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварного мяса. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	4	3
<p>Тема 5.2 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: поджарка, бифштекс, антрекот,эскалоп, ромштекс, шницель. - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками. -оформление технологических карт; 	2	3

<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении бракеража. 		
<p>Тема 5.3 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из тушеного мяса: бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из тушеного мяса. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. - участие в проведении бракеража. 	2	3
<p>Тема 5.4 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из натурально-рубленной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	2	3
<p>Тема 5.5 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели - Технологический процесс блюд из котлетной массы: зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из котлетной массы. -оформление технологических карт; 	2	3

-участие в проведении бракеража.		
<p>Тема 5.6 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из мяса.</p> <p>виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде - Технологический процесс блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса и блюд из субпродуктов и домашней птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления запеченных блюд из мяса. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	2	3
<p>Тема 5.7 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 	2	3
<p>Тема 5.8 Технологический процесс приготовление и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: котлета по – киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские; котлеты натуральные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; 	2	3

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 			
Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы. 1. Приготовление п/ф из мяса птицы и субпродуктов для варки, жарки, тушения, запекания. Приготовление п/ф высокой степени готовности (кулинарные изделия).		16	3
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	
Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	10	
	1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды открытые и закрытые (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные, мясные гастрономические продукты порционные. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Ассортимент, характеристики, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий, рыбных и мясных гастрономических продуктов, наиболее распространенных видов сыра. Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных	2	1

	<p>гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <i>Приготовление tapas, finger food по стандартам WSR.</i></p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p>		
2	<p>Приготовление и оформление салатов</p> <p>Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясом и мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты, коктейль-салатов, фруктовых салатов.</p> <p><i>Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии к технологическим требованиям к салатам.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов. Требования к качеству готовых салатов.</p> <p>Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>	2	1
3	<p>Приготовление и оформление простых холодных закусок</p> <p>Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом и сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной;</p>	2	1

	<p>фасоли в томатном соусе с чесноком.</p> <p><i>Создание тарелок с нарезками и салатов-ассорти.</i></p> <p><i>Приготовление холодных блюд и закусок с использованием различных способов тепловой обработки.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных закусок. Характеристика и правила хранения черной и красной икры, соленой сельди.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных закусок.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p>		
4	<p>Приготовление и оформление простых холодных блюд</p> <p>Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосоленной, рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного.</p> <p>Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p><i>Применение инновационных методов приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p><i>Современные методы приготовления холодных блюд и закусок.</i></p>	2	1
5	<p>Приготовление и оформление простых холодных блюд</p> <p>Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями; заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного; студня из субпродуктов. Технология</p>	2	1

	<p>приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам.</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству простых холодных блюд.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления простых холодных блюд.</i></p> <p><i>Современные способы оформления и подачи холодных блюд и закусок.</i></p>		
Лабораторная работа		11	
1	<p>Технологический процесс приготовления бутербродов. Способы оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления и оформления бутербродов;</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов, соблюдение санитарных норм и правил.</p>	3	2
2	<p>Технологический процесс приготовления и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат картофельный, рыбный, мясной, столичный, винегрет;</p>	2	2
3	<p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей).</p>	2	2
4	<p>Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы и яиц: сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба жареная под маринадом, яйца фаршированные;</p>	2	2
5	<p>Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса и овощей: студень говяжий, паштет из печени, помидоры фаршированные мясным салатом;</p>	2	2
Практические занятия		2	
1	<p>Расчёт выхода заданного количества порций холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов, яиц при технологических процессах приготовления кулинарной продукции.</p>	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»		18	3

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок». Составление схем приготовления холодных блюд и закусок. Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление конспекта по теме: «История происхождения салатов, винегретов». 2. Составление схем по приготовлению салатов. 3. Презентации. 4. Разработка новых видов заправок для салатов. Составление технологических карт. 5. Составление конспекта по приготовлению бутербродов. 6. Составление конспекта: «Использование нового вида сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок». <p>Реферат «Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи»</p>		
Учебная практика по теме «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»	18	
<p>Тема 6.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления открытых и закрытых, канапе; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	4	3
<p>Тема 6.2 Приготовление и оформление салатов.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат 	4	3

<p>«Летний», салат витаминный, салат столичный, рыбный, мясной;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления салатов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления салатов; -использовать различные технологии приготовления и оформления салатов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		
<p>Тема 6.3 Технологический процесс приготовление и отпуска холодных закусок.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления винегретов: винегрет овощной, рыбный, с кальмаром, мясной, с сельдью, с грибами; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления винегретов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении винегретов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления винегретов; -использовать различные технологии приготовления и оформления винегретов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	4	3
<p>Тема 6.4 Технологический процесс приготовление и отпуска холодных блюд</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей: паштет из печени, сельдь с гарниром, форшмак, яйца фаршированные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 	4	3

Тема 6.5 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд		2	3
Виды работ:			
<ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей: рыба жареная под маринадом, помидоры фаршированные мясным салатом, галантин из птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 			
Производственная практика		10	3
Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов. 2. Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусочных 3. Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов. 4. Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы. 			
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		328	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		218	
Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	10	
	1 Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд	2	1

	<p>Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре.</p> <p>Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p> <p><i>Комбинирование различных способов приготовления десертов.</i></p>		
2	<p>Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд</p> <p>Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства;</p> <p>Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p><i>Приготовление десертов с учетом принципов здорового питания.</i></p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>	2	1
3	<p>Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд</p> <p>Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление</p>	2	1

	<p>желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок. Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе;</p> <p>Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным сладким блюдам.</p> <p><i>Составление тайминга для приготовления десертов.</i></p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.</p>		
4	<p>Технология приготовления простых горячих напитков</p> <p>Технология приготовления простых горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком.</p> <p>Ассортимент простых горячих напитков. Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков, какао.</p> <p>Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков, какао.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим напиткам.</p> <p><i>Современные методы приготовления десертов.</i></p> <p>Температура подачи простых горячих напитков. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.</p>	2	1
5	<p>Технология приготовления простых холодных напитков</p> <p>Технология приготовления простых холодных напитков в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: морсов из сочных ягод; лимонного,</p>	2	1

	<p>апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового, лимонного чая.</p> <p>Ассортимент простых холодных напитков. Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления морсов, отваров, соков, молока и кисломолочных напитков.</p> <p><i>Современные способы оформления и подачи десертов.</i></p> <p>Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления холодных напитков.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным напиткам.</p> <p>Температура подачи простых холодных напитков. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.</p>		
Лабораторная работа		8	
1	Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.	2	2
2	Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе;	2	2
3	Технологический процесс приготовления и оформления горячих сладких блюд: шарлотка с яблоками, яблоки жареные в тесте, яблоки запеченные; Технологический процесс приготовления и оформления горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, пудинги, запеканки, каша гурьевская;	4	2
Практические занятия		2	
1	Расчет количества сырья для приготовления определенного количества порций сладких блюд и напитков. Расчет сырья для приготовления определенного количества порций. Составление технологических карт и схем приготовления сладких блюд. Составление технологических карт и схем приготовления напитков.	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление сладких блюд и напитков»		18	3

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Составление схем приготовления сладких блюд.</p> <p>Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Реферат «Значение сладких блюд в питании».</p> <p>Реферат «Значение напитков в питании человека»</p> <p>Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах»</p> <p>Презентации, защита</p>		
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление конспекта по теме: «Пищевая ценность, особенность приготовления плодово – ягодных прохладительных напитков». 2. Составление конспекта по теме: «Способы приготовления и отпуска различных видов кофе». 3. Реферат «Традиционные напитки в русской кухни, особенности их приготовления и подачи». 4. Реферат « Химический состав, пищевая ценность горячих напитков». 5. Составление конспекта по теме: «Производство чая, отличительные особенности сортов». 6. Составление схемы приготовления круассонов. 7. Составление конспекта по теме: «Питательная ценность сладких блюд». 8. Составление конспекта по теме: «Значение желеобразованных блюд в питании» 9. Составление схем по приготовлению горячих сладких блюд. 10. Презентации, защита. 11. Подбор соусов для сладких блюд, обоснование. Составление технологических карт. 12. Реферат «Традиционные сладкие блюда в русской кухни, особенности их приготовления и подачи» 		
Учебная практика по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»	18	
<p>Тема 7.1 Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, желе, мусс яблочный на манной крупе, крем ванильный из сметаны - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных сладких 	6	3

<p>блюд; -подготовка желатина.</p>		
<p>Тема 7.2 Технологический процесс приготовления сладких блюд. Виды работ: - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд;</p>	6	3
<p>Тема 7.3 Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков. Виды работ: - Технологический процесс и оформления холодных и горячих напитков: кофе, чай, какао, горячий шоколад, плодово – ягодных прохладительных напитков - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков.</p>	6	3
<p>Производственная практика Тема: Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод. Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов. Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягодного, молока, Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд.</p>	8	3

Приготовление и порционирование горячих напитков.			
Приготовление и порционирование холодных напитков.			
Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.			
Раздел 2: Организация технологического процесса мучных кондитерских изделий		216	
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144	
Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание	4	1
	1 Технология подготовки кондитерского сырья к производству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: мука, хлебопекарные свойства, крахмал, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, жиры и масла; подготовка их к производству.	2	
	2 Технология подготовки кондитерского сырья к производству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: сахар и сахаросодержащие продукты, мясные и рыбные продукты, овощи, фрукты, крупы, орехи, мак. вкусовые и ароматические вещества, пищевые красители и добавки, желирующие вещества; подготовка их к производству.	2	1
	Практические занятия	2	2
1	Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептур). Расчет взаимозаменяемости сырья. Оценка качества муки		
Самостоятельная работа при изучении темы «Подготовка кондитерского сырья к производству» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы.		6	3

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий подготовки кондитерского сырья к производству.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Изучение новых дополнительных ингредиентов с использованием интернет - технологий по теме: «Подготовка кондитерского сырья к производству». 2. Взаимозаменяемость яичных, молочных продуктов, жиров, эссенций. 3. Подготовка желатиновых пластинок. 4. Ответить на контрольные вопросы учебника.			
Раздел 2: Организация технологического процесса мучных кондитерских изделий		216	
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144	
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание	6	1
	1 Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление основных сиропов: для промочки, кофейного, для глазировки, инвертного; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству	2	
	2 Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление помады: основной, сахарной, шоколадной; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа;	2 2	1

		- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.		
	3	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление крема: сливочный, новый; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, ассортимент, правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.		1
	Практические занятия		2	2
	1			
Самостоятельная работа при изучении темы «Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»			6	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Разработка технологических карт новых полуфабрикатов с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий». Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы. Произвести расчет сырья для приготовления 3кг фруктовой начинки из повидла, пюре яблочного, подварки фруктово-ягодной. Составить технологическую схему приготовления кофейного сиропа, помады молочной, сливочно-фруктового крема. Рассчитать упек, припек и выход сдобы обыкновенной. Ответить на контрольные вопросы учебника.				
Раздел 2: Организация			216	

технологического процесса мучных кондитерских изделий				
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144		
	Содержание	14		
	1 Технология замеса теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический. Характеристика разрыхлителей теста. Выбор продуктов и ингредиентов. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы замеса теста.	2	1	
	2 Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Характеристика теста, выбор продуктов и ингредиентов, процессы, происходящие при замесе, значение обминки. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на сухих смесях. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на густых и жидких опарах. Понятие разделки теста, последовательности технологических операций. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Режим выпечки, процессы, происходящие при выпечке, определение готовности.	2	1	
	3 Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление простых хлебобулочных изделий, последовательность технологических операций: пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки, булочка домашняя, ванильная, сдоба обыкновенная; Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	1	

4	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление простых хлебобулочных изделий, последовательность технологических операций: ромовая баба, кекс майский, пирог с повидлом, кулебяка, расстегаи; Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	1
5	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление хлеба, последовательность технологических операций: хлеб формовой, хлеб подовый, определение готовности хлеба.	2	1
6	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление изделий жареных в жире, последовательность технологических операций: пирожки жареные, пончики, беляши, хворост. Способы отделки. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража.	2	1
7	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий, последовательность технологических операций: слойка с повидлом, булочка слоеная. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству.	2	1
Лабораторные работы		8	
1.	Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, обыкновенной, булочные изделия в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой и определять их соответствие технологическим требованиям.	2	2
Практические занятия			
1	Расчет сырья для замеса теста заданной влажности. Составление технологических схем приготовления пшеничного и ржано-	2	2

		пшеничного хлеба.		
	2	Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления подового хлеба из муки высшего сорта и батонков. Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления хлеба с добавками, хлеба ржаного.	2	2
	3	Составление технологических схем приготовления расстегаев, кулебяки, пирогов, пицца, кексов, булочка «Бриош», сдоба выборгская, булочка с мучной крошкой. Контрольная работа	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него»			10	3
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. - Остывание и усушка хлеба. - Черствение хлеба и способы сохранения свежести, условия и сроки хранения. - Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий. <p>Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации приготовления дрожжевого теста и изделий из него».</p>				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
<p>Разработка технологических карт новых изделий с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление изделий из дрожжевого теста»</p> <p>Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы.</p> <p>Приготовить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом и изделия из него.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 50 штук булочки домашней массой 50г.</p> <p>Дать оценку качества булочки домашней по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, состояние мякиша.</p> <p>Ответить на вопросы учебника.</p>				
Раздел 2: Организация			216	

технологического процесса мучных кондитерских изделий				
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144		
	Содержание	14		
Тема 4. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	1	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Классификация без дрожжевого теста. Способ рыхления. Приготовление вафельного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: трубочки из вафельного теста, п\ф для тортов, торт «Сюрприз». Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража.</p>	2	1
	2	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление песочного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: печенье масляное, нарезное, песочное, «Ракушка», творожное, курабье бакинское, струдель с изюмом. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление пресного сдобного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: ватрушки, пирожки, сочни с творогом, печенье сдобное, печенье с творогом. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также</p>	2	1

	санитарию и гигиену на рабочем месте.		
3	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: коржики сахарные, коржики молочные, коврижка южная, коврижка медовая, пряники медовые, пряники глазированные, пряники «Гульские». Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.</p>	2	1
4	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление бисквитного теста и основных изделий: рулет фруктовый, рулет кремный, пирог бисквитный с повидлом, бисквит с корицей. печенье «Ленинградское»; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Смеси для бисквита. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству.</p>	2	1
5	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление основных кексов: «Столичный», чайный, с какао, ореховый, творожный, творожный с изюмом; выбор продуктов и ингредиентов,</p>	2	1

		<p>последовательность технологических операций.</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Приготовление воздушного теста и основных изделий: меренги, п\ф для пирожных и тортов, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Смесь для безе.</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p>		
	6	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление заварного теста и основных изделий: кольца воздушные, булочка со сливками, эклеры, профитролы, п\ф для тортов и пирожных; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций.</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа;</p> <p>- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.</p>	2	1
	7	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление слоеного теста и основных изделий: пирожки, языки, валованы, яблоки в слойке, пирог с повидлом; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций.</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p>	2	1
	Лабораторные работы		14	
	1.	<p>Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества</p>	2	2

	готовых изделий в соответствии технологической картой. сочни с творогом, печенье сдобное, курабье «Бакинское», струдель с изюмом; печенье песочное, печенье масляное, печенье «Ракушка».		
2.	Приготовление бисквитного полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Рулет фруктовый, рулет кремовый; печенье «Ленинградское».	2	2
3.	Приготовление бисквитно-масляного полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Кекс творожный; кекс ореховый, кекс с какао.	2	2
4.	Приготовление пряничного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Коврижка медовая, коврижка южная, корж молочный; корж сахарный.	2	2
5	Приготовление заварного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Профитроли, кольцо заварное.	2	2
6	Приготовление слоеного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в	2	2

		соответствии технологической картой. Языки с сахаром, конверт с ягодой.		
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, песочного, пресного сдобного, бисквитного, бисквитно-масленного, слоеного, заварного теста	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и изделий из него»			14	3
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Схема классификации бездрожжевого теста.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации бездрожжевого теста и изделий из него».</p>				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
<p>Разработка технологических карт новых изделий с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление изделий из бездрожжевого теста».</p> <p>Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы.</p> <p>Приготовить пряничное тесто и изделия из него.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 20кг рулета фруктового.</p> <p>Дать оценку качества рулета фруктового по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, состояние мякиша.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы учебника.</p>				
Раздел 2: Организация технологического процесса мучных кондитерских изделий			216	
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий			144	

Тема 5. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	Содержание		12	
	1	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Классификация простых и основных отделочных п\ф. Приготовление крема «Шарлотт», «Гляссе», «Каталонский», «Англез», «Патисьер», «Шибуст», «Муслин», «Пари Брест», «Дипломат», «Кремю», «Шаньтильи», выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление меренг, суфле, из взбитых сливок, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	1
	2	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление крема белкового, смесь для белкового крема, суфле, из взбитых сливок, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству.	2	1
	3	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.	2	1

		Украшения из глазури, помады, шоколада, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству.		
	4	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Украшения из желе: однослойное, многослойное, мозаичное, мраморное и геля. Украшения из посыпок: бисквитная жареная крошка, песочная крупка, крошка из воздушного полуфабриката, слоеная крошка, сахаристые, ореховые, грильяжная, трюфельная, нонпарель.	2	1
	5	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Украшения из сахарной мастики: сахарная сырцовая, сахарная заварная, молочная, зефирная, сахарная мастика для моделирования; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству.	2	1
	6	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Украшения из марципана: сырцового, заварного; украшения из карамели, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	1
	Лабораторные работы		8	
	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем шарлот, глясе, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом,	2	2

		оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.		
	2	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем белковый, суфле, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления крема шарлот, глясе.	2	2
	2	Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления желе, мастики, глазури. Контрольная работа.	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов»			10	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления отделочных п\ф. Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации технологии приготовления отделочных полуфабрикатов».				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Разработка технологических карт новых отделочных п\ф с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление отделочных полуфабрикатов» Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы. Произвести расчет сырья для приготовления 15кг крема белкового, рассчитать количество яиц массой 45г.. Произвести расчет сырья для приготовления 5 кг крем «Шарлотт» основной. Дать оценку качества суфле по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция. Лепка барельефов для оформления пирожных и тортов. Ответить на контрольные вопросы учебника.				

Раздел 2: Организация технологического процесса мучных кондитерских изделий		216	
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144	
Тема 6. Технологический процесс приготовления пирожных	Содержание	16	
	<p>1 Технология приготовления пирожных. Классификация пирожных, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Бисквитное» со сливочным кремом нарезное», «Бисквитное» с белковым кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража По требованию WSR. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.</p>	2	1
	<p>2 Технология приготовления пирожных. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража</p>	2	1
	<p>3 Технология приготовления пирожных. Песочные отечественные классические пирожные, последовательность</p>	2	1

	<p>технологических операций: песочное с кремом, песочное с белковым кремом, песочное глазированное помадой, песочное жележное, «Медовик», «Наполеон», «Школьное», «Песочное кольцо».</p> <p>Способы отделки и варианты оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа;</p> <p>- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.</p>		
4	<p>Технология приготовления пирожных.</p> <p>Песочные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, «Корзиночка» с желе и фруктами,</p> <p>Способы отделки и варианты оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p>	2	1
5	<p>Технология приготовления пирожных.</p> <p>Слоеные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, «Слойка», обсыпанная рафинадной пудрой, «Слойка», отделанная кремом, трубочка» с кремом.</p> <p>Способы отделки и варианты оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа;</p> <p>- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.</p>	2	1
6	<p>Технология приготовления пирожных.</p> <p>Заварные отечественные классические пирожные, последовательность</p>	2	1

		технологических операций: «Кольцо» с кремом, «Эклер», «Трубочка» с обсыпкой, «Шу», «Орешек». Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.		
	7	Технология приготовления пирожных. Воздушные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Воздушное» с кремом, «Воздушное» с кремом двойное». По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	1
	8	Технология приготовления пирожных. Крошковые отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Картошка» обсыпная. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	1
	Лабораторные работы по теме: «Приготовление пирожных»		10	
	1.	Приготовление пирожных «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования,	2	2

		определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.		
	2.	Приготовление пирожных «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
	3.	Приготовление пирожных «Шу», «Орешек», выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
Практические занятия				
	1	Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления бисквитных пирожных, песочных пирожных, воздушных и крошковых, слоеных пирожных, заварных пирожных.	2	2
	2	Составление технологических карт и технологических схем приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных: «Заварное» со сливочно-фруктовым кремом, «Корзиночка» фруктовая, пирожные с ягодами.	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Технологический процесс приготовления пирожных»			12	3
Составить схему классификации пирожных. Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации приготовления пирожных».				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Разработка технологических карт новых пирожных с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление пирожных» (пирожные указываются преподавателем) Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы. Произвести расчет сырья для приготовления 100 штук пирожное «Корзиночка» с белковым кремом массой 45 и 75г. Дать оценку качества пирожное «Картошка» обсыпная по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, состояние мякиша. Ответить на контрольные вопросы учебника.				
Раздел 2: Организация технологического процесса мучных			216	

кондитерских изделий				
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		144		
Тема 7. Технологический процесс приготовления тортов	Содержание	10		
	1	Технология приготовления тортов. Классификация тортов, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Юбилейный альбом», «Бисквитный со сливочным кремом», «Сказка» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	1
	2	Технология приготовления тортов. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Прага», «Подарочный», «Трюфель». «Бисквитный с белковым кремом», «Детский» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	1
	3	Технология приготовления тортов. Песочные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Пешт», «Песочно-кремовый», «Песочный с джемом», «Песочно-фруктовый» Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству.	2	1

	4	Технология приготовления тортов. Слоеные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Московская слойка» Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству.	2	1
	5	Технология приготовления тортов. Белковые отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Полет», «Киевский», «Павлова». Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Хранение и транспортировка пирожных и тортов. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	1
	Лабораторные работы по теме: «Приготовление тортов»		14	
	1.	Приготовление тортов, «Бисквитный со сливочным кремом», выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
	2.	Приготовление тортов «Сказка» выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
	3	Приготовление торта «Песочно-кремовый», выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	2
	Практические занятия			

	1	Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления бисквитных тортов, песочных, слоеных, белковых тортов	2	2
	2	Составление технологических карт и технологических схем приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов: бисквитно-яблочный с сливочно-яблочным кремом, «Бисквитно-фруктовый», «Песочно-фруктовый»	2	2
	3	Презентации по теме «Приготовление тортов»	2	2
	4	Контрольная работа.	2	2
Самостоятельная работа при изучении темы «Технологический процесс приготовления тортов»			10	3
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления тортов.</p> <p>Составить схему классификации тортов.</p> <p>Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации приготовления тортов».</p>				
<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Разработка технологических карт новых тортов с использованием интернет - технологий по теме: «Приготовление тортов» (торты указываются преподавателем)</p> <p>Составление технологических схем с помощью обучающей контролирующей программы.</p> <p>Произвести расчет сырья для приготовления 20 кг торт «Пешт», рассчитать количество яиц массой 45г.</p> <p>Дать оценку качества торт «Детский» по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, состояние мякиша.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы учебника.</p>				
Раздел 2: Организация технологического процесса мучных кондитерских изделий			216	
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных			144	

кондитерских изделий				
Тема 8. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности		Содержание	4	
	1.	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним.	2	1
	2.	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража, оформления.	2	1
		Лабораторные работы	6	
	1.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.	2	2
		Практические занятия		
	1	Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста с отварными протертыми овощами и изделий: булочка молочная, «Осенняя». Расчет сырья для приготовления бисквита с овощами, бисквитно -фруктовых полуфабрикатов и изделий из него. Расчет сырья для приготовления кексов, песочно –фруктового полуфабриката и изделий.	2	2

	2	Составление технологических схем приготовления: булочка молочная, бисквит с овощами, бисквитно -фруктовые полуфабрикаты, кексы, песочно –фруктовые изделия.	2	2
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности»</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий пониженной калорийности.</p>			4	3
<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Разработка технологических карт новых кондитерских изделий пониженной калорийности с использованием интернет - технологий.</p>				
Всего:			544	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

количество посадочных мест – 30 шт., стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., шкаф стеклянный 1шт., ноутбук Acer Aspire E1-531 1шт., проектор Panasonic 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., экран 1 шт., доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., дидактические пособия.

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

количество посадочных мест – 30 шт., стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., шкаф стеклянный 1шт., ноутбук Acer Aspire E1-531 1шт., проектор Panasonic 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., экран 1 шт., доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., дидактические пособия.

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Учебный кулинарный цех:

стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, парокрнвектомат "Abat" 1 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односторонняя со столешницей 5 шт., стелаж 4-х уровневый 5 шт, весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., слайсер 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, морозильный ларь 1 шт, стол холодильный 1 шт, шкаф холодильный 2 шт, термомикс 1 шт, кофемолка 1 шт, кондиционер "Hisense" 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая) 5 наборов, инструмент, приспособления, инвентарь: набор сотейников 0.6л, 0.8л – 20 шт, емкости из нержавеющей стали 55 шт., набор кастрюль (3л, 2л, 1.5л, 1л) 15 шт, сковорода 15 шт., подставка для разделочных досок металлическая 5 шт., лопатки силиконовые 15 шт., набор кухонный ножей (поварская тройка) 5 шт., шенуа 5 шт., скалка 10 шт., шумовка 10 шт., молоток металлический для отбивания мяса 5 шт., терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт., насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

1. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
3. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
4. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
5. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
6. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
7. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> (дата обращения: 29.01.2020). – Текст : электронный.
8. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — Текст : электронный // ЭБС ВООК [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 28.01.2020).
9. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с.- Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1048321> (дата обращения: 28.01.2020)
10. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — Текст : электронный // ЭБС ВООК [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 28.01.2020).
11. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с.- Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1048321> (дата обращения: 28.01.2020)

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 29.01.2020).
2. Максимович, М.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие : М.И. Максимович. — Минск : РИПО, 2017. — 284 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
3. Каркина, О.И. Технология приготовления блюд детского питания: практикум : / О.И. Каркина. — Минск : РИПО, 2017. — 200 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487916> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 29.01.2020).
5. Максимович, М.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие : М.И. Максимович. — Минск : РИПО, 2017. — 284 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
6. Каркина, О.И. Технология приготовления блюд детского питания: практикум : / О.И. Каркина. — Минск : РИПО, 2017. — 200 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487916> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
7. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438611> (дата обращения: 29.01.2020).
8. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : табл., схем. — // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 28.01.2020).
9. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 28.01.2020)
10. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : табл., схем. — // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 28.01.2020).

11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 28.01.2020)
12. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с. : табл., схем. – // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 28.01.2020).
13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 28.01.2020)
14. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311 с. : табл., схем. – // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 28.01.2020).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и календарным графиком, утвержденным директором колледжа.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд и МДК 7.2. Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 15 чел. Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной Учебно – технологической лаборатории

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является освоение учебной практики для получения

первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «МДК.7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд и МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий».

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.


Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать условия хранения: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде. - Проверять органолептическим способом качество охлажденных и мороженых: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины. - Обеспечивать температурный и временной режим размораживания: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса. - Осуществлять различные действия при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и 	<p><i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>

	<p>подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса. - Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов: из баранины, говядины и телятины, свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта. - Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины и телятины, свинины предназначенных для последующего использования. 	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить обработку рыбы с костным скелетом в соответствии со сборником рецептур, с учетом требований к безопасности приготовления рыбного сырья; -Соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде. -Проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом. -Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде. -Проверять органолептическим способом 	<p><i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p>

	качество предварительно обработанной рыбы.	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах.</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p>
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок..</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения.</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах.</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p>
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья</p> <p>Соблюдение температурного режима</p>	<p><i>Наблюдение на лабораторных работах.</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме: тестирования</i></p>

	охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Соблюдение условий и сроков хранения.	
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Соблюдение условий и сроков хранения.	<i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i> <i>Отчёты по лабораторным работам</i> <i>Тестирование</i> <i>Зачёт по учебной и производственной практике</i>
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить обработку сырья в соответствии со сборником рецептов, с учетом требований к безопасности приготовления теста; -Соблюдать условия хранения теста. -Проверять органолептическим способом качество теста. -Обеспечивать температурный и временной приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	<i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i> <i>Отчёты по лабораторным работам</i> <i>Тестирование</i> <i>Зачёт по учебной и производственной практике</i> <i>Квалификационный экзамен по модулю</i>
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для подготовки сырья	<i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i> <i>Отчёты по лабораторным работам</i>

	<p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения.</p>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>
<p>ПК 4.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. в соответствии со сборником рецептов.</p> <p>-Соблюдать условия хранения сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><i>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Отчёты по лабораторным работам</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Зачёт по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

Комплект КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Форма обучения очная

Владивосток 2020

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года, № 384.

Разработчики: Чемис Г.Н., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС
Чипеева С.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании
Протокол № 9 от «18» 05 2020 г.
Председатель ЦМК  Мокшина И.В.

Согласовано: Гаффоров Ж.С., директор ООО «Нанозкс»

1 Общие положения

Контрольно- оценочные средства (далее- КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

КОС разработаны на основании:

- ФГОС от 22.04.2014г. № 384. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- технического описания компетенции «Поварское дело» по международным стандартам Worldskills Russia

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 4.1-4.4	П1	разработке ассортимента полуфабрикатов;
	П2	разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	П3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	П5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	П6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	П7	контроле хранения и расхода продуктов.
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	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;
	У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У8	организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	34	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
	35	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
	36	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	37	правила составления заявок на продукты

2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых в процессе изучения

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Тип оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		
31, 32, 33, У1, У2, П1, П2	Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме Контрольная работа
34, 32, 33, У3, У2, П1, П3	Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме

34, 32, 33, У3, У2, П3, П5	Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
35, 32, 34, У4, У2 П4, П1	Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
36, 35, 33, У5, У6 П1, П3	Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
37, 32, 33, У1, У2, У6, П5, П6	Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
31, 32, 33, У1, У2, П3, П7	Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме Контрольная работа
	МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных		
34, 32, 33, У3, У2, П3, П6	Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
34, 32, 33, У3, У2 П3, П4	Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме Контрольная работа
35, 32, 34, У4, У2 П1, П7	Тема 3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
34, 32, 33, У1, У2, У6, П3, П5	Тема 4. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
34, 32, 33, У3, У2, П6, П7	Тема 5. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме Контрольная работа
35, 32, 34, У4, У2 П4, П1	Тема 6. Технологический процесс приготовления пирожных	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме
36, 35, 33, У5, У6 П1, П3	Тема 7. Технологический процесс приготовления тортов	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме Контрольная работа
37, 32, 33, У1, У2, У6, П5, П6	Тема 8. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности	Устный опрос, реферат, практическое занятие	Тестирование по теме

3 Структура банка контрольных заданий для текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип контрольного задания	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольных заданий
<i>МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд</i>		
Текущий контроль		
Тестовое задание №1 п.4.2.Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	1-10	10 мин.
Тестовое задание №2 п.4.2.Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1-10	10 мин.
Тестовое задание №3 п.4.2.Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1-10	10 мин.
Тестовое задание №4 п.4.2.Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1-10	10 мин.
Тестовое задание №5 п.4.2Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	1-10	10 мин.
<p>Расчетное задание №1, Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>Расчет количества отходов в зависимости от сезона.</p> <p>Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей.</p> <p>Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей.</p>		2 часа
<p>Расчетное задание №2, Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Расчет количества воды при приготовлении каш. Расчёт выхода готовых каш из 1 кг крупы.</p> <p>Составление технологических карт готовых блюд. Составление технологических схем приготовления блюд из круп и макаронных изделий</p>		2 часа
<p>Расчетное задание №3, Тема 3. Приготовление простых супов и соусов</p> <p>Работа со сборником рецептур, расчет количества сырья для приготовления соусов. Составление технологических карт приготовления соусов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления красных и белых соусов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления молочных, сметанных, сладких и холодных соусов.</p>		2 часа
<p>Расчетное задание №4.Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы</p> <p>Расчет взаимозаменяемости различных видов рыбы при приготовлении блюд.</p> <p>Определение массы сырья нетто или п/ф при механической кулинарной обработке рыбы.</p> <p>Расчёт количества отходов при механической кулинарной</p>		2 часа

<p>обработке рыбы. Составление технологических карт приготовления блюд из отварной, жареной рыбы. Составление технологических схем приготовления блюд из запеченной рыбы, из котлетной массы. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из морепродуктов</p>		
<p>Расчетное задание №5. Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы Работа с нормативной документацией (сборник рецептов блюд). Расчет массы выхода п/ф из различных частей туши. Расчет массы нетто сырья, количества отходов. Расчет количества порций, учитывая потери при обвалке, зачистке, жиловке.</p>		2 часа
<p>Расчетное задание №6. Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Расчет выхода заданного количества порций холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов, яиц при технологических процессах приготовления кулинарной продукции.</p>		2 часа
<p>Расчетное задание №7. Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков Расчет выхода заданного количества порций холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов, яиц при технологических процессах приготовления кулинарной продукции.</p>		2 часа
<p>Самостоятельная работа №1, Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей».</p>		14
<p>Самостоятельная работа №2 Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p>		14
<p>Самостоятельная работа №3 Тема 3. Приготовление простых супов и соусов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Составление схем приготовления супов.</p>		14
<p>Самостоятельная работа №4 Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; Составление схемы обработки осетровой рыбы. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»;</p>		14
<p>Самостоятельная работа №5 Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы</p>		18

Составление технологических схем обвалки мяса. Подготовка докладов на тему: «Пищевая ценность мяса». Составление презентаций на тему: «Приготовление рубленой и котлетной массы». Подготовка докладов на тему: « Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения».		
Самостоятельная работа №6 Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок». Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.		18
Самостоятельная работа №7 Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление схем приготовления сладких блюд. Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления. Реферат «Значение сладких блюд в питании».		18
Промежуточная аттестация		
Устный ответ		10
Расчетное задание		10
МДК 7.2 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		
Текущий контроль		
Расчетное задание №1 Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептов). Расчет взаимозаменяемости сырья. Оценка качества муки		2
Расчетное задание №2. Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Расчет упека, припека, выхода. Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептов). Расчет сырья для замеса теста заданной влажности. Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептов). Составление технологических схем приготовления фаршей и начинок: фарш мясной, из субпродуктов, рыбный, картофельный с луком, зеленый лук с яйцом, из свежей и квашеной капусты, рисовый с яйцом, творожный, яблочный, начинка фруктовая.		2
Расчетное задание №3. Тема 3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Расчет сырья для замеса теста заданной влажности. Составление технологических схем приготовления пшеничного и ржано-пшеничного хлеба.		2
Расчетное задание №4. Тема 3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Составление технологических схем приготовления расстегаев,		2

кулебяки, пирогов, пицца, кексов, булочка «Бриош», сдоба выборгская, булочка с мучной крошкой.		
Расчетное задание №5. Тема 4. Технологический процесс приготовление без дрожжевого теста и изделий из него Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, песочного, пресного сдобного, бисквитного, бисквитно-масленного, слоеного, заварного теста		2
Расчетное задание №6. Тема 5. Технологический процесс приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления крема шарлот, глясе.		2
Расчетное задание №7. Тема 5. Технологический процесс приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления желе, мастики, глазури.		2
Расчетное задание №8. Тема 6. Технологический процесс приготовление пирожных Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления бисквитных пирожных, песочных пирожных, воздушных и крошковых, слоеных пирожных, заварных пирожных.		2
Расчетное задание №9. Тема 6. Технологический процесс приготовление пирожных Составление технологических карт и технологических схем приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных: «Заварное» со сливочно-фруктовым кремом, «Корзиночка» фруктовая, пирожные с ягодами.		2
Расчетное задание №9. Тема 7. Технологический процесс приготовление тортов Расчет сырья, взаимозаменяемость, составление технологических схем приготовления бисквитных тортов, песочных, слоеных, белковых тортов	1	2
Расчетное задание №9. Тема 7. Технологический процесс приготовление тортов Составление технологических карт и технологических схем приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов: бисквитно-яблочный с сливочно-яблочным кремом, «Бисквитно-фруктовый», «Песочно-фруктовый»	2	2
Расчетное задание №10. Тема 8. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста с отварными протертыми овощами и изделий: булочка молочная, «Осенняя». Расчет сырья для приготовления бисквита с овощами, бисквитно - фруктовых полуфабрикатов и изделий из него. Расчет сырья для приготовления кексов, песочно –фруктового полуфабриката и изделий.	1	2
Расчетное задание №10. Тема 8. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности Составление технологических схем приготовления: булочка молочная, бисквит с овощами, бисквитно -фруктовые полуфабрикаты, кексы, песочно –фруктовые изделия.	2	2
Самостоятельная работа №1, Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием		6

методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий подготовки кондитерского сырья к производству		
Самостоятельная работа №2 Тема 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.		6
Самостоятельная работа №3. Тема 3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий из дрожжевого теста.		10
Самостоятельная работа №4. Тема 4. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Схема классификации бездрожжевого теста.		14
Самостоятельная работа №5. Тема 5. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления отделочных п\ф.		10
Самостоятельная работа №6. Тема 6. Технологический процесс приготовления пирожных Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления пирожных.		12
Самостоятельная работа №7. Тема 7. Технологический процесс приготовления тортов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления тортов.		10
Самостоятельная работа №8. Тема 8. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности		4

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий пониженной калорийности.		
Промежуточная аттестация		
Устный ответ		10
Расчетное задание		10

4 Структура контрольных заданий

Тематика рефератов и творческих работ

Основные кулинарные приемы подготовки продуктов

Классификация, приготовление соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании

Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность.

Тепловая обработка продуктов

Значение и пищевая ценность первых блюд

Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов

Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов

Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов

Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.

Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования

Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.

Правила соусной композиции горячих соусов.

Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами

Ассортимент блюд из овощей

Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.

Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.

Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей

Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов

Ассортимент сложных блюд из грибов

Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.

Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.

Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.

Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса

Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.

Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы

4.1 Блицпрос

Тема: Овощи.

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

4.2 Тестовые задания

Тесты МДК 07.01

Вариант № 1.

Тема: Овощи, плоды, грибы

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	К какой группе овощей относится кольраби?	1. корнеплоды 2. капустные 3. плодовые 4. десертные	2
2	Что такое сульфитация картофеля?	1. способ ускорения варки картофеля 2. способ очистки картофеля 3. способ сохранения картофеля 4. способ получения картофельной мезги	3
3	Какая обработка способствует равномерной тепловой обработке корнеплодов?	1. сортировка 2. калибровка 3. мойка 4. нарезка	4
4	Какие из овощей являются лечебными?	1. лук 2. морковь 3. капуста 4. все ответы верны	4
5	Какую посуду нельзя использовать при варке овощей?	1. медную 2. стеклянную 3. чугунную 4. все ответы не верны	1
6	Какие из грибов требуют промывания в подкисленной воде?	1. строчки 2. сыроежки 3. шампиньоны 4. все грибы	3
7	Что такое сублимация?	1. замораживание, сушка в вакууме 2. вакуумирование и сушка замораживанием 3. тепловая сушка и замораживание 4. нет правильного ответа	1
8	Какой вид нарезки картофеля используется при приготовлении винегрета?	1. соломка 2. дольки 3. ломтики 4. кубики	3
9	Как подготавливают капусту для фарша?	1. рубят 2. режут 3. измельчают на мясорубке 4. все ответы верны	1
10	Откуда пришло искусство карвинга?	1. из Японии 2. из Китая 3. их Малазии 4. все ответы не верны	4

Вариант № 2.

Тема: Тепловая обработка и ее приемы

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	Что происходит при тепловой обработке продуктов?	1. уменьшается механическая прочность продуктов 2. большинство микроорганизмов гибнет 3. изменяется строение белков 4. все ответы верны	4
2	В чем недостатки тепловой обработки?	1. микроорганизмы не способны к размножению 2. белки денатурируют 3. жиры окисляются 4. все ответы верны	3
3	Какие существуют приемы тепловой обработки?	1. дополнительные 2. технологические 3. основательные 4. все ответы не верны	4
4	При каком виде варки используется вода?	1. варка основным способом 2. варка паром 3. припускание 4. все ответы верны	4
5	Как называется процесс поддержания заданного температурного режима продуктов и готовых блюд?	1. бланширование 2. термостатирование 3. мармитная технология 4. все ответы не верны	2
6	Какова должна быть температура после жарки на поверхности и в центре изделия?	1. 135°C и 80°C 2. 100°C и 75°C 3. 150°C и 85°C 4. все ответы не верны	1
7	До какой минимальной температуры должен быть нагрет фритюрный жир?	1. 160°C 2. 180°C 3. 200°C 4. нет правильного ответа	1
8	Какой из приемов доводит продукт до полной готовности?	1. брезирование 2. пассерование 3. бланширование 4. все ответы верны	1
9	Как называется процесс, при котором продукты предварительно жарят или варят, а затем заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу?	1. варка с последующим обжариванием 2. тушение 3. запекание 4. все ответы верны	3
10	Как называется процесс, при котором нагрев идет за счет контакта с нагретой жидкостью при температуре 100-103°C?	1. припускание 2. варка основным способом 3. варка в СВЧ-аппарате 4. все ответы не верны	2

Вариант № 3.

Тема: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов	Варианты правильных ответов
1	Какую крупу не промывают?	1. гречневую 2. геркулес 3. перловую 4. пшеничную	2
2	Правило варки каши:	1. крупу засыпают в воду, доводят до кипения и доваривают при низкой температуре до готовности 2. Крупу заваривают и варят 5-7 минут до готовности. 3. Замоченную крупу закладывают в кипящую жидкость, перемешивают, доваривают при низкой температуре. 4. все ответы не верны	4
3	Какую крупу варят, сливают отвар и залив водой, доваривают?	1. рисовую 2. пшеничную 3. пшенную 4. кукурузную	3
4	Сколько воды необходимо для варки 1 кг риса откидным способом?	1. 2 л 2. 4 л 3. 6 л 4. 8 л	3
5	За какое время полностью набухает манная крупа при варке?	1. 10 -20 сек 2. 20-30 сек 3. 30-40сек 4. 40-50 сек	2
6	Как подготовить форму для приготовления пудинга на пару?	1. смазать жиром и посыпать сахаром 2. смазать жиром и посыпать сухарями 3. смазать жиром 4. все ответы не верны	1
7	При приготовлении запеканки до сколько градусов нужно охладить кашу перед введением яиц?	1. 50°C 2. 60°C 3. 70°C 4. все ответы верны	4
8	Как соль влияет на готовность бобовых при варке?	1. ускоряет разваривание 2. замедляет разваривание 3. не влияет на разваривание 4. все ответы не верны	2
9	Какой привар у готовых макарон?	1. 100% 2. 200% 3. 300% 4. 500%	3
10	Какое соотношение молока и воды используют для варки каши на биточки?	1. 50% воды и 50% молока 2. 40% воды и 60% молока 3. 60% воды и 40% молока 4. 30% воды и 70% молока	1

Вариант № 4.

Тема: Блюда из яиц и творога

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

Вариант № 5.**Тема:** Бульоны. Супы.

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

1	Какие части туши говядины не используют для приготовления бульонов?	1. грудные 2. крестцовые 3. трубчатые 4. реберные	4
2	Сколько нужно взять костей, чтобы получить 5 литров концентрированного бульона?	1. 3 кг 2. 5 кг 3. 7 кг 4. 10 кг	2
3	Какова продолжительность варки бульона из свиных или бараньих костей?	1. 1-1,5 часа 2. 1-2 часа 3. 2-3 часа 4. 2,5-3,5 часа	3
4	Какой из перечисленных супов не относится к заправочным?	1. рассольник московский 2. борщок 3. щи суточные 4. крестьянский суп	2
5	Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут?	1. для осветления бульона 2. для приобретения вкуса и аромата 3. для стабилизации витамина С 4. все ответы верны	1
6	Какой из борщей отличается формой нарезки?	1. московский 2. флотский 3. сибирский 4. украинский	2
7	Отличительная особенность рассольника по-ленинградски?	1. почки и потрошки домашней птицы 2. мучная пассеровка 3. крупа 4. капуста	3
8	В каком супе используют соленые огурцы, нарезанные ромбиком?	1. солянка 2. овощной суп 3. рассольник 4. нет правильного ответа	1
9	Чем "загущают" суп из свежих фруктов и ягод?	1. льезоном 2. мучной пассеровкой 3. крахмалом 4. все ответы верны	3
10	Как готовят молочные супы?	1. на одном молоке 2. на смеси сухого молока и воды 3. на смеси натурального молока и воды 4. все ответы верны	4

Тесты МДК О7.02

Вариант 1

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 5%
- 2) 20%
- 3) 15%

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г

- 2) 40 г
- 3) 9 г
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя
 - 2) загустителя
 - 3) увлажнителя
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) снижения упругих свойств теста
 - 2) разрыхления
 - 3) пенообразования
5. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...
 - 1) вкус
 - 2) аромат
 - 3) вид
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
 - 1) 12 ч
 - 2) 4 ч
 - 3) 24 ч
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные
 - 2) органические
 - 3) белковые
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
 - 1) 80 °С
 - 2) 40 °С
 - 3) 55 °С
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) сахар и мука
 - 2) яйцепродукты и мука
 - 3) крахмал и мука
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
 - 1) 120 °С
 - 2) 200 °С
 - 3) 55 °С
11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
 - 1) животного
 - 2) молочного
 - 3) гидрогенизированного
12. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...
 - 1) зольность
 - 2) дисперсность
 - 3) кислотность
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.
 - 1) ограничивают и повышают
 - 2) повышают и понижают
 - 3) снижают и понижают

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов
 - 2) меланоидинов
 - 3) студней
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...
- 1) увеличивается
 - 2) уменьшается
 - 3) минимальна
16. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра
 - 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло
 - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло
17. Клейстеризация крахмала это:
- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
 - 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов
 - 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров
18. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков
 - 2) увеличивает набухание белков
 - 3) не влияет
19. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться
 - 2) увеличиться
 - 3) не имеет значения
20. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки
 - 2) сметана
 - 3) сливочное масло

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
- 1) в горячей воде
 - 2) в теплой воде
 - 3) в холодной воде
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютен
 - 2) казеин и альбумин
 - 3) лецитин и альбумин
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация
 - 2) адсорбция
 - 3) «сила муки»
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше
 - 2) ниже
 - 3) колеблется

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной
 - 2) со средней клейковиной
 - 3) с сильной клейковиной
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С
 - 2) 250-300 °С
 - 3) 125-150 °С
7. В отличие от другого теста для тортов и пирожных, слоеное тесто не содержит:
- 1) яйцепродуктов
 - 2) лимонной кислоты
 - 3) сахара
8. В рецептуру заварного теста не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель
 - 2) соль и сливочное масло
 - 3) яйца и вода
9. В рецептуре меренги отсутствует:
- 1) яичные белки
 - 2) сахар
 - 3) мука
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло
 - 2) сливки 36% жирности
 - 3) яичные белки
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе
 - 2) сахарной пудре
 - 3) молочно-сахарном сиропе
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%
 - 2) яйцах
 - 3) молоке
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.
- 1) запечь
 - 2) заколеровать
 - 3) закарамелизовать
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12 ч
 - 2) 24 ч
 - 3) 6 ч
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается
 - 2) повышается
 - 3) изменяется
16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч

- 2) 8 ч
3) 48 ч
17. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет
2) вкус
3) запах
18. Ромовья баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного
2) песочного
3) дрожжевого
19. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- 1) 100 °С
2) 28 °С
3) 45 °С
20. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу
2) пенам
3) кондитерским массам

Вариант 3

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) не меняется
2) понижается в 4 раза
3) повышается в 4 раза
2. Сырцовая глазурь называется:
- 1) белковой массой
2) сахарной массой
3) рисовальной массой
3. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 1) сахарный песок
2) сахарная пудра
3) сахарный сироп
4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- 1) жира
2) сахара
3) соли
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
- 1) с повышением температуры
2) с понижением температуры
3) при комнатной температуре
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы
2) стабилизаторы
3) антикристаллизаторы
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина
2) кислоты
3) жиров

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200 °С
 - 2) 50 °С
 - 3) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель
 - 2) жженка
 - 3) патока
10. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла
 - 2) фруктов
 - 3) миндаля
11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной
 - 2) кислой
 - 3) нейтральной
12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную
 - 2) вязкопластичную
 - 3) жидкую
13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную
 - 2) пластично-вязкую
 - 3) пористую
14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой
 - 2) плюшки
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей
15. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным
 - 2) двухфазным
 - 3) однофазным
16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионово-кислое
 - 2) молочно-кислое
 - 3) масляно-кислое
17. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость
 - 2) эластичность
 - 3) упругость
18. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний
 - 2) взбивание
 - 3) прессованные и сухие дрожжи
19. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар
 - 2) сахарный сироп, молоко

3) сливочное масло и яйцапродукты

20. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

1) в 10 раз

2) в 4 раза

3) в 7 раз

Ответы

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	3	3	1	1	2	2	3	2	2	1	3	2	1	2	1	1	1	1	1	3

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1	3	3	3	2

Вариант 3

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответы	3	3	2	1	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2	1	2	3	3

4.3 Комплект заданий для экзамена

МДК 07.01

1. Определите время разогрева конфорок электроплиты

1. 15 мин;

2. 30 мин;

3. 45 мин.

4. 60 мин

2. Значение тепловой обработки

1. Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;

2. Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;

3. Обеззараживает продукты.

4. Убивает микробы

3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов

1. тушение;

2. припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;

3. варка, жарение

4. брезирование
4. Укажите комбинированные способы тепловой обработки
 1. пассирование, запекание;
 2. жарение, брезирование, тушение;
 3. запекание, тушение.
4. Варка, бланширование
5. Укажите универсальное оборудование
 1. плиты;
 2. пароконвектоматы;
 3. жарочные шкафы.
4. овощерезка
6. Изменение сахаров при нагревании – это ...
 1. гидролиз;
 2. карамелизация;
 3. кристаллизация
 4. декструкция.
7. На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет
 1. гидролиза жиров
 2. карамелизации сахаров
 3. денатурации белков
 4. декструкции крахмала
8. Особый вкус жареному мясу придает(ют)
 1. экстрактивные вещества
 2. меланоидины
 3. жиры
 4. белки
9. При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...
 1. испарения влаги
 2. денатурации белков
 3. перехода коллагена в глютин
 4. клейстерезации крахмала
10. Продолжительность размягчения мяса зависит от ...
 1. кислотности среды
 2. первичной подготовки полуфабриката
 3. от количества коллагена
 4. от количества белков а,в
11. При тепловой обработки масса мяса уменьшается за счет ...
 1. свертывания белков
 2. образования меланоидинов
 3. изменения коллагена и эластина
 4. расщепления миоглабина а
12. При варке мяса содержание в нем жира ...
 1. уменьшается
 2. увеличивается
 3. неменяется
 4. увеличивается
13. При варке мяса для вторых блюд его закладывают в ... воду
 1. холодную
 2. горячую
 3. подсоленную
 4. теплую
14. % потерь массы мяса при варке ...

1. 50...60;
2. 40...50;
3. 38...40
4. 15-20.
15. Как хранят готовое отварное мясо
 1. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч;
 2. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч;
 3. отпускают сразу же после нарезки на порции.
 4. хранят без бульона.
16. При какой температуре запекают мясные блюда?
 1. 200...220°C;
 2. 250...300°C;
 3. 300...350°C;
17. Режим варки мяса
 1. варят при 105 °С при открытой крышке;
 2. кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;
 3. быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.
 4. варят при температуре 75 °С.
18. Способ определения готовности отварного мяса
 1. по вкусу и запаху
 2. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;
 3. по продолжительности варки.
 4. по прозрачным пузырькам
19. Перед запеканием поверхность блюд выравнивают, ...
 - а) сбрызгивают маслом;
 - б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;
 - в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.
 - г) смазывают томатной пастой
20. Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит ...
 - а) куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;
 - б) низкая температура жаренья мяса;
 - в) нарушение кулинарного использования частей туши
 - г) мясо не посыпали солью
21. Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...
 - а) после жаренья мясо залили холодной водой;
 - б) добавили мало томата и специй;
 - в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена
 - г) мясо не отбили
22. Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими если ...
 - а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;
 - б) использовали части мяса не по назначению;
 - в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия
 - г) промыли горячей водой
23. Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...
 - а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

- б) не соблюден температурный режим;
 в) использовали недоброкачественное сырье.
24. На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если
- а) закатали панировку при формовании полуфабрикатов;
 б) использовали очень жирное мясо;
 в) использовали хлеб ниже 1-го сорта
25. Дикая птица на предприятия общественного питания поступает ...
1. остывшая, замороженная;
 2. в пере, замороженная;
 3. в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.
26. Укажите способ заправки птицы при варке
- а) «в кармашек»
 б) восьмерка из нитей на концах ножек
 в) в одну нитку
 г) в две нитке
27. Птицу заправляют для
1. удобства порционирования
 2. равномерности прогрева
 3. ускорения процесса тепловой обработки
 4. все перечисленное
28. Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...
1. вида птицы.возраста
 2. способа заправки и вида тепловой обработки
 3. вида птицы.возраста, тепловой обработки
 4. вида тепловой обработки, возраста
29. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью ...
1. повышения калорийности
 2. образования поджаристой корочки
 3. сохранения сочности
 4. от потемнения
30. При варке птицы ее закладывают в ...
1. пряный отвар
 2. горячую воду или бульон
 3. холодную воду
 4. овощной отвар
31. Вид тепловой обработки не используемый в пароконвектомате.
- а) варка на пару
 б) запекание
 в) припускание
 г) жарка основным способом
32. Каковы потери (%) при жаренье птицы?
- а) 25...40;
 б) 15...20;
 в) 10...15.
 г) 30-40
33. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ?
- а) для повышения калорийности;
 б) для быстрого приготовления;
 в) чтобы образовалась румяная корочка
 г) для сочности
34. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?

- а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты;
- б)** тушеную капусту или яблоки;
- в) отварной картофель.
- г) макаронные изделия отварные
35. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- а)** способом жаренья;
- б) подготовкой полуфабрикатов;
- в) кулинарным использованием.
- г) все выше, перечисленное
36. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
- а) чтобы не отстала панировка;
- б)** чтобы масло было застывшим;
- в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
- г) все выше, перечисленное
37. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- а) во фритюре до золотистого цвета;
- б)** основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;
- в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.
- г) припускают
38. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?
- а) в льезоне и сухарях;
- б) в льезоне и белой хлебной панировке;
- в)** в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
- г) в панировочных сухарях
39. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?
- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи;
- б) нарушение мякоти филе при отбивании;
- в)** до жаренья не хранили в холодильнике.
- г) перемерзли
40. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а)** соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
- б) белки свертываются;
- в) глютин при охлаждении образует желе.
- г) перемороженная рыба
41. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- а)** 75, 100, 125;
- б) 100, 125, 150;
- в) 200.
- г) 50, 70, 90
42. Как определить готовность жареной рыбы?
- а)** по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
- в) по вкусу, по внешнему виду.
- г) по цвету жира
43. Почему рыбу варят и припускают при $t_{85} \dots 90\text{ }^{\circ}\text{C}$?
- а)** порционные куски рыбы сохраняют форму;

- б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно
- г) не деформируется кожа на филе
44. С какой целью при варке и припускивании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
- а) повышают витаминную активность;
- б) улучшают вкус и запах;**
- в) улучшают цвет.
- г) улучшает вкус
45. За счет чего при варке и жаренье рыбы происходит изменение ее массы и объема?
- а) за счет денатурации белков;
- б) перехода коллагена в глютин;
- в) уплотнения белков и выделения воды.**
- г) выделения влаги
46. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
- а) возрастает усвояемость рыбы;**
- б) погибают бактерии;
- в) ухудшается цвет рыбы.
- г) все выше перечисленное
47. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?
- а) холодной;**
- б) горячей;
- в) с добавлением огуречного рассола.
- г) теплой
48. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?
- а) картофельное пюре или овощи отварные;
- б) отварной картофель, обточенный бочонками;**
- в) картофель жареный, огурец, помидоры.
- г) макаронными изделиями
49. Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
- а) в воде с добавлением специй и уксуса;
- б) в пряном отваре;**
- в) в воде с добавлением соленых огурцов.
- г) с добавлением укропа
50. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
- а) польский, томатный;**
- б) красный, луковый;
- в) сметанный, белый основной.**
- г) сухарный

МДК 07.02

Вариант №1

1. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.

2. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов

3. Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов

Вариант №2

1. Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отелочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.

2. Характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении

3. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий теста. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.

Вариант № 3

1. Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству.

2. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.

Вариант № 4

1. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.

2. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.

3. Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста.

Вариант № 5

1. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.

2. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки.

3. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий.

Вариант № 6

1. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный,

безопасный, ускоренный), их особенности и выбор способа.

2. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста.

3. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.

Вариант № 7

1. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста. Цель и способы разделки. Расстойка теста. Определение готовности теста для выпечки.

2. Приготовление и рецептура дрожжевого безопасного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопасного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста. Определение качества готовых изделий, пороки и способы устранения.

3. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороки и способы устранения.

Вариант № 8

1. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий.

2. Техника и варианты отделки изделий.

3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Вариант № 9

1. Дать полный ассортимент кондитерских полуфабрикатов в виде схемы
2. Перечислить виды покрытий для оформления тортов
3. Заполнить таблицу

№	Наименование полуфабриката для оформления кондитерских изделий	Применение	Оборудование и инвентарь
1			
2			
.			
.			
n			

Вариант № 10

1. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

2. Белковый крем на натуральных и растительных сливках. Правила

взбивания крема. Степени взбивания. Санитарные требования при работе с отделочными полуфабрикатами.

3. Современный подход к оформлению пирожных.

4.4 Вопросы для подготовки к экзамену по МДК 07.02 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий

1. Какими свойствами должна обладать мука?
2. Какую роль играет газообразующая способность муки при изготовлении дрожжевого теста?
3. Подготовка яиц и яичных продуктов к производству условия хранения.
4. Какие молочные продукты применяются в кондитерском производстве и их подготовка к производству?
5. Назовите виды орехов и фруктов, подготовка к производству?
6. Что влияет на выход готовых изделий?
7. Какие продукты входят в состав опары, как определяется её готовность?
8. Составить схему приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста.
9. Перечислить особенности приготовления дрожжевого слоеного теста?
10. Описать термин «отсдобка», применение в производстве?
11. Определить понятие сдоба, какие продукты входят в состав?
12. Недостатки дрожжевого теста и способы их устранения.
13. Технология приготовления и способ отделки ромовой бабы?
14. Каковы особенности приготовления дрожжевого слоеного теста?
15. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения.
16. Составьте схемы приготовления различных изделий из дрожжевого теста.
17. Какая мука применяется для приготовления слоеного теста?
18. В какое время вводят ароматизатор для приготовления сиропов?
19. Правила варки помады.
20. Как измеряют консистенцию сахарного сиропа?
21. Технология приготовления инвертного сиропа?
22. Стадии приготовления помады?

23. С какой целью добавляют патоку при варке помады и чем ее можно заменить?
24. Чем крем «Шарлотт» отличается от крема «Гляссе»?
25. До какой температуры (пробы) уваривают сироп для крема «Гляссе»?
26. Какую роль играет крахмал при приготовлении крема на крахмале?
27. Подготовка агара и желатин для приготовления желе?
28. В чем отличие сырцовой мастики от заварной?
29. Приготовление глазури сырцовой для украшения.
30. Перечислить сырье для приготовления марципановой массы?
31. Какие виды посыпок используют при приготовлении кондитерских изделий?
32. Разница в приготовлении карамели атласной и пластичной?
33. Технология приготовления теста для листовых вафель?
34. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста?
35. Чем отличается сырцовый способ приготовления теста от заварного?
36. Технология приготовления песочного теста?
37. Найти отличия в технологии изготовления песочное теста от сдобного пресного?
38. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
39. За счёт чего образуется полость в заварном полуфабрикate?
40. Какое масло используется для приготовления кексов?
41. Составьте схемы приготовления бисквитного теста.
42. Технология приготовления пресное сдобное теста?
43. Какие изделия можно приготовить из пресного сдобного теста?
44. Какой вид теста используется для печенья «петербургского», требования к качеству?
45. В чем отличие основного способа приготовления бисквитного теста от бисквита буше?
46. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
47. Технология приготовления рулета бисквитного с повидлом?
48. Технология приготовления заварного теста?
49. Чем обусловлено разрыхление слоеного теста?
50. Технология приготовления слоеноно теста? Роль кислоты при его приготовлении?

51. Классификация и характеристика пирожных.
52. Классификация и характеристика тортов.
53. Особенности приготовления бисквитных тортов.
54. Сроки хранения тортов.
55. В чем особенность восточных кондитерских изделий?
56. Технология приготовления курабье бакинское?
57. Какие вкусовые ароматические вещества используются в различных изделиях?
58. Подготовка кондитерского листа для выпекания воздушного, бисквитного полуфабриката?
59. Подготовка кондитерского листа для выпекания полуфабриката, заварного, слоёного теста?
60. Подготовка формочек для приготовления корзиночек из песочного теста?

4.5 Примерный перечень экзаменационных билетов

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»_____2018 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 1 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____2018 «__»_____2018
--	---	---

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

3. Составьте технологическую схему приготовления киселя из сухофруктов.

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»_____2018 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 2 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____2018 «__»_____2018
--	---	---

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____2018 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 3 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____2018
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 4 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 5 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 6 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 7 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 8 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

3. Выписать продукты, необходимые для приготовления каши пшённой вязкой к 35 порциям гуляша (по 2 колонке)

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 9 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

1. Разделка рыбы с костным скелетом на филе с кожей и реберными костями.
2. Молочные соусы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству.

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 10 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	---	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 11 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 12 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 13 для проведения экзамена для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	---	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 14 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 15 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

1. Технология приготовления рассыпчатых каш.

2. Значение сладких блюд в питании.

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 16 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 17 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

1. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления гурьевской каши.
2. Салаты и винегреты. Значение в питании. Особенности приготовления.

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 18 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 19 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____20 «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 20 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____20 «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 21 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____20 «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 22 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 23 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 <u>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
---	--	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 24 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	---	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 25 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	---	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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

Рассмотрено ЦМК Направления Сервис и туризм «__»____20 Председатель ЦМК И.В. Мокшина_____	Экзаменационный билет № 26 для проведения экзамена (квалификационного) по ПМ 07 Выполнение работ по <u>одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>	«Утверждаю» Зам. директора по УР А.Т. Бондарь_____ «__»____20
--	---	--

Инструкция по выполнению:

Внимательно прочитайте задание и выполните его.

Вы можете воспользоваться нормативной и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ресурсами в сети Интернет. Время выполнения задания - 60 минут.

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

Практическое задание:

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