

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала

О.И. Иванова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Уровень подготовки - базовый

ГОД НАБОРА НА ООП
2018


Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	



ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- 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;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов очной формы обучения:

всего – **636** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **276** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **184** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **92** часа;
учебной и производственной практики – **360** часов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов заочной формы обучения:

всего – **678** часов учебной нагрузки обучающегося – **282** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **46** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **236** часа;
учебной и производственной практики – **396** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для студентов очной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	276	184	76	18	92	20	-	-
ПК 3.1-3.4	Практика (учебная, производственная практика (по профилю специальности), часов	360						144	216
	Всего:	636	184	76	18	92	20	144	216

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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для студентов заочной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	МДК. 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	282	46	40	6	236	20	-	-
ПК 3.1-3.4	Практика (учебная, производственная практика (по профилю специальности), часов	396						324	72
	Всего:	678	46	40	6	236	20	324	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		636	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		276	
Тема 1. Супы		10/18/2/16	
	Тема 1.1. Введение. Цели, задачи курса. Содержание учебного материала Супы: назначение, классификация. Технологический процесс варки бульонов, их разновидности, температурный, санитарный режим и правила варки.	2	1,2
	Тема 1.2. Национальные супы. Содержание учебного материала Характеристика, ассортимент. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Общие правила варки супов. Варианты оформления и способы подачи сложных супов.	2	1,2
	Лабораторная работа №1 Супы заправочные. Приготовление супов заправочных. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.	4	2,3
	Лабораторная работа №2 Супы заправочные. Приготовление супов заправочных. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Составление технологических карт для проведения лабораторных работ 1, 2.	4	2,3
	Тема 1.3. Супы-пюре. Содержание учебного материала Характеристика, ассортимент. Правила приготовления сложных супов-пюре, виды гарниров к ним, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	1,2
	Лабораторная работа №3 Супы-пюре и сладкие супы. Приготовление супов-пюре и сладких супов. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.	4	2,3

	Тема 1.4. Прозрачные супы. Содержание учебного материала Характеристика и ассортимент. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	1,2
	Лабораторная работа №4 Супы прозрачные. Приготовление супов прозрачных. Определение качества готовых блюд органолептическими способами. Определение нормы выхода готовых блюд.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №2 Подготовка вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами к лабораторной работе №4.	4	3
	Тема 1.5. Супы молочные, холодные, сладкие. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	1,2
	Лабораторная работа №5 Холодные и национальные супы. Приготовление холодных и национальных супов. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Оформление лабораторной работы №5.	4	3
	Практическое занятие № 1. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №4 Подготовка презентации по теме «Супы».	4	3
	8/0/2/8		
Тема 2. Соусы	Тема 2.1. Назначение, классификация, ассортимент. Содержание учебного материала Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов, правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	1,2
	Тема 2.2. Соус красный и его производные Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его производных. Использование соусов, требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	1,2
	Тема 2.3 Соус белый и его производные Содержание учебного материала	2	1,2

	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах и их производных. Использование, требования к качеству, режим хранения и реализации. Использование соусов промышленного производства.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №5. Подготовка реферата по теме «Соусы»	4	3
	Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные. Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления. Правила соусной композиции горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных горячих соусов и реализации.	2	1,2
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных производственных задач по теме «Соусы».	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме «Соусы»	4	3
		12/4/2/7	
Тема 3. Блюда из овощей, грибов и сыра	Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра Содержание учебного материала Технологическая характеристика сырья	2	1,2
	Тема 3.2. Значение овощных блюд в питании. Содержание учебного материала Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей	2	1,2
	Тема 3.3 Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущенных Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления	2	1,2
	Практическое занятие №3. Работа с рецептурами блюд из овощей и грибов, сыра	2	2,3
	Тема 3.4. Блюда и гарниры из овощей и грибов жареных Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Подготовка презентации по теме «Блюда из овощей»	3	2,3
	Тема 3.5. Блюда и гарниры из овощей и грибов тушеных, запеченных Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления	2	1,2
	Тема 3.6. Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности их приготовления	2	1,2

	Лабораторные работы № 6. Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра. Способы оформления и подачи блюд.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №8. Подготовка нормативной документации на гарниры, заправки, соуса для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра к лабораторной работе № 6.	4	3
		10/4/4/2	
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Тема 4.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Содержание учебного материала Значение блюд, подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Сырье, технологическая характеристика. Классификация блюд.	2	1,2
	Тема 4.2. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий Содержание учебного материала Изменение белков, углеводов	2	1,2
	Тема 4.3. Кулинарная продукция из круп. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по теме «Крупы».	2	2,3
	Тема 4.4. Кулинарная продукция из бобовых изделий. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий. Ассортимент, отличительные способности. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Тема 4.5. Кулинарная продукция из макаронных изделий. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий. Ассортимент, отличительные способности. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Лабораторные работы № 7. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	2,3
	Практическая работа № 5. Решение ситуационных производственных задач по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. Составление презентации по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».	2	3
		14/12/2/8	

Тема 5. Блюда из рыбы	Тема 5.1.Блюда из рыбы Содержание учебного материала Сырье: виды, технологические свойства. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.	2	1,2
	Тема 5.2. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной продукции. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	Лабораторная работа №8. Блюда из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья, варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами, техника нарезки на порции готовой рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд.	4	2,3
	Тема 5.3. Блюда из жареной рыбы. Содержание учебного материала Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд. Правила жарки основным способом, во фритюре, «гриль» на вертеле. Гарниры, соусы к жареной рыбе. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарнира, определение количества порций кулинарной продукции из рыбы, нерыбного сырья с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья, на основе действующих Сборников рецептур, нормативных документов.	2	2,3
	Тема 5.4. Блюда из запеченной рыбы. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления блюд, техника нарезки на порции готовой рыбы и отпуск блюд из запеченной рыбы. Правила запекания. Гарниры, соусы для запекания. Требования к качеству, сроки реализации.	2	1,2
	Тема 5.5. Блюда из тушеной рыбы. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режим и сроки реализации.	2	1,2

	<p>Тема 5.6. Блюда из нерыбного сырья. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Требования к качеству, режим и сроки хранения.</p>	2	1,2
	<p>Лабораторная работа № 9. Блюда из жареной, запеченной рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы, нерыбного водного сырья. Определение качества готовых блюд. Определение выхода готовых блюд. Варианты оформления и способы подачи готовых блюд.</p>	4	2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №10 Оформление технологических карт на сложные блюда из рыбы.</p>	4	3
	<p>Тема 5.7. Блюда из котлетной массы рыбы. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика, правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы рыбы. Требования к качеству, режим и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p>Лабораторная работа № 10. Блюда из рыбной котлетной массы. Определение качества готовых блюд. Определение выхода готовых блюд. Правила подбора горячих соусов.</p>	4	2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №11 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий из котлетной массы.</p>	4	3
Тема 6. Блюда из мяса		18/12/2/10	1,2
	<p>Тема 6.1. Блюда из мяса Содержание учебного материала Классификация. Ассортимент, рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила подбора гарниров, соусов, оформление и отпуск блюд. Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припуска мяса для вторых блюд, техника нарезки на порции. Гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p>Тема 6.2. Блюда из жареного мяса крупными, порционными натуральными кусками. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика, отличительные способности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.</p>	2.	1,2
	<p>Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд из мяса с учетом кондиции, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов</p>	2	2,3

	<p>Тема 6.3. Блюда из жареного мяса порционными панированными, мелкими кусками. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика, отличительные способности. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.</p>	2	1,2
	<p>Лабораторная работа №11. Блюда из мяса, жаренного порционными натуральными и мелкими кусками. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными натуральными и мелкими кусками. Определение качества готовых блюд. Определение выхода готовых блюд.</p>	4	2,3
	<p>Тема 6.4. Блюда из жареных субпродуктов. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству блюд, режим и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p>Тема 6.5. Блюда из тушеных субпродуктов. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режим и сроки реализации.</p>	2	2,3
	<p>Лабораторная работа №12. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Приготовление блюд из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Определение качества готовых блюд. Определение выхода готовых блюд.</p>	4	2,3
	<p>Тема 6.6. Блюда из запеченного мяса. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режим и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p>Лабораторная работа №13. Блюда из запеченного и рубленого мяса. Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса. Определение качества готовых блюд. Определение выхода готовых блюд.</p>	4	2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №12. Самостоятельное изучение технологической документации на блюда из мяса, составление вариантов сочетания мяса с другими ингредиентами.</p>	4	3
	<p>Тема 6.7. Блюда из рубленого мяса. Содержание учебного материала Блюда из рубленого мяса(натуральные рубленые и с добавлением хлеба). Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Гарниры и</p>	2	1,2

	соусы к блюдам из рубленого мяса. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.		
	Тема 6.8. Ассортимент национальных блюд из мяса. Содержание учебного материала Особенности приготовления, правила подбора пряностей и приправ. Варианты оформления и способы подачи блюд. Требования к безопасности приготовления, качеству, санитарному режиму и срокам реализации.	2	1,2
	Тема 6.9. Ассортимент блюд из мяса диких животных. Содержание учебного материала Ассортимент блюд из мяса диких животных. Особенности технологического процесса.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №13. Составление презентации по теме «Блюда из мяса».	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №14. Решение ситуационных задач по определению количества порций блюд из имеющегося сырья с учетом вида, кондиции мяса, совместимости и взаимозаменяемости на основе действующих Сборников рецептур.	4	3
		10/4/2/11	
Тема 7. Блюда из птицы	Тема 7.1 Блюда из птицы. Содержание учебного материала Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Блюда из отварной птицы. Ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №15. Работа с нормативными документами. Расчеты сырья.	4	3
	Тема 7.2. Блюда из жареной птицы, дичи. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Тема 7.3. Блюда из филе птицы, дичи. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления. Рекомендуемые гарниры Соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 8 Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении блюд из птицы, дичи, кролика для разного типа предприятий с учетом сезона, вида,	2	2,3

	кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №16. Составление инструкционных карт на блюда из птицы.	2	3
	Тема 7.4. Блюда из тушеной птицы. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов, гусь, утка по домашнему, чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №17. Разработка новых рецептур, расчет сырья, составление технологических карт.	3	3
	Тема 7.5. Блюда из рубленой птицы и дичи. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы и сроки реализации. Блюда из кролика. Ассортимент, характеристика. Рекомендуемые гарниры и, соусы. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2
	Лабораторная работа №14. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Определение качества готовых блюд.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №18. Оформление лабораторной работы №17.	2	3
		8/2/4/10	
Тема 8. Блюда из яиц и творога	Тема 8.1. Сырье, технологические свойства и требования. Содержание учебного материала Классификация, общая характеристика, взаимозаменяемость сырья. Основные критерии безопасности. Блюда из вареных яиц. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач. Расчеты сырья. Взаимозаменяемость сырья с использованием таблиц взаимозаменяемости действующих Сборников рецептур.	2	2,3
	Тема 8.2. Блюда из жареных яиц. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы и сроки реализации.	2	1,2

	Внеаудиторная самостоятельная работа №19. Составление презентации по теме «Блюда из яиц».	2	3
	Тема 8.3.Блюда из запеченных яиц. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драчены. Требования к качеству блюд, режимы, сроки хранения и реализации.	2	1,2
	Тема 8.4.Блюда из творога. Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 10. Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении блюд из яиц, творога для разного типа предприятий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, на основе данных Сборников рецептур.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №20. Составление презентации по теме «Блюда из творога».	4	2,3
	Лабораторная работа №15. Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке.	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №21. Оформление лабораторно-практической работы №18.	4	2,3
		18/0/0/20	
Выполнение курсовой работы	Тема 9.1 Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Содержание учебного материала Организация выполнения курсовой работы. Назначение и распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Содержание информационной основы разрабатываемой темы (теоретическая часть).	6	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №22. Выполнение курсовой работы. Сбор материала. Работа с первой частью.	4	
	Тема 9.2 Практическая часть курсовой работы. Содержание учебного материала Исследование документов и составление технико-технологических карт.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 23. Выполнение фрагментов практической части курсовой работы.	8	
	Тема 9.3 Работа расчетно-практического характера Содержание учебного материала Расчет калорийности блюд. Заключение.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №24. Работа с практической частью. Подготовка заключения. Подготовка курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03 к защите.	8	

	<i>Учебная практика</i>		
	УП.03.01 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Вводное занятие	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания.</p> <p>Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.).</p> <p>Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений.</p> <p>Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.</p>	6	2
Тема 1. Супы			
Тема 1.1. Основы технологии приготовления бульонов: костного, мясо-костного, мясного из птицы, рыбного, грибного	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Основы технологии приготовления бульонов: костного, мясо-костного, мясного из птицы, рыбного, грибного.</p> <p>Технология осветления бульона с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения бульонов.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления бульонов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении бульонов.</p>	6	2,3
Тема1.2. Организация производства и основы технологии приготовления заправочных супов: борщей основных и производных	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления заправочных супов: борща с капустой и картофелем, борща с фасолью, свекольника, борща московского, борща флотского, борща сибирского, борща украинского; щей из свежей капусты, щей из свежей капусты с картофелем, щей из квашенной капусты с картофелем, щей из щавеля, щей зеленых, суточных, щей по-уральски</p> <p>Овладение навыками выбора основного, дополнительного сырья и определение их качества. Соблюдение правил подбора пряностей, приправ.</p>	6	2,3

	<p>Овладение приемами использования комбинированных методов приготовления заправочных супов.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; контроль качества и соблюдение безопасности в период выполнения работ по приготовлению заправочных супов; Определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления заправочных супов.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря при приготовлении заправочных супов.</p>		
Тема 1.3. Приготовление: бульон мясной, борщ, щи основные и производные	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления бульон мясной, борщ, щи»	6	3
Тема 1.4. Организация производства и основы технологии приготовления заправочных супов: рассольников; солянки	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления заправочных супов: рассольника, рассольника домашнего, петербургского, московского; солянки сборной мясной, солянки из птицы и дичи, из рыбы.</p> <p>Овладение навыками выбора основного, дополнительного сырья и определение их качества. Соблюдение правил подбора пряностей, приправ.</p> <p>Овладение приемами использования комбинированных методов приготовления рассольников и солянки.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря при приготовлении заправочных супов. Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению супов.</p>	6	2,3
Тема 1.5. Приготовление заправочных супов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления заправочных супов»	6	3
Тема 1.6. Организация производства и основы технологии приготовления супов: овощных; картофельных, с крупами, макаронными и бобовыми изделиями; молочных; фруктовых; супов из водорослей, из морепродуктов, национальных супов	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления супов: овощных; картофельных, с крупами, с макаронными и бобовыми изделиями; молочных; фруктовых; супов из водорослей, из морепродуктов, национальных супов.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления супов.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье.</p> <p>Закрепление правил подбора пряностей и приправ.</p> <p>Применение вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p>	6	2,3

	<p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, закрепление знаний сроков хранения готовой продукции, осуществление контроля качества её приготовления .</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря при приготовлении супов.</p> <p>Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению супов.</p>		
Тема 1.7. Приготовление овощных, картофельных супов с крупами и макаронными изделиями	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления овощных, картофельных супов с крупами»	6	3
Тема 1.8. Организация производства и основы технологии приготовления холодных супов	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления холодных супов: окрошки мясной, окрошки сборной мясной, окрошки овощной, окрошки уральской, борща холодного, свекольника холодного, щей зеленых с яйцом, ботвиньи.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, закрепление знаний сроков хранения готовой продукции, осуществление контроля качества её приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p> <p>Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению холодных супов.</p>	6	2,3
Тема 1.9. Приготовление холодных супов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления холодных супов»	6	3
Тема 1.10. Организация производства и основы технологии приготовления прозрачных супов: мясного, куриного, рыбного	<p>Виды работ</p> <p>Приготовление «оттяжки»; осветление бульона.</p> <p>Органолептическая оценка качества бульона и степени готовности.</p> <p>Организация приготовления гарниров к супам: пирожков, расстегаев, профитролей, фрикаделек, пельменей, ватрушек. Подбор и сочетание основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря при приготовлении прозрачных супов.</p>	6	2,3

	Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению прозрачных супов.		
Тема 1.11. Приготовление прозрачных супов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления прозрачных супов»	6	3
Тема 1.12. Организация производства и основы технологии приготовления пюреобразных супов	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: супов-пюре из овощей, супов-пюре из моркови, супов-пюре из цветной капусты, супов-пюре из кур, супов-пюре из мясных продуктов, супов-пюре из зеленого горошка; молочных супов.</p> <p>Приемка сырья по качеству, подбор ингредиентов по вкусовому сочетанию. Подбор пряностей и приправ для приготовления.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, практическое применение знаний при определении сроков хранения готовой продукции; контроль качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления</p> <p>Подготовка необходимого технологического оборудования и инвентаря.</p> <p>Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению пюреобразных супов.</p>	6	2,3
Тема 1.13. Приготовление пюреобразных супов	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пюреобразных супов»	6	3
Тема 1.14. Практическая работа по теме «Супы»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Супы»	6	3
Тема 2. Соусы		24	
Тема 2.1. Организация производства и основы технологии приготовления горячих красных соусов на мясном бульоне	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления соусов: красного основного, лукового, пикантного, мадера, кисло-сладкого, охотничьего, перечного с уксусом, перечного с вином, красного смородинового, красного с мандаринами, красного с ветчиной и грибами. Приобретение практического опыта по приемке сырья по качеству, подбору ингредиентов по вкусовому сочетанию для гармонизации вкуса.</p> <p>Изучение и практическое закрепление методов комбинирования различных способов приготовления соуса, правил выбора вина, подбора приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ; практическое применение знаний при определении сроков хранения готовой продукции; контроль качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления соусов.</p>	6	2,3

	Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусов.		
Тема 2.2. Приготовление горячих красных соусов на мясном бульоне	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления горячих мясных соусов»	6	3
Тема 2.3. Организация производства и основы технологии приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне; сметанных; молочных; грибных	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления соусов: белого основного, парового, томатного, томатного с грибами, белого с рассолом, белого с овощами, грибного, грибного с томатом, грибного со сметаной; молочного, сметанного.</p> <p>Приемка сырья по качеству, подбор ингредиентов по вкусовому сочетанию для гармонизации вкуса. Приобретение практического опыта по применению методов комбинирования различных способов приготовления соусов, соблюдению правил выбора вина, подбору приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, практическое применение знаний при определении сроков хранения готовой продукции; контроль качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления белых соусов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления белых соусов.</p>	6	2,3
Тема 2.4. Практическая работа по теме «Соусы»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Соусы»	6	3
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		30	
Тема 4.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из круп	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: каш рассыпчатых, каш вязких, жидких; риса с овощами, ризотто, плова, крупеника, запеканки с творогом, крокет, котлет (биточков).</p> <p>Овладение навыками распознавания качества круп, проверка сертификатов соответствия.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья, необходимого для приготовления блюд.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из круп.</p>	6	2,3

Тема 4.2. Приготовление блюд из круп	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из круп»	6	3
Тема 4.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из макаронных изделий; бобовых	Виды работ Основы технологии приготовления блюд из макаронных изделий, бобовых: макарон отварных, макарон с сыром или брынзой, макаронника, спагетти с овощами и соусом, пасты с томатами, с беконом, лапшевника; бобовых с маслом или луком, запеканки из бобовых и картофеля, фасоли в томате. Овладение навыками распознавания качества круп, макаронных изделий сертификатов соответствия. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления блюд. Проведение расчетов количества сырья для приготовления блюд. Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд.	6	2,3
Тема 4.5. Практическая работа по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	6	3
Итоговое занятие	Защита учебной практики по модулю МДК 03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	3
	Итого по УП.03.01 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144	
	<i>Производственная практика</i> ПП.03.01 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Тема 3. Блюда из овощей, грибов и сыра			
Тема 3.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из овощей: отварных, припущенных, тушеных	Виды работ Основы технологии приготовления блюд из овощей : картофеля отварного, с луком и грибами; картофеля в молоке, отварной капусты, зеленого горошка, кукурузы, спаржи; моркови с зеленым горошком в молочном соусе, капусты белокочанной с соусом; различных видов овощного пюре, мозаики из		

	<p>пюре: картофельного, с зеленым горошком, с томатами; рагу из овощей, капусты тушеной, свеклы тушеной с яблоками, моркови тушеной с рисом, черносливом; картофеля тушеного с грибами и луком.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для горячих блюд.</p> <p>Подбор основного и дополнительного сырья по вкусовому сочетанию. Подбор приправ и специй. Соблюдение техники безопасности в период выполнения работ.</p> <p>Определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей.</p> <p>Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению блюд из овощей.</p>	6	2,3
Тема 3.2. Приготовление блюд из овощей: отварных; припущенных; тушеных	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей»	6	3
Тема 3.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареных овощей; грибов; сыра	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из жареных овощей: картофеля жареного, с луком и грибами, картофеля «пармонтъе», «нузет», «дюшес», «фри»; зразов и крокет картофельных; кабачков, тыквы и баклажанов жареных; шницеля, зразов и оладий овощных; картофеля с грибами, фигурных грибов с луком, сыра жареного с овощами.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, подбор приправ и специй.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья, необходимого для приготовления блюд. Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из жареных овощей.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд, проведение контроля качества готовой продукции. Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению блюд из жареных овощей.</p>	6	2,3
Тема 3.4. Приготовление блюд из жареных овощей; грибов; сыра	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из жареных овощей; грибов; сыра»	6	3
Тема 3.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из запеченных овощей; грибов; сыра	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из запеченных овощей, грибов, сыра: картофеля, запеченного в сметанном соусе с грибами или луком, картофеля печеного, со специями, с яйцом и помидорами, с окороком и грибами; картофельных котлет, запеченных под соусом с луком; запеканки овощной,</p>		2,3

	<p>суфле из моркови, пудинга из моркови, грибов в сметанном соусе, грибов с луком, фигурных грибов для гарнира, грибов в соусе с картофелем.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, приправ и специй.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья, необходимого для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из запеченных овощей, грибов и сыра.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения, проведение контроля качества готовой продукции. Приобретение практического опыта по сервировке и оформлению блюд из фаршированных овощей.</p>	6	
Тема 3.6. Приготовление блюд из запеченных овощей, грибов, сыра	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из запеченных овощей, грибов, сыра»	6	3
Тема 3.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра: перца или свеклы, фаршированной овощами или мясом, голубцов закусочных, долмы; баклажанов, фаршированных овощами и сыром, фаршированного кочана, помидоров, фаршированных грибами, сыром.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия. Подбор ингредиентов по вкусовой совместимости, приправ и специй.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья, необходимого для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения, проведение контроля качества готовой продукции.</p>	6	2,3
Тема 3.8. Приготовление блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из фаршированных овощей, грибов, сыра»	6	3
Тема 3.9. Практическая работа по теме «Блюда из овощей, грибов и сыра»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из овощей, грибов и сыра»	6	3
Тема 5. Блюда из рыбы		48	
Тема 5.1. Организация производства и основы технологии приготовления	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: отварной с соусом польским, паровой, в рассоле, в томате, на пару, подушечек с начинкой и конвертиков из филе.</p>		

<p>блюد из отварной и припущенной рыбы</p>	<p>Оформление и подача с художественным дизайном. Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ. Определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режима охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления рыбы.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 5.2. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы»</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Тема 5.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной</p>	<p>Виды работ Овладение технологией приготовления блюд из рыбы жареной. запеченной: стейка -дарн, стейка-тронтон, филе во фритюре, в тесте, в беконе, на шпажках, зразов с различными фаршами; запеченной с картофелем по-русски, по-московски, лосося и овощей, запеченных в конверте, фаршированной солянки из рыбы на сковороде. Основные виды панировок и маринадов, используемые для жареной продукции. Основные виды обертывания: в бекон, слоеное и сдобное тесто, соленую рубашку. Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке. Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции. Соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд .</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 5.4. Приготовление блюд из рыбы жареной, запеченной</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной»</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Тема 5.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы</p>	<p>Виды работ Оснoвы технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы: фаршированной целoй тушкой и порционнoм кускoм; тельного; отсаживанием кнельной массы из кондитерского мешка, муслина из рыбы; котлет, биточков, зразы. Научить методам оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важного элемента дизайна блюда.</p>		<p>2,3</p>

	<p>Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к рыбе при ее подготовке.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания рыбы с учетом требований к безопасности продукции. Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления.</p>	6	
Тема 5.6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы»	6	3
Тема 5.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря: вареных на пару и припущенных кальмаров, морских гребешков, креветок, мидий, крабов; вареной морской капусты(ламинарии). Использование пряного и острого бульона, рекомендуемых ингредиентов; биточков из кальмаров, кальмаров фаршированных</p> <p>Проведение расчетов необходимого количества ингредиентов к морепродуктам.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима приготовления и отпуска с учетом требований к безопасности продукции.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.</p>	6	2,3
Тема 5.8. Практическая работа по теме «Блюда из рыбы»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из рыбы»	6	3
Тема 6. Блюда из мяса		54	
Тема 6.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из отварного мяса, субпродуктов, диких животных	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления блюд из отварного мяса, субпродуктов, диких животных: говядины отварной, баранины с овощами, окорока или грудинки отварных, сосисок (сарделек) отварные, языка и сердца отварных, котлет натуральных паровых; отварного мяса косули, оленя, лося.</p> <p>Проведение расчетов необходимого количества сырья, подбор соуса и гарнира к основному блюду по вкусовому дополнению.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение</p>	6	2,3

	<p>сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из отварного мяса.</p>		
Тема 6.2. Приготовление блюд из отварного мяса, субпродуктов, диких животных	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварного мяса, субпродуктов, диких животных»	6	3
Тема 6.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления блюд из жареного мяса: субпродуктов, диких животных, национальных: ростбифа крупным куском, говядины шпигованной, грудинки, фаршированной кашей, телячьей лопатки, поросенка, жареного; порционным куском: стейка из говядины, котлет отбивных, шницеля, зразов отбивных; мелким куском: бефстроганов, поджарки; печени по-строгановски, печени в соусе; шашлыка по-кавказски, по-грузински; бесбармака; шашлыка из мяса оленя, косули, лося. Изучение методов оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важных элементов дизайна блюда. Проведение расчетов необходимого количества сырья, использование приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления, правила оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных.</p>	6	2,3
Тема 6.4. Приготовление блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из жареного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных»	6	3
Тема 6.5. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных: шпигованного, духового, жаркого по-домашнему, гуляша, печени, сердца в соусе, рагу, азу, говядины в кисло-сладком соусе; жаркого из зайца, филе косули с вином и яблоками, зайца в сметане; плова по-узбекски, плова по-таджикски.</p> <p>Изучение методов оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важных элементов дизайна блюда.</p> <p>Произвести расчет количества необходимого сырья, подбор приправ и специй.</p>	6	2,3

	<p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления, правила оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из тушеного мяса.</p>		
Тема 6.6. Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из тушеного мяса, субпродуктов, диких животных, национальных»	6	3
Тема 6.7. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из мяса рубленного, котлетной, кнельной массы; национальные; запеченные	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд из мяса рубленного, котлетной, кнельной массы, национальные, запеченные: бифштекса, котлет, биточков, шницеля, тефтелей, рулетов, запеканок, муссов из говядины, баклажанов с мясом, помидоров с мясом, голубцов с мясом и рисом, перца фаршированного, люля-кебаб, долмы. Изучение методов оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важных элементов дизайна блюда.</p> <p>Произвести расчет количества основного и дополнительного сырья, использованных приправ и специй</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов, правила оформления и подачи.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из мяса рубленного, котлетной, кнельной массы, национальные, запеченные.</p>	6	2,3
Тема 6.8. Приготовление блюд из мяса рубленного, котлетной и кнельной массы; национальные; запеченные	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из мяса рубленного, котлетной и кнельной массы, национальные, запеченные»	6	3
Тема 6.9. Практическая работа по теме «Блюда из мяса»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из мяса»	6	3
Тема 7. Блюда из птицы		30	
Тема 7.1. Организация производства и основы	Виды работ	6	2,3

<p>технологии приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы и дичи</p>	<p>Овладение технологией приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы и дичи: кур, цыплят, филе, куриного филе фаршированного, муслин из птицы, кур, тушенных в соусе, гуся или утки по-домашнему (методика бланширования), чахохбили, рагу из потрохов; перепелов в виноградном соке, фазанов, тушенных с рисом, жаркого из дичи. Два вида тушения: коричневое и белое.</p> <p>Овладение методами оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важными элементами дизайна блюда.</p> <p>Расчет количества необходимого сырья, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления, методов оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы и дичи.</p>		
<p>Тема 7.2. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы и дичи</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной птицы, дичи»</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Тема 7.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика; блюд из рубленой птицы.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика: гуся, цыплят жареных; утки, кур фаршированных; цыплят–табака, кисло-сладких куриных крылышек, котлет натуральных из филе кур или дичи, котлет по-киевски, шницеля из кур по-столичному; кролика, жареного с грибами; приготовление блюд из рубленой птицы: котлет, рубленых из кур или дичи, куриной муслина, котлет, фаршированных густым молочным соусом, фрикаделек, биточков,</p> <p>Овладение навыками составления видов маринадов для птицы; методами оформления блюд с учетом цветового контраста, вкусового дополнения, как важными элементами дизайна блюда.</p> <p>Расчет количества основного и дополнительного сырья, подбор приправ и специй.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления; правил оформления и подачи.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>

Тема 7.4. Приготовление блюд из жареной птицы, дичи, филе птицы, кролика	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления блюд из жареной птицы, филе птицы, кролика; блюдо из рубленой птицы»	6	3
Тема 7.5. Практическая работа по теме «Блюда из птицы»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из птицы»	6	3
Тема 8. Блюда из яиц и творога		30	
Тема 8.1. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из яиц	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд из яиц: в всмятку, пашот, вкрутую, яичной каши с овощами или грибами, с мясными продуктами; яичницы глазунья со шпиком, с луком; омлета натурального, с мясными продуктами; фаршированных; подготовки фаршей.</p> <p>Расчет количества ингредиентов для приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и санитарного режима приготовления, подачи блюд.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из яиц.</p>	6	2,3
Тема 8.2. Приготовление блюд из творога	Выполнение пробной проверочной работы по теме «Технология приготовления блюд из творога»	6	3
Тема 8.3. Организация производства и основы технологии приготовления блюд из творога	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологией приготовления блюд из творога: творожной массы сладкой, со сметаной, с ягодами, с орехами, с вареньем, со свежей зеленью; крема творожного, вареников ленивых отварных, сырников из творога, сырников из творога и картофеля, с морковью, пудинга творожного, запеканки из творога.</p> <p>Расчет количества ингредиентов для приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдение безопасности в период выполнения работ; определение сроков хранения блюд из овощей, проведение контроля качества готовой продукции.</p> <p>Обеспечение температурного и санитарного режима приготовления, подачи блюд.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря для приготовления блюд из творога.</p>	6	2,3
Тема 8.4. Практическая работа по теме «Блюда из яиц и творога»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Блюда из яиц и творога»	6	3
Итоговое занятие:	Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю	6	3

	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Итого:	ПП.03.01 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	216	
Всего:		636	
в том числе:	теоретический материал	90	
	лабораторные работы	56	
	практические работы	20	
	курсовая работа	18	
	внеаудиторная самостоятельная работа студента	92	
	учебная практика	144	
	производственная практика (по профилю специальности)	216	

3.3. Тематика курсовых работ

1. Особенности технологии приготовления сложных холодных и горячих блюд из капустных овощей на предприятиях питания.
2. Роль и значение холодных и горячих блюд из рыбы в питании и технология их приготовления.
3. Особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из нерыбных продуктов моря.
4. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из рубленого мяса.
5. Ассортимент и особенности технологии приготовления порционных холодных и горячих блюд из рубленого мяса.
6. Организация и особенности технологии приготовления холодных и горячих блюд из сыра.
7. Влияние типа предприятия питания на организацию технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд.
8. Использование инновационных технологий приготовления холодных и горячих блюд на предприятиях питания.
9. Технология и особенности приготовления холодных и горячих блюд из яиц.
10. Ассортимент и классификация горячих и холодных соусов, используемых для приготовления кулинарной продукции.
11. Особенности технологии приготовления соусов, рекомендуемых к холодным и горячим блюдам из рыбы и морепродуктов, используемых на предприятиях питания.
12. Технология приготовления холодных и горячих блюд из грибов и особенности их режима хранения и реализации.
13. Классификация и технология приготовления соусов для сложных холодных блюд.
14. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных и горячих блюд и закусок из птицы.
15. Ассортимент и технология приготовления банкетных блюд, особенности оформления и подачи.
16. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной холодной и горячей кулинарной продукции.
17. Технологические приемы приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции для организации лечебного питания.
18. Способы и технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих блюд из птицы и дичи.
19. Ассортимент и технологический процесс приготовления фирменных блюд на предприятиях питания.
20. Характеристика ассортимента и технология приготовления блюд японской кухни.
21. Особенности технологии приготовления блюд и использование пряностей и приправ в китайской кухне.
22. Ассортимент и особенности приемов приготовления холодных и горячих блюд русской кухни.
23. Национальные особенности приготовления сложных холодных и горячих блюд новогоднего стола.
24. Влияние современного технологического оборудования на качество приготовления холодной и горячей продукции предприятий питания.
25. Организация и технология процесса приготовления холодных и горячих блюд из сырья Дальневосточного региона.
26. Особенности технологии приготовления сложных холодных и горячих блюд из овощей.
27. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей.
28. Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд из творога в соответствии с санитарными нормами и правилами.
29. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих блюд вегетарианской кухни.
30. Ассортимент и особенности приготовления холодных и горячих бутербродов.
31. Особенности приготовления блюд на открытом огне и требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд.
32. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции на предприятиях питания в гостиничных комплексах.
33. Разработка рациона питания для военнослужащих и организация процесса приготовления кулинарной продукции.

34. Особенности организации процесса приготовления холодных и горячих блюд на предприятиях быстрого обслуживания.
35. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции в столовой при учебном заведении.
36. Совершенствование технологии процесса приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания.
37. Ассортимент и организация технологии приготовления холодных и горячих супов на предприятиях питания.
38. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих супов национальной кухни (русской кухни).
39. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы.
40. Разработка, ассортимент и технология приготовления сложных горячих национальных блюд из птицы
41. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.
42. Характеристика ассортимента и организация технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих блюд из свинины.
43. Особенности организации технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальных кухонь (Украины, России, Китая, Кореи).
44. Совершенствование организации технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса.
45. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих блюд из субпродуктов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** предполагает наличие учебных кабинетов: *технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности*; лаборатории *микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.*

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации

2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер.

3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;

- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Микробиологии, санитарии и гигиены

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную (по профилю специальности) практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кулинарного цеха:

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер, фаршемешалка, мясорыхлитель;
- тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера;
- производственные столы, моечные ванны, рыбный котел, ножи поварской тройки, половник, лопатки, разделочные доски, молоток для отбивания мяса, ложка транжирная, дуршлаг, поварская вилка, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. 3.О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. 4.О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. 5.Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. 6.ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. 7.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. 8.ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

2. Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: <https://book.ru/book/934030>

Дополнительная:

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. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 179 с.: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. – 121 с.: <https://book.ru/book/936168>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции». Реализация программы предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения отдельных тем

междисциплинарного курса и производственную (по профилю специальности) практику, которая проводится концентрированно, после освоения всего модуля.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершаются зачетом студентов по освоенным общим и профессиональным компетенциям, указанным в данном модуле.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Коммерческое товароведение» и ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Изучаются одновременно:

общеобразовательные дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров», профессиональные модули: ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. (См.таблица 4).

Таблица 4 – Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
	Раздел ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						
	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	УП.03 Учебная практика	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	ПП. 03 Производственная практика	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сложных супов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение санитарных норм и правил 	<ul style="list-style-type: none"> текущий контроль в форме: - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; оценка результатов тестирования.
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственным инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> текущий контроль в форме: - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной аттестации
ПК.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	<ul style="list-style-type: none"> текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной аттестации

<p>ПК.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам.</p>	<p>оценка в рамках текущего контроля: - лабораторных и практических занятий; - защита по учебной практике; - защита курсового проекта; - оценка результатов промежуточной и аттестации</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Обоснованность организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Профессиональный подход к разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Умелая организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Профессиональный подход к приготовлению сложной горячей кулинарной продукции с применением различных технологий, оборудования и инвентаря. Умелый и обоснованный выбор приемов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции. Результативный и профессиональный контроль качества приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий учебной практики; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности) ; - экспертная оценка квалификационного экзамена.</p>

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.

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели результатов подготовки</p>	<p>Формы и методы контроля</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интереса к своей будущей профессии на аудиторных занятиях и при проведении внеаудиторных мероприятий</p>	<p>Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы;</p>

<p>эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом; - мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи; - объективная оценка своей работы 	<p>- наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация результатов выполнения профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, творческих ситуационных заданий, внеаудиторных работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные; - демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики, - демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню, нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля. Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий</p>

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск к аттестации	
2	61-75	удовлетворительно	3
3	76-90	хорошо	4
4	91-100	отлично	5
5	61-100	зачтено	
6	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

МДК.03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции

Общее распределение баллов по 4 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (9-16 неделя)	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Теоретический материал	10x0,3=3	10x0,3=3	11x0,3=3	11x0,3=3
2.	Лабораторные/ Практические работы	6x2=12	6x2=12	6x2=12	6x2=12
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1,0	5,0	1,0	5,0
4.	Экзамен				20
5.	Посещаемость	4	0	4	0
6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

Общее распределение баллов по 5 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (9-16 неделя)	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Теоретический материал	8 x 1=8	8 x 1 =8	7 x 1 =7	7 x 1 =7
2.	Лабораторные/ Практические работы	3 x 2,5=7,5	3 x 2,5=7,5	3 x2,5=7,5	3 x 2,5=7,5
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	5	1	5,5
4.	Экзамен			20	
5.	Посещаемость	3,5	0	4,5	0
6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Общее распределение баллов по 6 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация 1-40 баллов (1-3 недели)		Семестровая аттестация от 60-100 баллов (4- 6 недели)	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Теоретический материал	6 x 1=6	6 x 1 =6	5 x 1 =5	5 x 1 =5
2.	Лабораторные/ Практические работы	4 x 2,5=10	4 x 2,5=10	4 x2,5=10	4 x 2,5=10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	5	1	5
4.	Экзамен			20	
5.	Посещаемость	3	0	4	0
6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

УП.03 Учебная практика

Общее распределение баллов по 4 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация 1-40 баллов (3 недели)		Семестровая аттестация от 60- 100 (3 недели)	
		умения	компетенции	умения	компетенции
1.	Практическое обучение	8 x 0,5 = 4,0	8 x 0,5 = 4,0	8 x 0,5=4,0	8 x 0,5 = 4,0
2.	Пробные практические работы	6 x 1,0 =6,0	6 x 2,0=12,0	8 x 1,0 = 8,0	8 x 1,5=12,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	2 x 2,0 = 4,0	2 x3,5 = 7,0	2 x 2,0 =4,0	2 x 3,0= 6,0
4.	Практические работы по итогам семестра	-	-	20,0	
5.	Посещаемость	3,0		2,0	
6.	Итого:	17,0	23,0	18,0	42,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Общее распределение баллов по 5 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—3 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	8 x 2,0=16,0	8 x 5,0 = 10,0
2.	Пробные практические работы	7 x 2,0 = 14,0	7 x 3,0=21,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	2 x 3,0 =6,0	2 x 4= 8,0
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	41,0	59,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

III.03 Производственная практика по профилю специальности

Общее распределение баллов по 6 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—3 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	5 x 1=5,0	5 x 2,0 = 10,0
2.	Пробные практические работы	4x 2,5 = 10,0	4 x 5,0=20,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	2 x 5 =10,0	2 x 10= 20,0
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	30,0	70,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Приложение А.

Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Понятие	Характеристика
Консистенция	Степень густоты, плотности продукта.
Качество продукции	Общая совокупность технологических, технических, санитарно-гигиенических и экономических характеристик, посредством которых продукция будет отвечать требованиям потребителя при ее потреблении.
Качество продукции	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.
Пищевая ценность	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
Энергетическая ценность	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
Безопасность продуктов питания	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.
Пряности	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом.
Бланширование	Кратковременное (от 1 до 5 мин.) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
Букет	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа.
Сложное блюдо	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных, оформленных.
Гарнир	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
Простой гарнир	Состоит из одного какого-то продукта.
Сложный гарнир	Состоит из трех и более различных продуктов.
Банкетное блюдо	Блюдо с оригинальным оформлением, приготавливаемое для торжественных приемов.
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Тепловая кулинарная обработка	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
Технологический процесс	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции.
Органолептическая оценка качества	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху кулинарных изделий и блюд.
Нормативные документы	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации.
Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий	Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
Производственный контроль	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.

Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Щепотка	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
Панирование	Обвалка в сухарях, муке, хлебной крошке, способствует сохранению сочности продукта во время жарки, придает блюду красивый внешний вид.
Бульон	Это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов.
Бульон фюме	Готовый бульон, выпаренный до 1/5 - 1/10 его объема.
Шоковая заморозка	Снижение температуры готового кулинарного изделия с 85 ^o С до -18 ^o С за четыре часа.
Барбекю	Это жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ, дрова).
Жарка на гриле	Это быстрый способ приготовления с помощью инфракрасного нагрева.
Фламбирование	Поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент.
Папильот	Способ тепловой обработки, предполагающей приготовление пищи, завернутой в бумагу.
Деглясирование	Растворение экстрактивных веществ в жидкости.
Тушение	Комбинированный процесс, включающий обжаривание продукта с последующим припускиванием в небольшом количестве жидкости.
Тушение белое	Продукт заливают холодной водой и тушат в белом соусе.
Тушение коричневое	Продукт обжаривается до румяной корочки, а затем припускается.
Подпекание	Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира с целью улучшения качества бульонов.
Термостатирование блюд	Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке блюд к месту потребления.
Приготовление в вакууме	Подготовленное сырье помещается в не проницаемые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, пакеты обрабатываются паром низкого давления (при 70-100 ^o С), а затем их охлаждают до 3 ^o С
Консоме	Очищенный специальным способом бульон, на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.
Дизайн блюда	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
Сочность	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.
Консистенция	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими рецепторами.
Флейвор	Комплексное ощущение вкуса, запаха и текстуры при распределении продукции в полости рта
Соус	Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, который используется в процессе приготовления блюда или подается к нему с целью улучшения вкуса, аромата, внешнего вида и пищевой ценности.

Бетазианы	Красящие пигменты свеклы.
Супы-биски	Супы-пюре, приготовленные из ракообразных.
Тосты	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный без жира в тостерах.
Гренки	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный на масле.
Профитроли	Изделия из заварного теста в виде шариков, используются в качестве гарнира к прозрачным супам.
Пашот	Яйца, сваренные без скорлупы.
Красная пассеровка	Пассерование муки, чаще всего без жира, при 130-150°C до светло-коричневого цвета.
Белая пассеровка	Пассерование муки чаще всего на жире при температуре 120°C. до светло-кремового оттенка.
Сюпрем	Соус белый с яйцом
Бешамель	Соус молочный
Картофель пай	Картофель, нарезанный соломкой и жаренный во фритюре.
Крупеник	Запеканка из гречневой или пшеничной крупы с творогом.
Кольбер	Подготовленный полуфабрикат из филе рыбы в виде восьмерки или бантика для жарки во фритюре.
Орли	Рыба, жаренная в тесте.
Рыба грилье	Рыба, жаренная на открытом огне.
Ростбиф	Мясо говядины, жаренное крупными кусками.
Буженина	Мясо свинины, жаренное крупными кусками.
Броше	Почки, жаренные в сухарях.
Бигус	Мясопродукты, тушеные с капустой.
Адгезия	Слипание поверхности двух разнородных тел.
Пластование	Разделка рыбы на филе.

Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:

СТАЛО:

Основание:

Подпись лица, внесшего изменения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала

О.И. Иванюга

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03**

**Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического
совета
от 18 мая 2020 года № 7


Председатель  О.И. Иванова

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО



На заседании кафедры ТПСД
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперт от работодателя:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Формой аттестации по профессиональному модулю **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01	дифференцированный зачёт	- результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
МДК 03.01	экзамен	результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
УП.01.01	дифференцированный зачет	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий.
ПП.01.01	дифференцированный зачет	экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий.
ПМ.03	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none">- составление нормативной документации;- правильность произведенных расчетов по формулам;- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;- соблюдение технологии приготовления сложных супов;- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;- соблюдение санитарных норм и правил
ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции;- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;- безопасное пользование производственным инвентарем и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.
ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none">- выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- проводить расчеты по формулам;- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.
ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none">- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- проводить расчеты по формулам.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">- быстрая адаптация к производственным условиям труда;- участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства;- проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; качество выполненных работ.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска;

2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 2- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 3 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 4 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО 5 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- уметь:

У 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

З1 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З3 - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З4 - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З5 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З6 - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

З7 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

З8 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З9 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З10 - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З11 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

З12 - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

З13 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

З14 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

З15 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

З16 - правила соусной композиции горячих соусов;

З17 - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

З18 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

З19 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

З20 - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

З21 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

З22 - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

З23 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

З24 - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З25 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

З26 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

З27 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

З28 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

З29 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

З30 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

3 31 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

3 32 - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

3 33 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

3 34 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3 35 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

3 36 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3 37 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

2.3 Требования к курсовой работе

2.3.1 Перечень тем курсовых работ

1. Формирование ассортимента и технология приготовления блюд в столовой.
2. Организация и технология приготовления блюд на предприятиях общественного питания.
3. Особенности технологического процесса приготовления блюд вегетарианской кухни.
4. Осуществление контроля качества продукции в кафе.
5. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции в столовой.
6. Технологические приемы, применяемые для производства лечебно-профилактического питания
7. Ассортимент и приготовление банкетных блюд в кафе.
8. Национальные особенности приготовления мучных блюд с мясом.
9. Разработка и технологический процесс приготовления фирменных блюд ресторана.
10. Формирование ассортимента и технология приготовления блюд на предприятии общественного питания.
11. Организация и технология приготовления блюд в муниципальном предприятии питания.
12. Ассортимент и приготовление банкетных блюд на предприятии общественного питания.
13. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в кафе.
14. Японская кухня, особенности технологии приготовления.
15. Приемы кулинарной обработки продуктов для приготовления диетических блюд на предприятиях питания.
16. Использование инновационных технологий на предприятиях питания.
17. Использование новейших технологий в кондитерском производстве.
18. Технология приготовления деликатесов из морепродуктов.
19. Блюда из картофеля и корнеплодов старинной и зарубежной кухни.
20. Особенности приготовления традиционных блюд новогоднего стола.
21. Использование грибов в меню предприятий общественного питания.
22. Использование продуктов питания нового поколения на предприятиях питания.
23. Отличительные особенности и ассортимент супов в ресторане.

24. Сырьевой набор и технология приготовления блюд русской кухни.
25. Особенности технологического процесса блюд китайской кухни.
26. Ассортимент и технология приготовления блюд из экзотических продуктов.
27. Особенности технологического процесса блюд корейской кухни в кафе.
28. Национальные особенности использования пряностей и приправ предприятиями питания.
29. Рацион горячего питания учащихся академического лицея.
30. Ассортимент и технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием сыра.
31. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в закусочной.
32. Роль и значение соусов в питании, технологический процесс приготовления.
33. Национальные особенности приготовления супов.
34. Ассортимент, технология приготовления, отличительные особенности приготовления соусов.
35. Приемы кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд их рыбы.
36. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска блюд из субпродуктов.
37. Ассортимент блюд из мяса диких животных. Особенности технологического процесса.
38. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы.
39. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы.
40. Национальные особенности приготовления блюд из мяса

2.3.2 Критерии оценки

«Отлично» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- логичное, последовательное изложение материала с аргументированными выводами и предложениями;

- оформление в соответствии со всеми предъявляемыми требованиями;

- отличные и хорошие отзывы научного руководителя и рецензента.

2. При его защите студент:

- показал глубокие знания вопросов темы;

- свободно оперирует данными исследования;

- во время доклада активно использует наглядные материалы;

- легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- последовательное изложение материала с обоснованными выводами;

- оформление в соответствии с предъявляемыми требованиями;

- отличные и хорошие отзывы научного руководителя и рецензента.

2. При его защите студент:

- показывает знания вопросов темы;

- оперирует данными исследования;

- во время доклада использует наглядные пособия;

- без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется, если:

1. Курсовая работа имеет:

- недостатки в оформлении пояснительной записки и (или) иллюстративного материала;

- непоследовательное изложение материала в пояснительной записке;

- недостаточно обоснованные выводы и предложения;

- список литературы, который показывает недостаточную широту использования возможных источников информации;

- положительные отзывы руководителя и рецензента, но с замечаниями по содержанию и (или) оформлению работы.

2. При его защите студент:

- проявляет неуверенность;

- показывает слабое знание вопросов темы;

- не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется если:

1. Курсовая работа:

- не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;

- имеет список литературы, который показывает ограниченность использованных источников информации;
- по отзывам руководителя и рецензента, имеет критические замечания;
- представленным иллюстративным материалом свидетельствует о недостаточном раскрытии темы.

2. При защите выпускной квалификационной работы студент:

- затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме;
- не знает теории вопроса;
- при ответе допускает существенные ошибки.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (Оценка освоения междисциплинарных курсов)

3.1. Задания для оценки освоения МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

4 семестр

3.1.1 Задания текущего контроля

Тема 1. Супы

Лабораторная работа №1

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Отработка технологии по приготовлению супов заправочных.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа №2

Проверяемые результаты обучения: 31, 38,У3,У4

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Отработка технологии по приготовлению супов заправочных.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа №3

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, У5,У7

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Отработка технологии по приготовлению супов-пюре и сладких супов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа №4

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, №31,У6

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Отработка технологии по приготовлению супов прозрачных

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа №5

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, 321, 322, 323, У3, У4

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Отработка технологии по приготовлению супов холодных и национальных супов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие № 1.

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, У3

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №1

Проверяемые результаты обучения: 31, 36, 332, 335, У5

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Составление технологических карт для проведения лабораторных работ №1,2

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №2

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, 325

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Подготовка вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами к лабораторной работе №4

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №3

Проверяемые результаты обучения: 31, 38, 326, У1

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Оформление инструкционных карт на супы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №4
Проверяемые результаты обучения: 31, 38, У2
Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.1.

Текст задания:

Подготовка презентации по теме «Супы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 2. Соусы

Практическое занятие №2.

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, З3

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.2.

Текст задания:

Решение ситуационных производственных задач по теме «Соусы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №5

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З1

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.2.

Текст задания: Подготовка реферата по теме «Соусы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №6

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З4

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.2.

Текст задания: Подготовка презентации по теме «Соусы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 3. Блюда из овощей, грибов и сыра

Лабораторная работа № 6.

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, З29, З34

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.3.

Текст задания: Приготовление блюд из овощей, грибов, сыра

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие №3.

Проверяемые результаты обучения: У3, З2, З6

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.3.

Текст задания: Работа с рецептурами блюд из овощей и грибов, сыра.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №7.

Проверяемые результаты обучения: У4, З7,З37

Формируемые компетенции ОК.2, ОК.6, ПК 3.3.

Текст задания: Подготовка нормативной документации на гарниры, заправки, соуса для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра к лабораторной работе № 6

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

3.1.2. Задания промежуточного контроля**Вариант 1****Задание 1**

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1,ОК.4, ОК.5, ОК.8, У2, 32, 34, 36,310, 332,333

Текст задания:

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Выберите правильный вариант ответа.

1. В зависимости от состава и технологии приготовления супы принято подразделять на группы в количестве

- 5
- 7
- *6
- 3

2. Наиболее значительная и разнообразная группа супов – это супы

- молочные
- супы-пюре
- *заправочные
- Сладкие

3. К заправочным супам относят

- бульоны
- суп-пюре
- молочные супы
- *рассольники

4. Основным продуктом, определяющими специфику борщей, является

- *свекла
- *томатное пюре
- мясные продукты
- капуста

5. Обязательная составная часть рассольников – это

- картофель
- морковь
- мясо
- *соленые огурцы

6. Молочные супы следует реализовывать в течение минут

- 20-30
- *30-40
- 30-60
- 60-90

7. Для осветления бульонов для супов прозрачных можно использовать

- лук
- *морковь
- *белок яйца
- картофель

8. В группу холодных супов входят супы, приготовленные на

- *хлебном квасе
- *кефире
- *овощных отварах
- бульонах

9. К холодным супам относят

- бульоны
- супы-пюре
- *окрошки
- *ботвинью

10. Холодные супы отпускают при температуре не выше (°С)

- 20
- 18
- 15
- *14

11. Для приготовления соусов используют бульон

прозрачный
белый
*коричневый

Молочный

12. По температуре подачи соусы подразделяют на следующие группы
теплые
охлажденные
*горячие
*холодные

13. Соусы на мясном бульоне подразделяют на

*красные
*белые
коричневые
бесцветные

14. Для приготовления соуса молочного используют

маргарин
жир пищевой
*масло сливочное
масло растительное

15. В зависимости от консистенции соусы готовят разной консистенции –

*густые
*жидкие
*средней густоты
полужидкие

16. Жидкие соусы используют

* при отпуске блюд
для запекания мяса и рыбы
для фарширования продуктов
при оформлении блюд

17. Густые соусы используют

- при отпуске блюд
- для запекания мяса и рыбы
- *для фарширования продуктов
- при оформлении блюд

18. Соусы редней густоты используют

- при отпуске блюд

- *для запекания мяса и рыбы
- для фарширования продуктов
- при оформлении блюд

19. Соусы масляно-яичные следует подавать к

- мясу
- *крупяным блюдам
- *отварной рыбе
- *овощам

20. Для жаренья овощей во фритюре лучше использовать смесь из

- *рафинированного масла с кулинарным жиром
- рафинированного масла с маслом сливочным
- рафинированного масла с маргарином
- рафинированного масла с топленым жиром

21. Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят

- припущенными
- отварными
- *сырыми
- подпечеными

22. Овощные блюда и гарниры являются источником

- белков
- жиров
- *минеральных веществ
- *углеводов

23. Для сохранения красящего пигмента свеклы при тушении добавляют

- *уксус
- сахар
- соль
- масло

24. Стручки фасоли, гороха, спаржу варят в большом количестве воды для

- сокращения времени приготовления
- *сохранения цвета
- равномерного прогревания
- сокращения потерь питательных веществ

25. Укажите формы нарезки овощей для щей

Щи	Капуста	Морковь	Петрушка (корень)	Лук
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
«По-уральски»				
Суточные				

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Задание

1. Как исправить цвет борща, потерявшего окраску?
2. Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для 20 порций супа-пюре, выход порции 500 г.

Суп-пюре из зеленого горошка
Рецептура № 169 Сборник рецептов блюд 1996 г

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	154	100		
Морковь	25	20		
Лук репчатый	71	60		
Мука пшеничная	40	40		
Масло сливочное	20	20		
Молоко	150	150		
Яйца	1/4шт.	10		
Бульон или вода	750	750		
Выход:	-	1000		

2. Укажите требования к качеству данного блюда.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант 2

Задание 1

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, ОК.4, ОК.5, ОК.8, У2, 32, 34, 36, 310, 330, 335

Текст задания:

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. Рассольник, в состав которого входит крупа -

домашний

*ленинградский

московский

по-россошански

2. Овощи нарезают мелкими кубиками

(рубят) для шей

«по-уральски»

*суточных

из свежей капусты

зеленых

3. С мясным набором подается борщ

«Сибирский»

*«Московский»

«Флотский»

«Украинский»

4. Щи «по-уральски»

*готовят с перловой крупой или рисом; подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;

готовят с ветчинными костями;

все овощи нарезают дольками, капусту — шашками.

5. Жидкая основа у борща холодного

квас

бульон

*свекольный отвар

молоко

6. Жидкая основа у шей зеленых с яйцом

квас

овощной отвар

свекольный отвар

молоко

7. Для овощей в холодных супах

используется форма нарезки

*соломка

* мелкие кубики

ломтики

дольки

8. Чтобы получить супы-пюре однородной

нежной консистенции продукты

*протирают

сильно разваривают

припускают мелко нарезанными

отваривают целиком

9. Для супа с макаронами используется

следующий вид нарезки

морковь, лук и картофель – дольками

картофель – средними кубиками, морковь, лук

– мелкими кубиками;

*картофель – брусочками, морковь, лук –

соломкой;

картофель – крупными кубиками, морковь –

кружочками.

10. Обязательным компонентом борща

является

картофель

капуста

*свекла

морковь

11. Для приготовления шей капусты

шинкуют

*соломкой

шашками

ломтиками

дольками

12. Основой соуса «Польского» является

масло растительное

бульон рыбный

молоко

*масло сливочное

13. К яично-масляному соусу относят соус

*голландский

майонез

сметанный

маринад

14. Загустителем соуса молочного является

крахмал

желатин

*мука

агар-агар

15. К группе холодных соусов относят соус

красный основной

паровой

25. Укажите формы нарезки овощей для борщей

сухарный

*салатную заправку

16. Муку для соуса красного основного

прогревают при температуре

50°C

70°C

100°C

*150°C

17. Без муки готовят соус

грибной

сметанный

*маринад овощной

красный основной

18. Для запекания используются соусы по

консистенции

жидкие

*средней густоты

густые

вязкие

19. Соус томатный является по технологии

приготовления

основным

*производным от красного основного

самостоятельным

производным от белого основного

20. Для приготовления масла зеленого

используют

зеленый лук

*зелень петрушки

щавель

шпинат

21. Для сохранения витаминов овощи

лучше

*припускать

тушить

жарить

варить

22. Тушат без добавления жидкости

следующие овощи

*кабачки

*помидоры

*тыкву

свеклу

23. Перед запеканием поверхность

запеканок из овощей смазывают

жиром

*сметаной

маргарином

сливочным маслом

24. Запекают овощи в жарочном шкафу при

температуре (°C)

150-180

100-150

*250-280

250-300

Борщ	Капуста	Картофель	Свекла	Морковь, лук	Перец сладкий
------	---------	-----------	--------	-----------------	------------------

«Украинский»					
«Московский»					
«Сибирский»					
«Флотский»					

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Задание

1. Если у рассольника недостаточно выраженный вкус, что нужно сделать, чтобы его вкус соответствовал требованиям?
2. Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для 20 порций супа прозрачного, выход порции 500 г.

Бульон из кур или индеек прозрачный
Рецептура № 173 Сборник рецептов блюд 1996 г

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	260	179		
Или индейка	234	172		
Масса вареной птицы	-	125		
Или кости кур, индейки	625	625		
Яйца для оттяжки	1/3шт.	13		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	11	8		
Или сельдерей (корень)	12	8		
Лук репчатый	10	8		
Вода	1300	1300		
Выход:	-	1000		

3. Укажите требования к качеству данного блюда.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

5 семестр

3.1.3 Задания текущего контроля

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
Лабораторные работы № 7.

Проверяемые результаты обучения: У4,37,325

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Практическое занятие № 4.

Проверяемые результаты обучения: У4,37

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: Решение ситуационных задач по теме «Крупы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическая работа № 5.

Проверяемые результаты обучения: У3, 311

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: Решение ситуационных производственных задач по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.

Проверяемые результаты обучения: У3

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: Составление презентации по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных» **Критерии**

оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 5. Блюда из рыбы

Лабораторная работа №8.

Проверяемые результаты обучения:33, 324,336, У3

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа № 9

Проверяемые результаты обучения:33,324,334, У3

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы, нерыбного водного сырья

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 180 мин.

Лабораторная работа № 10.

Проверяемые результаты обучения: 33, У3
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Практическое занятие № 6.

Проверяемые результаты обучения: 33,39,У4,У6
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Решение ситуационных задач.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие № 7.

Проверяемые результаты обучения: 33,311, 313,У4,У6
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания Расчет массы брутто, нетто, количества порций рыбных блюд

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №9

Проверяемые результаты обучения: 33,39,У4,У6
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Оформление технологических карт на сложные блюда из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №10

Проверяемые результаты обучения: 33,39,312, У4,У6
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовьте полуфабрикаты из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 180 мин.

3.1.4. Задания промежуточного контроля

Вариант №1

Задание №1

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33,34,35, 36,37,38,310,311,321,322,323,У1,У3,У4,
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: *дать правильный ответ:*

1 Крупы, бобовые и макаронные изделия называют сухими продуктами, так как в них содержится влаги около, %

*14

5

25

7

2 Блюда из круп являются важным источником

минеральных веществ и жиров

витаминов и жиров

*углеводов и белков

экстрактивных веществ и витаминов

3 Бобовые изделия перед варкой

подсушивают

*замачивают в холодной воде

обжаривают

замачивают в горячей воде

4 Для приготовления запеканок используют каши

рассыпчатые

*вязкие

жидкие

сухие

5 К бобовым изделиям относятся

*фасоль, горох, чечевица

гречка, манка, рис

пшено, ячка, геркулес

лапша, вермишель, макароны

Задание №2

Проверяемые результаты обучения 31, 32, 33, 34,310,311, 325,334,У1,У7

ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

1. Перечислите виды круп

2. Назовите пищевую ценность круп.

3. Как подготовить к варке следующие крупы: а) мелкие и дробленые; б) пшеничную, рисовую, перловую; в) дробленые и плющенные; г) гречневую.

Задание №3

Проверяемые результаты обучения У3,37,310,312

ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

1. Укажите количество жидкости (л) и выход (кг) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы пользуясь Сборником рецептов блюд.

Вариант	Каша		
1	рассыпчатая	вязкая	жидкая
	Крупа гречневая – 1 кг Вода – 1,5л	Крупа гречневая – 1 кг Вода, Молоко – ...	Крупа рисовая – 1 кг Молоко, вода – ...
	Выход – 2,1 кг	Выход – ...	Выход – ...
2	Крупа рисовая – 1 кг Вода – 2,1 л	Крупа рисовая – 1 кг Молоко, вода – ...	Крупа манная – 1 кг Молоко, вода – ...
	Выход – 2,8 кг	Выход – ...	Выход – ...

Задание №4

Проверяемые результаты обучения 310, 311,326,У5, У6

ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления рассыпчатой каши в соответствии с правилами варки каш.

Задание №5

Проверяемые результаты обучения У3,310,312, 332, 325

ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Пользуясь Сборником рецептов блюд, укажите норму жидкости для приготовления 1 кг рассыпчатых каш:

а) гречневая;

- б) рисовая:
припущенная; откидная;
в) пшенная.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант №2

Задание №1

Проверяемые результаты обучения У2, У5, У7, 31, 32, 33, 34, 323, 326, 329
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: дать правильный ответ:

1 Отличие запеканки от пудинга состоит в рецептуре

* технологии приготовления
температуре подачи
соотношении ингредиентов

2 Для гарниров чаще используют каши

* рассыпчатые
вязкие
жидкие

полугустые

3 Продолжительность замачивания бобовых изделий перед варкой длится, час.

* 5-6

3-4

1-2

Задание №2

Проверяемые результаты обучения: У3, 39, 310, 312, 336
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на I порцию отпускают по 200 г каши.

Задание №3

Проверяемые результаты обучения У5, У6
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

Задание №4

Проверяемые результаты обучения У1, У7, 31, 312
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям

Задание №5

Проверяемые результаты обучения У1, У2, У5, У7, З10, З12
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа не доварена.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант №3

Задание №1

Проверяемые результаты обучения: З6, З7, З8, З10, З12, З24, З25, У7
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания: дать правильный ответ:

1 При варке макаронных изделий не сливным способом на 1 кг изделий берут

воды

0,5 л

*3 л

1,5 л

6 л

2 Запеканку из гречневой крупы с творогом называют

лапшевником

пудингом

*крупеником

макаронником

3 Бобовые изделия солят

в начале варки

с момента закипания

в середине варки

*по мере их готовности

4 Продолжительность варки фасоли длится

*1,5-2,0 ч

0,5-1,0 ч

1,0-1,5 ч

2,0-2,5 ч

5 К крупе, которую перед варкой не моют, относится крупа

рисовая

пшеница

*манная

перловая

Задание №2

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, З3, З10, З12
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

Задание №3

Проверяемые результаты обучения: У3, З1, З2
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.

Текст задания:

Используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, произведите расчет количества крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций вязкой рисовой каши, если масса I порции составляет 300 г.

Задание №4

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 310, У2, У7
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.**

Текст задания:

1. Перечислите блюда, которые можно приготовить из вязких каш.
2. Объясните за счет чего происходит размягчение круп при варке.

Задание №5

**Проверяемые результаты обучения: 310, 312, У1, У6, У7
ОК.3, ОК.7, ПК 3.3.**

Текст задания:

Приведите качественную характеристику по всем показателям пудинга.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант №4

Задание №1

**Проверяемые результаты обучения: 31, 33, 34, 35, 36, 38, У6
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.**

Текст задания: дать правильный ответ:

1 Размягчение рыбы при тепловой обработке происходит за счет того, что

*соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

белки свертываются;

глютин при охлаждении образует желе.

жиры эмульгируют

2 Укажите массу (г) рыбы, отпускаемой на I порцию

*75

*100

200

35

3 Готовность жареной рыбы определяется

*по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;

прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;

по вкусу

по внешнему виду.

4 Питательные вещества, содержащиеся в рыбе

белки, жиры;

*белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и В;

белки, жиры, сахар, витамины С и группы В;

углеводы, минеральные вещества

5 Рыбу варят и припускают при $t = 85\text{...}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ потому, что

*порционные куски рыбы сохраняют форму;
бульоны остаются прозрачными;
количество эмульгированного жира в бульоне незначительно;
сохраняются витамины

Задание №2

Проверяемые результаты обучения: 31,32,33,34, 37,310,У1,У2
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Допишите предложение.

Все виды рыб различаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ. Поэтому необходимо выбрать способ ..., позволяющий приготовить блюдо вкусным и сохранить в нем

Задание №3

Проверяемые результаты обучения: 34, 38, 310,312, 325,У5, У7
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Объясните, с какой целью при варке рыбы целиком ее заливают холодной водой так, чтобы вода была на 3 см выше уровня рыбы.

Задание №4

Проверяемые результаты обучения: 39, У4,У7
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Подберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Рыба жареная»

Задание №5

Проверяемые результаты обучения: У1, У4, У7, 310,311, 312
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, припущенная с соусом томатным».

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант №5

Задание №1

Проверяемые результаты обучения: 31,32,33,34, 37,310,327,У5, У7
Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: дать правильный ответ:

1 Изменение массы и объема при варке и жаренья рыбы происходит за счет:

за счет денатурации белков

перехода коллагена в глютин

*уплотнения белков и выделения воды

впитывания жира

2 Масса рыбы при тепловой обработке изменяется на (%)

*18...20

15...20

20...25

25-30

3 За счет экстрактивных веществ, переходящих в бульон в процессе тепловой обработки улучшается

вкус

возбуждение аппетита

цвет бульона

*аромат

4 В результате тепловой обработки изменяется качество рыбы:

*возрастает усвояемость рыбы

погибают бактерии

ухудшается цвет рыбы

усиливается аромат

5 Продолжительность варки 1 кг рыбы, для которой берут 2 л воды, кусочки сырых овощей, специй, мин.:

5... 10

*10... 15

15...20

20...30

Задание №2

Проверяемые результаты обучения:33, 36,312,У7

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Допишите предложение.

Жир рыбы легко плавится и остается в жидком виде при низких температурах, поэтому он ..., чем жир говядины или баранины.

Задание №3

Проверяемые результаты обучения:310,312, 324, У1

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Объясните, с какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?

Задание №4

Проверяемые результаты обучения:39, 33, 34,У2,У4

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Подберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Рыба в тесте жареная»

Задание №5

Проверяемые результаты обучения: 39, 310,311, 312, 34,У4,

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски».

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

Вариант №6

Задание №1

Проверяемые результаты обучения:31,32,34,У1,У7

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: дать правильный ответ:

1 На предприятия общественного питания в живом виде поступает	10
*карась	7
навага	25
камбала	4 К рыбе среднего размера относится рыба весом
горбуша	200 г
2 Живую рыбу хранят на предприятиях в проточной воде с температурой	*1000 г
*0-4° С	1600 г
4 -8° С	2000 г
12-15° С	5 К классу бесчешуйчатых рыб относится
15-18° С	сазан
3 Крепкосоленая рыба содержит соли до, %	сельдь
*14	*сом
	корюшка

Задание №2

Проверяемые результаты обучения: 38,310,311,312

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.

Задание №3

Проверяемые результаты обучения:36,38,312,У5,У7

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

При проведении бракеража в блюде «Рыба, запеченная по-русски» рыба оказалась сырой. Как устранить этот дефект?

Задание №4

Проверяемые результаты обучения:35,36,310,312,У1,У7

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы.

Задание №5

Проверяемые результаты обучения:33,310,312,У1,

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания:

Объясните причину появления трещины на поверхности изделия при запекании рулета из рыбной котлетной массы

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Время на выполнение: 90 мин.

3.1.5. Задания текущего контроля

6 семестр

Тема 6. Блюда из мяса

Лабораторная работа №11.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З9,У4,У6

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из отварного мяса и мясных продуктов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №12.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З8, З10, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из мяса, жаренного порционными натуральными и мелкими кусками

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №13.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З8, З10, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из мяса, жаренного крупными и порционными панированными кусками.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №14.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З8, З10, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №15.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З8, З10, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из запеченного и рубленого мяса

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №16.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З8, З10, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовление блюд из рубленого мяса

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие № 8.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Решение ситуационных задач

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие № 9.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Расчет гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд из мяса

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №11.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Самостоятельное изучение технологической документации на блюда из мяса

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №12.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Составление презентации по теме «Блюда из мяса»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №13.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Решение ситуационных задач по определению количества порций блюд из имеющегося сырья с учетом вида, кондиции мяса

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Тема 7. Блюда из птицы**Лабораторная работа №17**

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие № 10.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении блюд из птицы, дичи, кролика для разного типа предприятий

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №14.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Работа с нормативными документами.

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №15.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Самостоятельное изучение технологической документации по теме «Блюда из птицы»

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №16.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Составление инструкционных карт на блюда

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №17.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, 325, 328,У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Разработка новых рецептов, расчет сырья, составление технологических карт

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №18.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Оформление лабораторной работы №18

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Тема 8. Блюда из яиц и творога

Лабораторная работа №18

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, 325, 331, 336, У1, У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Приготовление блюд из яиц и творога

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Практическое занятие № 11.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1, У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Решение ситуационных задач.

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Практическое занятие № 12.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1, У3

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении блюд

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №19.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У4, У5

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Составление презентации по теме «Блюда из яиц».

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №20.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1, У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Составление презентации по теме «Блюда из творога».

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 2 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №21.

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1, У2

Формируемые компетенции ОК.3, ОК.7, ПК 3.4.

Текст задания: Составление таблицы «Способы варки яиц»

Критерии оценки: За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

3.1.5. Задания промежуточного контроля

Задание 1

Проверяемые результаты обучения: ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ОК.4, ОК.5, ОК.8, У2, 32, 34, 36, 310, 324, 336, 337

Текст задания: дать правильный вариант ответа

Тема: Супы

1. В зависимости от состава и технологии приготовления супы принято подразделять на группы в количестве **6**
2. Наиболее значительная и разнообразная группа супов – это супы
молочные
супы-пюре
заправочные
сладкие
3. К заправочным супам относят
бульоны
суп-пюре
молочные супы
рассольники
4. Основным продуктом, определяющими специфику борщей, является
свекла
томатное пюре
мясные продукты
капуста
5. Обязательная составная часть рассольников – это соленые **огурцы**
6. Молочные супы следует реализовывать в течение **30** минут
7. Для осветления бульонов для супов прозрачных можно использовать
лук
морковь
белок яйца
картофель
8. В группу холодных супов входят супы, приготовленные на
хлебном квасе
кефире
овощных отварах
бульонах
9. К холодным супам относят
бульоны
супы-пюре
окрошки
ботвинью
10. Холодные супы отпускают при температуре не выше ($^{\circ}\text{C}$) **14**
11. Для улучшения вкусовых качеств супы-пюре заправляют
маргарином
сливочным маслом
горячим молоком
льезоном
12. Для шей свежую, капусту, нарезают
кусочками
полосками
шашками
брусочками
13. Супы с бобовыми рекомендуют готовить с копченой **грудинкой**
14. Обязательным компонентом борща является
картофель
капуста
свекла
морковь
15. Для приготовления шей капусту шинкуют
соломкой
шашками
ломтиками
дольками
16. Основным показателем для сладких супов является **вкус**
17. Рассольник, приготовленный без картофеля, называется
домашним
московским
ленинградским
по-россошански
18. Украинский национальный суп- это **борщ**
19. Солянка относится к супам
прозрачным
заправочным
холодным
пюреобразным
20. Супы-пюре хранят при температуре **60-65 $^{\circ}\text{C}$**
21. К супам прозрачным в качестве гарнира подают
яйцо отварное
макаронные отварные
мясо отварное
гречку отварную
22. В процессе варки бульон может стать мутным, с салыстым вкусом в результате химической реакции, которая называется **окислением** жиров
23. Для того чтобы продукты в супах-пюре находились во взвешенном состоянии, необходимо
заправить маслом
добавить белый соус
проварить на водяной бане
процедить суп
24. Борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом, называют **украинским**
25. Рассольник, в состав которого входит крупа -
домашний
ленинградский
московский
по-россошански
26. Овощи нарезают мелкими кубиками (рубят) для шей
«по-уральски»
суточных
из свежей капусты
зеленых
27. С мясным набором подается борщ

«Сибирский»
«Московский»
«Флотский»
«Украинский»

28. Щи «по-уральски»

готовят с перловой крупой или рисом;
подают с половинкой яйца, сваренного
вкрутую;
готовят с ветчинными костями;
все овощи нарезают дольками, капусту -
шашками.

Тема: Соусы

- 29. Бульоны являются основой для приготовления супов, соусов**
- 30. Для приготовления концентрированного бульона оптимальным считается соотношение мяса и воды 1:1**
- 31. Для варки бульона кости предварительно слегка припускают тушат пассируют обжаривают**
- 32. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет в часах**
3,5-4
2-3
3-5
1-3
- 33. Продолжительность варки бульона из свиных костей составляет в часах 2-3**
- 34. К пищевым рыбным отходам, используемым для варки бульонов, относят головы кости плавники жабры**
- 35. Для приготовления соусов используют бульон**
прозрачный
белый
коричневый
молочный
- 36. По температуре подачи соусы подразделяют на следующие группы**
теплые
охлажденные
горячие
холодные
- 37. Соусы на мясном бульоне подразделяют на красные и белые**
- 38. Для приготовления соуса молочного используют**
маргарин
жир пищевой
масло сливочное
масло растительное
- 39. В зависимости от консистенции соусы готовят разной консистенции –**
густые
жидкие
средней густоты
полужидкие
- 40. Жидкие соусы используют при отпуске блюд для запекания мяса и рыбы для фарширования продуктов при оформлении блюд**
- 41. Густые соусы используют для фарширования продуктов**
- 42. Соусы средней густоты используют при отпуске блюд для запекания мяса и рыбы для фарширования продуктов при оформлении блюд**
- 43. Соусы масляно-яичные следует подавать к мясу крупяным блюдам отварной рыбе овощам**
- 44. К холодным соусам относят**
грибной
сметанный
майонез
маринад
- 45. Основой соуса «Польского» является сливочное масло**
- 46. К яично-масляному соусу относят соус**
голландский
майонез
сметанный
маринад
- 47. Загустителем соуса молочного является мука**
- 48. К группе холодных соусов относят**
красный основной
паровой
сухарный
салатную заправку
- 49. Муку для соуса красного основного прогревают при температуре 150 °C**
- 50. Без муки готовят соус**
грибной
сметанный
маринад овощной
красный основной
- 51. Для запекания используются соусы по консистенции**
жидкие
средней густоты
густые
вязкие
- 52. По набору компонентов определить название соуса (масло растительное, желтки яиц, горчица, сахар, уксус)**
маринад
майонез
горчичное масло

- белый основной
53. Соус томатный является по технологии приготовления **производным** от красного основного
54. Для приготовления масла зеленого используют
зеленый лук
зелень петрушки
щавель
шпинат
Тема: Овощные блюда
55. Для сохранения потребительских свойств отваривают в коже
картофель
морковь
баклажаны
свеклу
56. Для сохранения витаминов овощи лучше припускать
тушить
жарить
варить
57. Горячие блюда следует отпускать при **температуре** не ниже 65 (°C)
58. Перед запеканием поверхность запеканок из овощей смазывают
жиром
сметаной
маргарином
сливочным маслом
59. Запекают овощи в жарочном шкафу при температуре выше **250** °C
60. Тушат без добавления жидкости следующие **овощи**
*кабачки
*помидоры
*тыкву
свеклу
61. Для жаренья овощей во фритюре лучше использовать смесь из
рафинированного масла с кулинарным жиром
рафинированного масла
с маслом сливочным
рафинированного масла с маргарином
рафинированного масла с топленым жиром
62. Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят
припущенными
отварными
сырыми
подпечеными
63. Овощные блюда и гарниры являются **источником**
белков
жиров
минеральных веществ
углеводов
64. Для сохранения красящего пигмента свеклы при тушении добавляют **уксус**
65. Стручки фасоли, гороха, спаржу варят в большом количестве воды для
сокращения времени приготовления
сохранения цвета
равномерного прогревания
сокращения потерь питательных веществ
66. Соотношение овощей и воды для **припускания** составляет 1:0,3
67. Для приготовления картофельного пюре рекомендуется использовать картофель с содержанием крахмала
низким
средним
высоким
не высоким
68. Для приготовления лука фри его панируют в
муке
сыре
сухарях
хлебной крошке
69. Помидоры фаршированные запекают в течении, мин.
15-20
5-10
25-30
30-40
70. Цветную капусту, спаржу отварную хранят в горячем отваре не более **30** мин.
71. Картофель «пай» - это картофель жареный во фритюре и нарезанный
кружочками
ломтиками
соломкой
брусочками
72. Самый неустойчивый витамин при тепловой обработке овощей – это витамин **C**
73. Продолжительность тепловой обработки овощей зависит от
содержания углеводов
состава витаминов
стойкости протопектина
наличия белков
74. При тепловой обработке овощи размягчаются за счет перехода **протопектина** в пектин
75. Свеклу, морковь, фасоль, зеленый горошек, чтобы не ухудшились их вкусовые качества и не замедлялся процесс варки варят с уксусом
с сахаром
без соли
с солью
76. Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу для сохранения их **цвета** варят в бурно кипящей воде при открытой крышке
77. Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в воду

- холодную
кипящую
теплую
горячую
78. Потеря массы овощей при тепловой обработке зависит от вида овощей
формы нарезки
цвета овощей
способа их тепловой обработки
79. Картофельное пюре имеет вязкую консистенцию по причине картофеля протерли горячим
картофель протерли холодным
добавили холодное молоко
пюре плохо взбили
80. Жареные баклажаны горчат потому, что их перед тепловой обработкой посыпали перцем
не выдержали в течение 10-15 мин, посыпав солью
не посыпали сахаром
не панировали
81. На рулете картофельном после запекания появляются трещины так, как не сделали проколы
Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
82. Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков
83. Бобовые изделия перед варкой подсушивают
замачивают в холодной воде
обжаривают
замачивают в горячей воде
84. Для приготовления запеканок используют каши
рассыпчатые
вязкие
жидкие
сухие
85. К бобовым изделиям относится фасоль, горох, чечевица
гречка, манка, рис
пшено, ячка, геркулес
лапша, вермишель, макароны
86. Отличие запеканки от пудинга состоит в рецептуре
в технологии приготовления
в температуре подачи
в соотношении ингредиентов
87. Для гарниров чаще используют каши
рассыпчатые
вязкие
жидкие
полугустые
88. Продолжительность замачивания бобовых изделий перед варкой длится 5-6ч
89. На продолжительность варки круп и бобовых влияет толщина их клеточных стенок
90. При варке макаронных изделий не сливным способом на 1 кг изделий берут воды 3 л
91. Запеканку из гречневой крупы с творогом называют лапшевником
пудингом
крупеником
макаронником
92. Бобовые изделия солят в начале варки
с момента закипания
в середине варки
по мере их готовности
93. Продолжительность варки фасоли длится 1,5-2,0 ч
0,5-1,0 ч
1,0-1,5 ч
2,0-2,5 ч
94. К крупе, которую перед варкой не моют, относится крупа манная
95. Для гарнира макаронные изделия отваривают сливным способом
96. Лапшевник и макаронник запекают при температуре 0С
100-130оС
130-170оС
240-250°С
200-230оС
97. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это рецептура
98. Котлеты и биточки из вязких каш панируют в муке
сухарях
белом хлебе
льезоне
99. Каша боярская готовится с изюмом, молоком и сахаром из крупы рисовой
пшениной
ячневой
манной
100. Из 1 кг риса получается рассыпчатой каши 2 кг
2,8 кг
1,5 кг
3,2 кг
101. При варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, так как затрудняется процесс разваривания круп в молоке
молоко быстро пригорает
молоко быстро выкипает

- молоко меняет цвет
102. При варке молочных каш минную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая для того чтобы, не образовались комки
103. При варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы чтобы не образовались комки для улучшения вкуса чтобы каша не подгорела для улучшения внешнего вида
104. При варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом) используют воды и соли
6 л воды, 50 г соли
5 л воды, 40 г соли
4 л воды, 30 г соли
3 л воды, 20 г соли
105. Пшенная каша горчит из-за того, что каша подгорела плохо промыли пшено каша не упрела кашу пересолили
106. Манная каша получается комками потому, что засыпая крупу, плохо размешивали
107. Рисовая каша рассыпчатая получается вязкой из-за того, что переварили нарушили соотношение крупы и жидкости добавили больше масла засыпали в холодную воду
Тема: Блюда из рыбы
108. Палтус относится к классу камбаловых
109. При разделке рыбы на филе используют порционирование потрошение пластование фарширование
110. К рыбе с костным скелетом относится треска стерлядь калуга осетр
111. Перед тепловой обработкой рыбные полуфабрикаты обсушивают панируют пластуют нарезают
112. Для жарки изделий во фритюре используют двойную панировку
113. Мясо беспозвоночных животных по пищевой ценности приближается к яйцам птице овощам молоку
114. К двустворчатому моллюску, который употребляют в живом виде, относится морской гребешок устрица мидия омар
11. Для приготовления блюд на предприятиях общественного питания из иглокожих чаще всего используют морских ежей кукумарию трепангов речных раков
116. Перед приготовлением блюд морскую капусту замачивают в холодной воде на 3-4 час.
10-12 час.
5-8 час.
18-24 час.
117. К наиболее крупным ракообразным относятся крабы
118. На предприятиях общественного питания высоко ценится качество рыбы мороженой свежеуснувшей живой охлажденной
119. На предприятия общественного питания в живом виде поступает карась навага камбала горбуша
120. Живую рыбу хранят на предприятиях в проточной воде с температурой 0-4° С 4 -8° С 12-15° С 15-18° С
121. Крепкосоленая рыба содержит соли до 14%
122. К рыбе среднего размера относится рыба весом 1000 г
123. К классу бесчешуйчатых рыб относится сазан сельдь сом корюшка
124. Для уменьшения потерь растворимых питательных веществ при оттаивании рыбы в воду добавляют соль уксус лимонную кислоту сахар
125. Общая продолжительность оттаивания рыбы в воде длится 180 мин
126. Масса рыбы после тепловой обработки уменьшается на 20%
127. В рыбе содержатся жирорастворимые витамины группы А и D

Р и С
В и С
Е и В

128. К рыбе с резким специфическим вкусом и запахом подают соус

томатный
белый основной
молочный
сметанный

129. Рыба не содержит **углеводов, поэтому ее подают с отварным картофелем**

130. Рыбу тощих пород отпускают с соусом

луковым
охотничьим
польским
красным основным

131. Мышечные волокна рыбы при тепловой обработке уплотняются в следствии

набухания волокон
гидратации волокон
выпресовывание воды
денатурации белков

132. Во избежание **деформации кусков рыбы при тепловой обработке на коже рыбы делают надрезы**

Тема: Блюда из мяса

133. Отделение мякоти от костей называется

жиловкой
зачисткой
обвалкой
приготовлением полуфабрикатов

134. Мясо шпигованное относится к **крупнокусковому полуфабрикатам**

135. Для приготовления рагу из баранины и свинины используют

лопатку
грудинку
окорок
корейку

136. Из-за плотной ткани не используются для приготовления бульонов, а отправляются на переработку кости

грудные
трубчатые
лопаточные
тазовые

137. Котлеты рубленные отличаются от биточков

весом
формой
рецептурой
панировкой

138. К основному мышечному белку мяса относится

миозин
коллаген
эластин
гемин

139. К белку, придающему сырому мясу красный цвет относится

глютин
миоглобин
эластин
миозин

140. В формировании вкуса мяса особая роль принадлежит кислоте

глутаминовой
молочной
фосфорной
никотиновой

141. Для приготовления блюд из отварного мяса у говядины используют **лопаточную часть**

142. Время варки свинины составляет

1-1,5 ч
2,5-3,0 ч
0,5-1,0 ч
2,0-2,5 ч

143. К баранине отварной на гарнир рекомендуют подавать

припущенный рис
тушеную капусту
отварные овощи
картофельное пюре

144. Наименьшие потери массы при жарке мясных изделий у полуфабрикатов

порционных
порционных панированных
натуральных рубленых
рубленых с добавлением хлеба

145. Официальные нормы потерь массы при изготовлении мясных блюд указаны в

технологических картах
качественном удостоверении
Сборниках рецептов
сертификате

146. Ростбиф - это мясо, **жареное крупным куском**

147. К порционным полуфабрикатам из вырезки относится

бифштекс
гуляш
рагу
антрекот

148. Антрекот готовится из мяса **говядины**

149. Мясо, нарезанное одинаковыми кусками по 20-30 г, называется

пловом
азу
гуляшом
шашлыком

150. Деление части туши на отруба называют

жиловкой
разрубом
зачисткой
шпигованием

151. Тушу медведя разделяют как тушу свинины

152. Котлеты домашние готовят из котлетного мяса
говядины
птицы
свинины
говядины и свинины
153. Допустимые отклонения массы для отдельных полуфабрикатов установлены в пределах $\pm 3\%$
154. Натуральные жареные изделия из мяса при отпуске поливают
соусом
бульоном
мясным соком
маргарином
155. К натуральным рубленным изделиям из мяса относятся
зразы
тефтели
люля-кебаб
котлеты
156. Отварные мясные продукты хранят в бульоне при температуре 60°C
157. Для блюда печен по-строгановски печен нарезают
кубиками
ломтиками
брусочками
соломкой
15. Режим варки мяса -
варят при 100°C при открытой крышке;
кладут в горячую воду - варят, снимая пену, до готовности;
быстро доводят до кипения - снимают пену, варят при 90°C
кладут в холодную воду, доводят до кипения и варят до готовности
Тема: Блюда из птицы
159. Чахохбили – блюдо национальной кухни России
Армении
Грузии
Украины
160. Тушки птицы, несоответствующие требованиям стандартов по обработке, подвергаются опаливанию
161. К пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания, относятся
куропатки
рябчики
индейки
гуси
162. Бульоны из гусей и уток используют для приготовления рассольников, солянок по причине
специфического запаха
значительного количества жира
размера тушек
упитанности
163. В детском и лечебном питании широко используют мясо кур и индеек
164. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся
котлеты натуральные
рагу
зразы
кнели
16. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в
панировке
способе тепловой обработке
формовке
рецептуре
166. Для приготовления котлетной массы из дичи используют
всю мякоть тушек
мякоть с кожей
только филе
окорочка
167. Биточки из рубленной массы птицы перед тепловой обработкой не панируют
168. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется нормативными документами сертификатами товаротранспортной накладной Сборником рецептур блюд
169. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет 12 часов
170. Для равномерного прогревания тушки птицы
отбивают
маринуют
заправляют
бланшируют
171. Крепкие ароматные бульоны получаются из мяса
кур и индеек
бройлеров
гусей
уток
172. Уменьшение массы тушек птицы при варке обусловлено
выпрессовыванием воды
вытапливанием жира
потерей витаминов
денатурацией белков
173. Птица по-столичному относится к котлетам
натуральным
рубленным
фаршированным
панированным
174. Котлеты по-киевски перед жаркой панируют в двойной панировке

175. Для приготовления фаршированных котлет из птицы используют окорочка
филе
спинную часть
ножки
176. Срок хранения **полуфабрикатов** из птицы не должен превышать 48 часов.
177. В субпродуктах птицы содержится больше чем в мясе
витаминов
белков
жиров
минеральных веществ
178. Специфический вкус и запах блюд из птицы обусловлен высоким содержанием экстрактивных веществ
жиров
микроэлементов
дубильных веществ
179. Количество **вытопившегося** жира при жарке составляет 40-50%
180. Скорость размягчения мяса птицы зависит от
вида
возраста
категории
способа заправки
18. Время варки гусей и индеек составляет
30-40 мин.
60-120 мин.
40-60 мин.
50-80 мин.
182. Чахохбили-это блюдо из птицы отварной
жареной
тушеной
припущенной
183. Перед жарением тушки **старых** кур, гусей, уток рекомендуется отварить до полуготовности
184. Мелкую дичь подают целыми тушками
порционированными
мелкими кусками
поделенными пополам
185. Перед приготовлением птицу подвергают **вспомогательной** тепловой обработке - опаливанию
Тема: Блюда из яиц и творога
186. Свежесть яиц определяется с помощью прибора -
микроскопа
овоскопа
стетоскопа
тонометра
187. Яйца могут стать **источником** опасной пищевой инфекций, вызванной микробами группы сальмонелл
188. Яйца заменяются **меланжем** в пропорции 1:1
189. На предприятиях общественного питания используют яйца
кур
гусей
уток
индюков
190. "Французский пашот"- это яйца сваренные
"вкрутую"
"в мешочек"
"всмятку"
без скорлупы
191. Яйцо, сваренное "всмятку", подают в посуде, которая называется
кокотницей
пашотницей
креманкой
кокильницей
192. Продолжительность варки яиц «в мешочек» длится
4,5 - 5,5 мин
8,0-10,0 мин
1,0-2,0 мин
3,0-3,5 мин
193. Омлет по набору ингредиентов: молоко, яйца, колбаса, относится по виду к
паровому
смешанному
фаршированному
натуральному
194. **натуральном** виде предпочитают подавать **жирный** творог
195. Основной белок творога - это
авидин
казеин
овомукоид
гемин
196. В **жирном** твороге содержится жира до 18%
197. Яйца, сваренные "в мешочек", до реализации хранят в
холодной воде
в холодной подсоленной воде
сухими в скорлупе
сухими очищенными
198. Обязательным компонентом пудинга из творога является **взбитый** белок
199. Вареники ленивые подают с
маслом
медом
майонезом
соусом
200. Для приготовления сырников, пудингов, запеканок творог протирают, чтобы сократить время тепловой обработки
получить однородную массу
повысить усвояемость белков

- добиться пышной консистенции
201. Продолжительность **варки** вареников длится 4-5 мин
202. Сырники по виду тепловой обработки относятся к блюдам отварным запеченным жареным припущенным
203. Яичницу-глазунью приготавливают из меланжа яиц диетических яиц столовых яичного порошка
204. В свежих яйцах содержится бактерицидное вещество – сильный **антибиотик** лизоцим
205. В твороге содержатся витамины К и С Д и С А и Е РР и К
206. Яйцо, сваренное «всмятку» содержит жидкий белок и жидкий желток; полужидкий белок и жидкий желток; свернувшийся белок, жидкий желток свернувшийся белок и свернувшийся желток
207. Желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек» следующие: белок свернувшийся, желток жидкий; у скорлупы свернувшийся желток жидкий; жидкий белок и жидкий желток; белок свернувшийся, желток свернувшийся
208. Желток и белок у яйца, сваренного вкрутую: белок свернувшийся, желток полужидкий белок свернувшийся, желток полностью загустевший плотный белок и желток жидкий белок и жидкий желток
209. Яйца, сваренные вкрутую, после промывания холодной водой хранят в **скорлупе** сухими
210. Яйца, сваренные «всмятку» используют для завтрака в горячем виде фаршей салатов фарширования
211. Нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц так как белки распадаются хуже усваиваются белки уплотняются теряется жидкость
212. Перед приготовлением яичный порошок просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1 : 3,5 1:5 1:6
- 1:2
213. Продолжительность набухания смеси яичного порошка и молока **30** мин
214. В сваренном яйце вкрутую, не охлажденном в холодной воде, потемнел верхний слой желтка по причине разрушения жира соединение сероводорода белка и железа желтка разрушения витаминов уплотнения белка
215. Для вареников с творожным фаршем приготавливают **бездрожжевое** тесто
216. Для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога можно добавить крупу Рисовую манную пшено овсяную
217. При отпуске блюд из творога используют **соус** сметанный
218. Для приготовления пудинга из творога используют способы тепловой обработки жаренье запекание припускание варку на пару
219. Для снижения отрицательного влияния тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок творог **протирают**
220. Используя следующий набор продуктов: творог, мука, яйца, сахар, соль, сливочное масло, сметана, можно приготовить омлет сырники вареники пудинг
221. Чтобы избежать текучесть творожной массы, в нее добавляют крахмал муку желатин манную крупу
222. Готовность вареников при варке определяют по всплытию прокалыванию вилкой продолжительности варки цвету
223. Полуфабрикат вареников ленивых имеет форму ромбика кружочка квадратика полумесяца
224. Творожную массу для запекания выкладывают **слоем** в3см

225. Укажите жареные блюда из творога

- пудинг
- вареники
- сырники
- блинчики с творогом

226. Подают сырники

- со сметаной
- с майонезом
- с молочным соусом
- киселем

226. Пудинг от запеканки отличается

технологией приготовления

227. Холодное блюдо из творога

- творожная масса с изюмом
- вареники ленивые
- пудинг
- запеканка

228. Полуфабрикаты и холодные изделия из

творога хранят при температуре, °С

- 8-10
- 10-12
- 0-6
- 24-36

228. Одно яйцо заменяется меланжем в

количестве 40 г

229. В соответствии с санитарными правилами

для приготовления блюд используются

яйца

- утиные
- гусиные
- перепелиные
- куриные

230. Из яиц готовят омлеты

- натуральные
- смешанные
- фаршированные
- комбинированный

231. Продукты для смешанных и фаршированных омлетов предварительно

- отваривают
- запекают
- обжаривают
- тушат

232. К холодным блюдам из творога относят

- вареники
- запеканки
- творожную массу
- пудинг

233. Отварные вторые горячие блюда из

творога – это

- вареники ленивые
- сырники
- пудинги
- творожные батончики

234. К запеченным блюдам из творога относят

- пудинги
- запеканки
- вареники ленивые
- сырники

235. На основании таблицы взаимозаменяемости

меланж заменяется на яйцо в соотношении

1:1

Критерии оценки:

- За правильное выполнение более 60% задания - 10 балл
- За правильное выполнение более 80% задания - 15 балл
- За правильное выполнение более 90% задания - 20 балл
- За выполнение до 60% задания -0 балл

Время на выполнение: 90 мин

4. Оценка по учебной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

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

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 3

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить суп-пюре из овощей. 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке овощей. 3. Произвести органолептическую оценку качества супа-пюре. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определить сроки хранения. 	<p><i>ПК 3.1</i> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i></p> <p><i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4</i></p>
<p>2 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить суп-крем из тыквы. 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке тыквы. 3. Произвести органолептическую оценку качества супа-крема. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i></p> <p><i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4</i></p>
<p>3 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить «бефстроганов». 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины. 3. Произвести органолептическую оценку качества блюда. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i></p> <p><i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4</i></p>

<p style="text-align: center;">4 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить плов. 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины. 3. Произвести органолептическую оценку качества блюда. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>.ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p style="text-align: center;">5 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить шашлык из свинины. 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке свинины. 3. Произвести органолептическую оценку качества мелкокускового полуфабриката из свинины. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p style="text-align: center;">6 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить зразы натуральные из свинины 2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке свинины. 3. Произвести органолептическую оценку качества блюда. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p style="text-align: center;">7 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить грудинку фаршированную из свинины. 2. Рассчитать выход фаршированного полуфабриката. 3. Произвести органолептическую оценку качества блюда. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3,У4</i></p>
<p style="text-align: center;">8 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить тельное из рыбы 2. Рассчитать выход количество отходов при обработке рыбы 3. Произвести органолептическую оценку качества блюда. 4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">9 Задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить шницель натуральный рубленый. 2. Рассчитать выход полуфабриката и количество ингредиентов на заданное количество. 	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. <i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i></p>

<p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p>10 Задание</p> <p>1. Приготовить бифштекс рубленый.</p> <p>2. Рассчитать выход полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p>11 Задание</p> <p>1. Приготовить рыбу «кольбер»</p> <p>2. Рассчитать выход полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p>12 Задание</p> <p>1. Приготовить рыбу фаршированную.</p> <p>2. Рассчитать массу нетто полуфабриката, количество ингредиентов к начинкам.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p>13 Задание</p> <p>1. Приготовить окорочек фаршированный.</p> <p>2. Рассчитать массу нетто полуфабриката, количество ингредиентов к начинкам.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p>14 Задание</p> <p>1. Приготовить суфле из птицы.</p> <p>2. Рассчитать количество сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У4</i></p>
<p>15 Задание</p> <p>1. Приготовить котлету из птицы, фаршированную молочным соусом.</p>	<p><i>ПК 3.2</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>

<p>2. Рассчитать количество сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества блюда.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i></p> <p><i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4</i></p>
---	---

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики

ФИО _____, обучающийся (-аяся) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел (-ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме _____ часов.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в Филиале ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

«___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Подпись руководителя организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Паспорт

Назначение: КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.2. Задание для экзаменуемого

Вариант № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой.

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Приготовьте суп-крем из тыквы. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья;

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Приготовьте бульон с фрикадельками. Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Приготовить рубленый полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 3

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикат из котлетной массы «Биточки». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 4

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат из субпродуктов «Печень по-строгановски». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 5

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья;

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить порционный полуфабрикат из рыбы «Орли». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант №7

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат «Рыба фаршированная». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант №8

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат для блюда «Рыба жареная в тесте». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 9

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат для блюда «Поджарка из рыбы». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 10

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат «Котлеты по-киевски». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 11

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.

3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой.

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Котлеты натуральные из филе птицы». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 12

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат «Окорочок птицы фаршированный». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 13

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат «Шницель по-столичному». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 14

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

.Текст задания.

Приготовить полуфабрикат «Рагу из птицы». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

Вариант № 15

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикат «Котлеты Пожарские». Рассчитайте сырьё на 2 порции и оформите технологическую карту.

5.3. Пакет экзаменатора

5.3.1. Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 15

Время выполнения каждого задания: 120 минут

Оборудование:

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- ванны моечные;
- весы электронные;
- мясорубка;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
- холодильник ШХ-07;
- печи электрические;
- сковорода электрическая

Информационное обеспечение

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)

11. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)

12. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

13. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147

14. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

2. Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: <https://book.ru/book/934030>

Дополнительная:

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. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 179 с.: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. – 121 с.: <https://book.ru/book/936168>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

5.3.2. Ход выполнения задания

Подготовленный продукт:

Таблица 5

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сложных супов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение санитарных норм и правил 	
ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственным инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	
ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	
ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам. 	

6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Ф.И.О. _____,

обучающийся (-аяся) на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

освоил (-а) программу профессионального модуля ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03.01 (4 семестр)	Другая форма контроля	
МДК.03.01 (5 семестр)	Дифференцированный зачет	
МДК.03.01 (6 семестр)	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сложных супов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение санитарных норм и правил	
ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	

ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	- выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам.	

Дата «___» ___ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сложных супов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение санитарных норм и правил	
ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования	

	при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	
ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам. 	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ; 	
	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда; 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; 	
ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами; 	
	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; 	

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ.</p>	
---	---	--

Дата ____ . ____ . 20 ____	Подписи членов экзаменационной комиссии
Председатель комиссии _____	
Члены комиссии _____	

